

Brandt



GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION FR
GUIDE FOR INSTALLATION AND USE EN
GUÍA DE INSTALACIÓN Y USO ES

Table de Cuisson
Cooking Hob
Placa de Gas

BPG3400W
BPG3400B
BPG3400BM
BPG3200B



Brandt


Estimado cliente,
Acaba de adquirir un producto **BRANDT** y nos gustaría darle las gracias.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, su estilo de vida y sus requisitos para que cumpla con sus expectativas. Hemos dedicado nuestro saber hacer, nuestro espíritu innovador y la pasión que nos guía desde hace más de 60 años.

En el afán de que nuestros productos satisfagan sus necesidades de la mejor manera posible, nuestro departamento de Atención al Cliente está a su disposición para resolver todas sus dudas y escuchar todas sus sugerencias.

Visite nuestra web www.brandt.com donde encontrará nuestras últimas novedades, así como información útil y complementaria.

BRANDT se complace en ayudarlo todos los días y espera que aproveche al máximo su compra.

 **Importante:** Antes de usar su electrodoméstico, lea atentamente esta guía del usuario para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

Resumen - Summary - Résumé

ES

Pag. 3 - 14

Instalación, montaje, limpieza, mantenimiento y las diversas fases de montaje. Datos técnicos.

Pag. 16

Descripción, instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento. Manual de Instrucciones.

GB

Pag 3 - 14

Installation, assembly, cleaning, maintenance and the various assembly phases. Technical data.

Pag. 26

Description, instructions for the installation and advice for the maintenance. Instructions Manual.

FR

Pag. 3 - 14

Installation, montage, nettoyage, maintenance et les différentes phases de montage. Données techniques.

Pag. 38

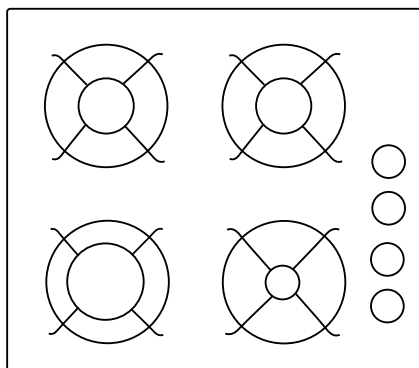
Description, instructions pour l'installation et le conseil pour la maintenance. Manuel d'instructions.

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN - DESCRIPTION OF HOBS
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

600mm x 510mm

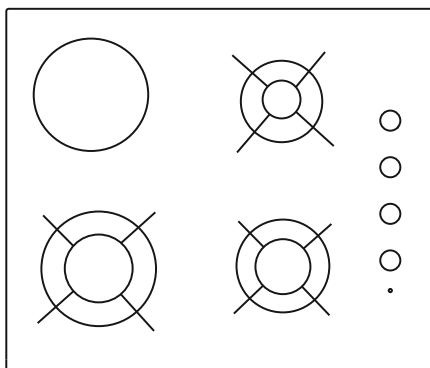
BPG3400W

BPG3400B



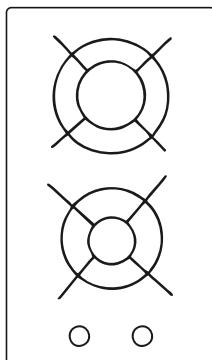
600mm x 510mm

BPG3400BM



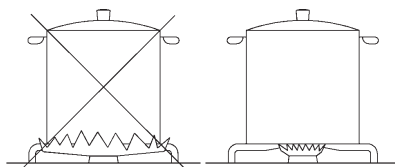
300mm x 510mm

BPG3200B



USO - USE - UTILISATION

EIK.- FIG. 2



(*) entrada de aire: ver el capítulo de instalación (apartados 5 y 6)

(*) air inlet: see installation chapter (paragraphs 5 and 6)

(*) entree d'air: voir chapitre installation (paragraphes 5 et 6)

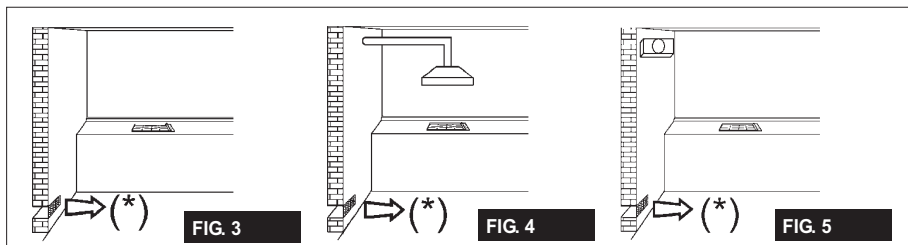


FIG. 3

FIG. 4

FIG. 5

LIMPIEZA - CLEANING - NETTOYAGE

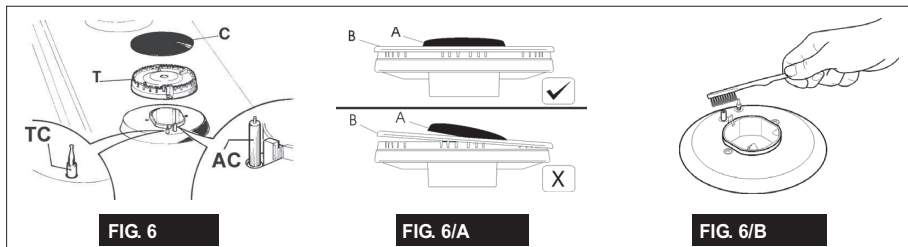


FIG. 6

FIG. 6/A

FIG. 6/B

INSTALACIÓN - INSTALLATION - INSTALLATION

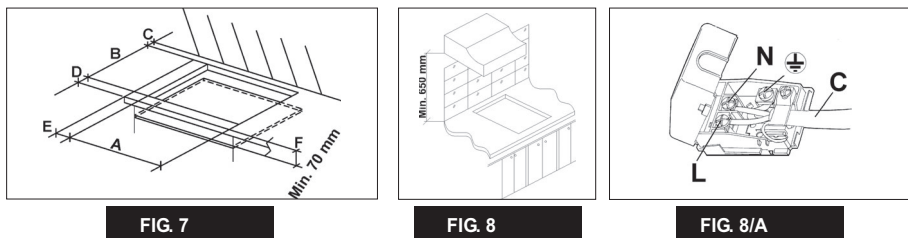


FIG. 7

FIG. 8

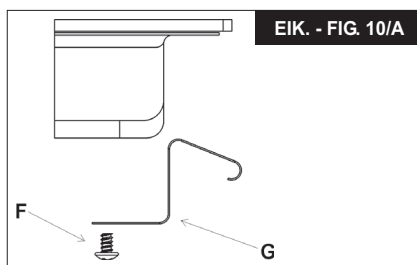
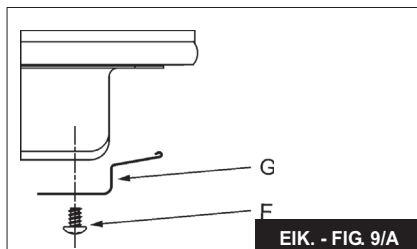
FIG. 8/A

INSTALACIÓN - INSTALLATION - INSTALLATION

Fase 1

Phase 1

Phase 1



Ganchos
Hooks
Crochets

Laterales cromada
Lateral chrome
Cote chrome

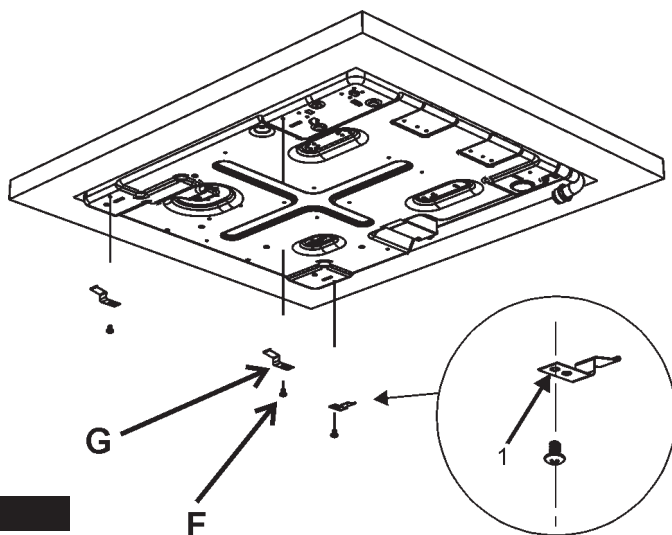


FIG. 9

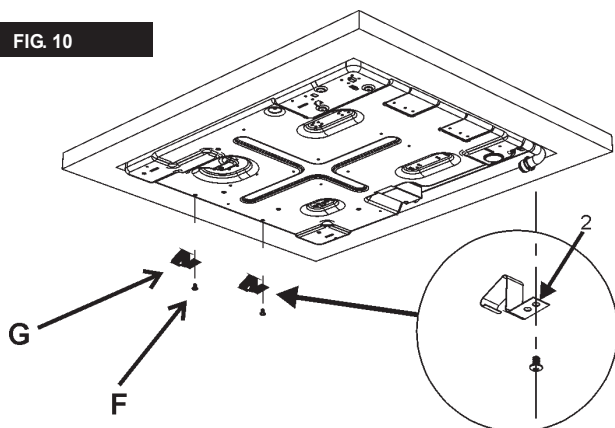
INSTALACIÓN - INSTALLATION - INSTALLATION

Fase 2
Phase 2
Phase 2

Ganchos
Hooks
Crochets

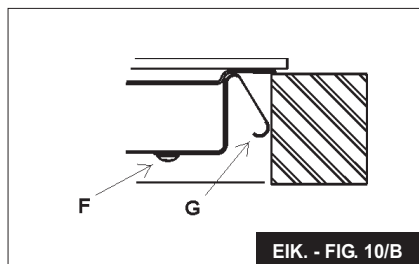
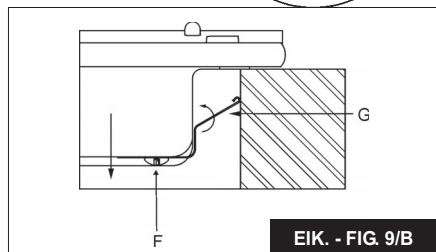
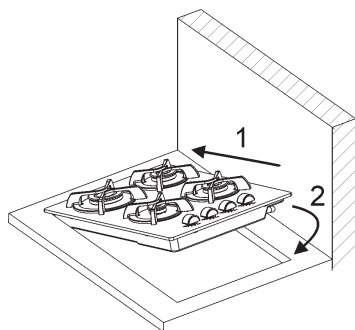
Trasero negro
Rear black
Arrière noirs

FIG. 10



Fase 3
Phase 3
Phase 3

La instalación correcta de la placa de cocción
Correct installation of the hob
Installation correcte de la table de cuisson



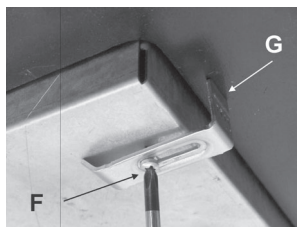
INSTALACIÓN - INSTALLATION - INSTALLATION

MEDIDAS QUE ES PRECISO RESPETAR (en mm)
COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)
DIMENSIONS A RESPECTER (en mm)

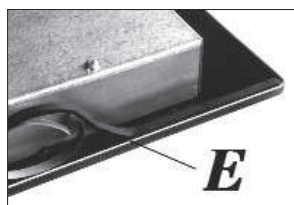
Mod:	A	B	C	D	E	F
BPG3400B BPG3400W BPG3400BM	570	480	60	60	165	70 min.
BPG3200B	280	490	55	55	160	70 min.

BPG3200B

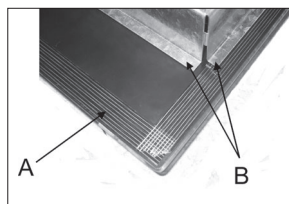
TIPO DE INSTALACIÓN
INSTALLATION TYPE:
TYPE D'INSTALLATION:



EIK. - FIG. 15

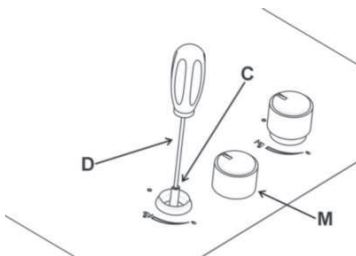
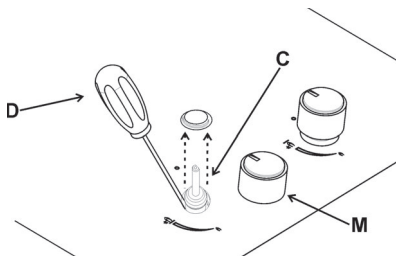


EIK. - FIG. 15/A

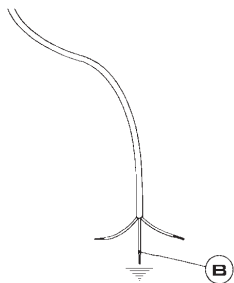
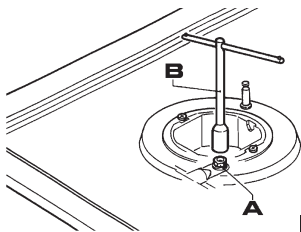


EIK. - FIG. 15/B

REGULACIONES - INSTALLATION - REGLAGES



TRANSFORMACIONES - CONVERSIONS - TRANSFORMATIONS



**DADOS TÉCNICOS RELATIVOS À
REGULAÇÃO DE GÁS DO APARELHO**

**TECHNICAL DATA FOR THE
APPLIANCE GAS REGULATION**

**DONNEES TECHNIQUES DE LA
RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL**



En caso de adaptación de la cocina a otro tipo de gas, operar como se describe en las instrucciones para la instalación y el uso y sustituir la etiqueta del fondo con la suministrada en la bolsa de repuestos.

In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.

En cas d'adaptation de la plaque de cuisson à un autre type de gaz, procédez comme décrit dans les instructions concernant l'installation et l'utilisation et remplacer l'étiquette sur le fond par celle fournie dans le sac des pièces de rechange.

**DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES
SUR L'ETIQUETTE SEGNALETIQUE
TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL**

	ΣQn GASNATURAL GAS NATURAL GAZ NATUREL G20 20 mbar	ΣQn GASBUTANO GAS BUTANE GAZ BUTANE G30 28-30 mbar	ΣQn GASPROPANO GAS PROPANE GAZ PROPANE G31 37 mbar	TENSIÓN TENSION TENSION VOLTAGE V~	EEplaca de gas EEgashob EE de la cuisinière à gaz
BPG3400W BPG3400B	7.30 kW	531 gr/h	521 gr/h	220-240	55,1 %

CAT. / KAT. / CAT = I12H3+ / I12E+3+ FRECUENCIA / FREQUENCY / FRÉQUENCE 50-60 Hz

	EC Cuisson électrique Electric cooking Cocina eléctrica 14.5 cm	ΣQn GASNATURAL GAS NATURAL GAZ NATUREL G20 20 mbar	ΣQn GASBUTANO GAS BUTANE GAZ BUTANE G30 28-30 mba	ΣQn GASPROPANO GAS PROPANE GAZ PROPANE G31 37 mbar	TENSIÓN TENSION TENSION VOLTAGE V~	EEplaca de gas EEgashob EE de la cuisinière à gaz
BPG3400BM	194.5 Wh/kg	5.55 kW	404 gr/h	396 gr/h	220-240	55,1 %

CAT. / KAT. / CAT = I12H3+ / I12E+3+ FRECUENCIA / FREQUENCY / FRÉQUENCE 50-60 Hz

	ΣQn GASNATURAL GAS NATURAL GAZ NATUREL G20 20 mbar	ΣQn GASBUTANO GAS BUTANE GAZ BUTANE G30 28-30 mbar	ΣQn GASPROPANO GAS PROPANE GAZ PROPANE G31 37 mbar	TENSIÓN TENSION TENSION VOLTAGE V~	EEplaca de gas EEgashob EE de la cuisinière à gaz
BPG3200B	3.80 kW	277 gr/h	271 gr/h	220-240	55,1 %

CAT. / KAT. / CAT = I12H3+ / I12E+3+ FRECUENCIA / FREQUENCY / FRÉQUENCE 50-60 Hz

CONTENIDO:

Pag.	12	DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN
Pag.	13	ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD
Pag.	14	USO
Pag.	15	LIMPIEZA - INSTALACIÓN
Pag.	16	FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN
Pag.	17	INSTALACIÓN
Pag.	18	INSTALACIÓN, ACOMETIDA ELÉCTRICA
Pag.	19	REGULACIONES - TRANSFORMACIONES
Pag.	20	TRANSFORMACIONES - MANTENIMIENTO
Pag.	21	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
Pag.	22	INFORMACIÓN DEL PRODUCTO
Pag.	23	ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO



Esta encimera se ha proyectado para ser utilizada sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.

Los niños de edad inferior a 8 años deberán estar lejos cuando no estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén enterados de los riesgos existentes.

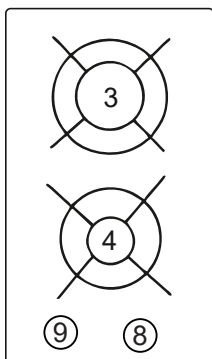
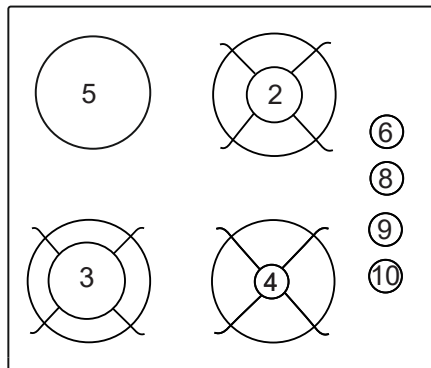
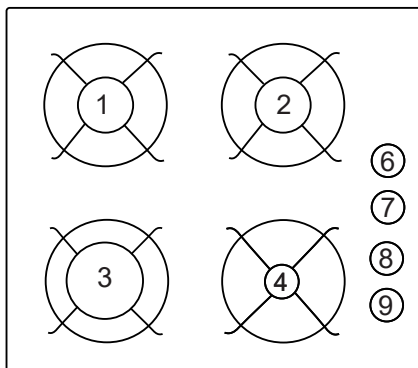
Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario sin supervisión.

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

- | | |
|--|-----------|
| 1) Quemador semirrápido | de 1750 W |
| 2) Quemador semirrápido | de 1750 W |
| 3) Quemador rápido | de 2800 W |
| 4) Quemador auxiliar | de 1000 W |
| 5) Plancha normal 145 mm | de 1500 W |
| 6) Botón giratorio mando quemador n.º 2 | |
| 7) Botón giratorio mando quemador n.º 1 | |
| 8) Botón giratorio mando quemador n.º 3 | |
| 9) Botón giratorio mando quemador n.º 4 | |
| 10) Botón giratorio mando quemador n.º 5 | |

Atención: este aparato ha sido concebido para el uso doméstico, en ambientes domésticos y por parte de sujetos privados.



ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA EL USUARIO

ATENCIÓN: durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!

• **ATENCIÓN:** En caso de rotura del vidrio de la placa de cocción: apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato, no toque la superficie del aparato, no utilice el aparato.

• **IMPORTANTE:** la instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.

• Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

• El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 3) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).

• El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.

• Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.

• No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría

resultar peligroso.

• Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.

• No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.

• No utilice el aparato descalzo.

• El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.

• Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.

• Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.

• En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

• Su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiriera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.

• Guarde el Certificado de Garantía o la ficha de datos técnicos junto con el Manual de Instrucciones durante la vida del aparato. Contiene datos técnicos importantes.

• IMPORTANTE:

todos nuestros productos son conformes a las Normas Europeas y las enmiendas correspondientes. Por lo tanto el producto es conforme a los requisitos de las Directivas Europeas en vigor referidas a:

- compatibilidad electromagnética (EMC);
- seguridad eléctrica (LVD);
- restricción de uso de ciertas sustancias peligrosas (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

IMPORTANTE:

El aparato cumple con las disposiciones de las sub-regulaciones para Directivas Europeas:

- Reglamento (UE) 2016/426.

USO

1) QUEMADORES

En la superficie de la placa de cocción hay serigrafiado un esquema sobre cada botón giratorio donde se indica el quemador al que se refiere. Después de abrir la llave de la red del gas o de la bombona del gas, encienda los quemadores como se describe a continuación:

- encendido eléctrico automático

Presione y haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar hasta alcanzar la posición de Máximo (llama grande fig. 1). A continuación, presione el mando hasta el fondo.

- Encendido quemadores dotados de termopar de seguridad

En los quemadores dotados de termopar de seguridad, gire el botón giratorio correspondiente al quemador que desea utilizar en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición de Máximo (llama grande fig. 1) y presiónelo al advertir un tope. Una vez encendido el quemador, mantenga presionado el botón giratorio durante unos 10 segundos.

En los modelos provistos de plancha, el dispositivo no debe ser accionado durante más de 15 segundos; si al cabo de 15 segundos el quemador no se ha encendido, interrumpa el accionamiento del dispositivo y espere por lo menos 1 minuto antes de encenderlo de nuevo.

En todos los modelos, en caso de que la llama se apague involuntariamente, cierre el botón giratorio del quemador y espere por lo menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

Cómo utilizar los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, es útil recordar lo siguiente:

- utilice ollas adecuadas para cada quemador (ver la tabla siguiente y la fig. 2).
- Ponga el botón giratorio en la posición de Mínimo una vez alcanzado el punto de ebullición (llama pequeña fig. 1).
- Utilice siempre ollas con tapa.
- Utilice solamente recipientes de fondo plano.
- Utilice siempre ollas con tapa.
- Utilice solamente recipientes de fondo plano.

Quemadores	Ø Ollas cm
Rápido	20 + 22
Semirrápido	16 + 18
Auxiliary	10 + 14

ADVERTENCIAS:

- **El encendido de los quemadores con termopares de seguridad solo puede efectuarse cuando el mando se encuentra en la posición de Máximo (fig. 1).**
- **En caso de faltar la corriente eléctrica, es posible encender los quemadores utilizando fósforos.**
- **No deje sin vigilancia el aparato durante el uso de los quemadores y asegúrese de que no haya niños a su alrededor. En particular, compruebe que las asas de las ollas estén colocadas correctamente y vigile la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas, dado que se trata de sustancias fácilmente inflamables.**
- **No utilice espráis cerca del aparato mientras está funcionando.**
- **No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción.**

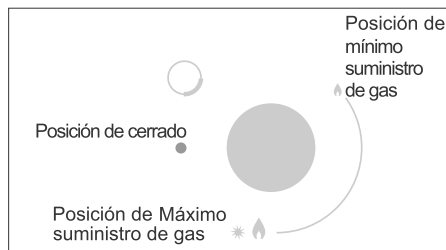


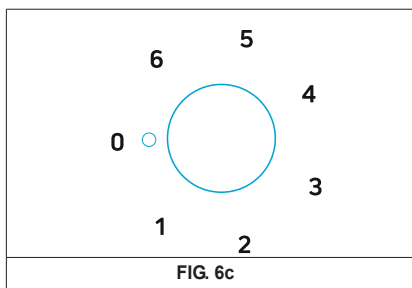
FIG. 1

UTILISATION

CÓMO ELÉCTRICA USAR LA PLANCHA

Los planos mixtos están equipados con una plancha eléctrica normal o rápida, mandada por un conmutador de 7 posiciones (véase fig. 6c). Para encenderla hay que poner el mando en la posición deseada. En el frente, al lado del mando, hay un esquema serigrafado que indica la posición de la plancha (véase fig. 6). Un testigo de color rojo indica si la plancha está encendida.

A continuación se facilita una tabla indicativa para el uso de la plancha.



PLANCHA NORMAL O RAPIDA	INTENSIDAD DE CALOR	TIPOS DE COCCION
0	Apagada	
1	Tenue	Para derretir mantequilla, chocolate, etc.; para calentar pequeñas cantidades de líquido.
2	Suave	Para calentar mayores cantidades de líquido; para preparar cremas y salsas de larga cocción.
3	Lento	Para descongelar alimentos y preparar estofados, para cocinar a la temperatura de ebullición o por debajo de ella.
4	Medio	Para hervir alimentos y asar carnes delicadas.
5	Fuerte	Para asados, chuletas, bistés y cocidos.
6	Vivo	Para hacer hervir gran cantidad de agua y freír alimentos.

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.

2) ENCIMERA DE TRABAJO

Para mantener brillante la superficie de cristal, es fundamental lavarla después de cada uso utilizando agua jabonosa tibia, aclararla y secarla. Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores (ver fig. 6 - 6/A) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig. 6). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.

Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 6) y dejar secar completamente. La limpieza debe efectuarse con la placa y sus componentes en frío, sin utilizar esponjas metálicas, productos abrasivos en polvo ni espráis corrosivos.

No permita que sus superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

ADVERTENCIAS:

al volver a montar los componentes de la placa, es necesario seguir los siguientes consejos:

- compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 6/A) no estén obstruidas por cuerpos extraños.
- Asegúrese de que la tapa esmaltada "A", "B", "C" (fig. 6 - 6/A) esté colocada correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.
- Si la maniobra de apertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.
- Para una estabilidad exacta de las rejillas, compruebe que están insertados en sus nichos de centrado específicos situados en las bridas.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.

El equipo tiene que instalarse correctamente, con arreglo a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo.

Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.

3) INCORPORACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Después de quitar el embalaje externo y todos los embalajes internos de las distintas partes móviles, asegúrese de que la placa se encuentre en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y diríjase a personal cualificado.

Los elementos del embalaje (cartón, bolsitas, poliestireno expandido, clavos...) no deben ser abandonados al alcance de los niños dado que constituyen fuentes potenciales de peligro.

Para encastrar la placa, es necesario efectuar un corte en la encimera del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 7 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 7 y 8).

El aparato ha sido clasificado como producto de clase 3, por lo que está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas destinadas a estos aparatos.

4) FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está dotada de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atender escrupulosamente a las siguientes instrucciones:

- quite todas las partes móviles de la placa de cocción.
- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.

- Vuelque la placa de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta "E" (ver fig. 14 debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida

perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.

- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos.
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 70 mm desde la encimera (ver fig. 7).



FIG. 14

PRECAUCIÓN:

No coloque el vidrio directamente sobre la unidad. La parte inferior de la encimera debe descansar sobre el mueble.

FIJACIÓN DE GANCHOS

Fase 1

- Coloque los ganchos cromada en sus respectivas posiciones, use el agujero no. 1 como referencia para la posición lateral (fig. 9), según el modelo;
- Asegure los ganchos "G" mediante los tornillos "F" (fig. 9/A para los laterales).

Fase 2

- Coloque los ganchos negros usar el agujero no. 2 para posiciones posteriores (fig. 10), según el modelo.
- Asegure los ganchos "G" con los tornillos "F" (fig. 10/A para la parte trasera).

Fase 3

- Inserte la placa de cocción en el agujero del armario de la cocina (dirección 1), ejerciendo una ligera presión hacia abajo (2) ejerciendo un cierto nivel de fuerza para superar la resistencia de los ganchos (fig. 9/B para los laterales). y fig. 10/B para la parte trasera).

INSTALACIÓN

REGLAS IMPORTANTES PARA LA INSTALACION

El instalador debe tener en cuenta que las posibles paredes laterales no deben superar en altura la placa de cocción. Además, la pared trasera y las superficies adyacentes y circunstantes a la placa de cocción deben resistir a una temperatura de 90 °C.

El adhesivo que une el laminado plástico al mueble debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar que se desprenda el revestimiento.

La instalación del aparato debe cumplir las disposiciones de las normas vigentes.

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. En consecuencia, debe conectarse respetando las reglas de instalación que se han mencionado anteriormente. Es necesario prestar una atención particular a las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación que se citan a continuación.

5) VENTILACIÓN LOCALES

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala esté ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m³. El flujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm² (ver fig. 3). Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.

También está permitida la ventilación indirecta mediante extracción del aire de los locales contiguos al que se debe ventilar, siempre que se respeten escrupulosamente las disposiciones de las normas vigentes.

ATENCIÓN: *Si los quemadores de la placa de cocción están desprovistos del termopar de seguridad, la abertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm².*

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción a gas deben descargar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, a tubos de humos o

directamente al exterior (ver fig. 4). En caso de que no sea posible aplicar la chimenea y siempre que se respeten totalmente las disposiciones relativas a la ventilación mencionadas en las normas vigentes, está permitido utilizar un ventilador instalado sobre una ventana o sobre una pared que dé al exterior, el cual deberá encenderse al mismo tiempo que el aparato (ver fig. 5).

7) ACOMETIDA DEL GAS

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación situada en la parte inferior del cajón sean compatibles con los de la red de distribución del gas.

La etiqueta impresa en este manual y la que se encuentra en la parte inferior del cajón indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de funcionamiento.

Cuando el gas se distribuye mediante canalización, es necesario conectar el aparato a la instalación de conducción del gas:

- Con tubo metálico rígido de acero en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores roscados según la norma EN 10226.
- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, en conformidad con las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y junta de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.

Cuando el suministro del gas procede directamente de una bombona, el aparato, alimentado con un regulador de presión en conformidad con las normas vigentes, debe ser conectado:

- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua, según las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y juntas de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.

INSTALACIÓN

Para facilitar la conexión del regulador de presión montado en la bombona con el portagoma, es aconsejable utilizar un adaptador especial en el tubo flexible. Este tipo de adaptador es fácil de encontrar en el mercado.

Una vez efectuada la conexión, asegúrese de su perfecta estanquidad utilizando una solución jabonosa, sin aplicar ninguna llama.

• Se recuerda que el racor de entrada del gas del aparato es roscado 1/2" gas cónico macho según las normas EN 10226.

8) ACOMETIDA ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones legales vigentes.

- La tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.


- Antes de efectuar la acometida, compruebe que la toma o la instalación esté provista de una conexión a tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales vigentes actualmente. Se declina toda responsabilidad por la inobservancia de estas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se ha efectuado mediante toma de corriente:

- Si el cable de alimentación "C" está desprovisto de enchufe (ver fig. 8/A), aplique un enchufe normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el esquema de la fig. 8/A prestando atención para respetar las siguientes correspondencias:

letra L (fase) = cable de color marrón;

letra N (neutro) = cable de color azul;

símbolo tierra  = cable de color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 °C.

- No utilice reducciones, adaptaciones o derivadores para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.

- La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre.

Cuando la conexión se ha efectuado directamente a la red eléctrica:

- Interponga un interruptor omnipolar entre el aparato y la red dimensionado para la carga del aparato, según las normas de instalación vigentes.

- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.

- Para lograr una mayor seguridad, es posible proteger también la conexión eléctrica con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda vivamente fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a una instalación de tierra eficiente.

Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

BRANDT no asumirá ninguna responsabilidad por los daños ocasionados por la alteración o modificación del aparato o de sus componentes durante la instalación. El instalador será responsable de los daños o fallos producidos por un montaje o instalación incorrectos. En el caso de producirse daños como consecuencia de la instalación del aparato, diríjase al instalador autorizado.

AVERTISSEMENTS :

L'installateur doit garder à l'esprit que l'appareil mixte est le Y. La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent par conséquent être en mesure de résister à une surchauffe de 65 K.

Tous nos appareils sont conçus et fabriqués conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6, ainsi qu'aux modifications correspondantes.

L'appareil est conforme aux dispositions des Directives CEE suivantes :

- 2004/108/CE relatives à la compatibilité magnétique.

- 2006/95/CE relative à la sécurité électrique.

REGULACIONES

Antes de efectuar cualquier regulación, interrumpa la alimentación eléctrica del aparato.

Al terminar las regulaciones o prerregulaciones, los posibles sellados deberán ser restablecidos por el técnico.

La regulación del aire primario no es necesaria en nuestros quemadores.

9) LLAVES DE PASO

Regulación del "Mínimo":

- encienda el quemador y ponga el botón giratorio en la posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).
- Quite el mando giratorio "M" (fig. 11 - 11/A) de la llave, fijado simplemente a presión en la varilla.
- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 16) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 11), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 16/A).
- Gire a la derecha o a la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

Se recomienda no exagerar la "mínima": una pequeña llama debe ser continua y estable.

Volver a montar los componentes correctamente.

Se sobreentiende que esta regulación solo debe efectuarse en los quemadores que funcionan con G20, mientras que en los

quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo deberá bloquearse hasta el fondo (en el sentido de las agujas del reloj).

10) CAMBIO DE LAS BOQUILLAS

Los quemadores pueden adaptarse a distintos tipos de gas montando las boquillas correspondientes para cada uno de ellos. Para efectuar esta operación es necesario quitar las cabezas de los quemadores, desenroscar la boquilla (ver fig. 12 - 12/A con una llave adecuada y cambiarla por una boquilla adecuada para el gas que se desea utilizar. Es aconsejable bloquear firmemente la boquilla.

Después de realizar los cambios mencionados, el técnico deberá regular los quemadores como se describe en el párrafo 9, sellar los posibles órganos de regulación o prerregulación y sustituir la etiqueta de identificación por la etiqueta correspondiente a la nueva regulación del gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta está incluida en la bolsa de las boquillas de repuesto.

Para facilitar la labor del instalador, a continuación se ofrece una tabla con los caudales, los caudales térmicos de los quemadores, el diámetro de las boquillas y la presión de ejercicio para los distintos tipos de gas.

**Lubricación de las llaves
Si un grifo está bloqueado, no
forzar y pedir asistencia técnica.**

TRANSFORMACIONES

TABLA

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO mbar	CAPACIDAD TÉRMICO		DIÁMETRO BOQUILLA 1/100 mm	CAUDAL TÉRMICO (W)		EE Quemadores*
Nº	DENOMINACIÓN			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	RÁPIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	204		83	900	2800	55,1 %
		G31 - PROPANO	37	200		83	900	2800	
		G20 - NATURAL	20		267		117 S	900	
3	SEMIRRÁPIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	127		65	550	1750	55,1 %
		G31 - PROPANO	37	125		65	550	1750	
		G20 - NATURAL	20		167		97 Z	550	
4	AUXILIARY	G30 - BUTANO	28 - 30	73		50	450	1000	N.A.
		G31 - PROPANO	37	71		50	450	1000	
		G20 - NATURAL	20		95		72 X	450	

**De conformidad con el Reglamento N° 66/2014 de la UE que se establecen medidas para la aplicación de la Directiva 2009/125/CE, el rendimiento (EEgas quemador) se calculó de acuerdo con la norma EN 30-2-1 última revisión con el G-20.*

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA DE COCCIÓN	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Plano a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0,75 mm ²

¡ATENCIÓN!

En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 13) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.



TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PARA USUARIOS

<i>Problema</i>	<i>Causas</i>	<i>Soluciones</i>
El anillo de gas quema de forma irregular	La corona del quemador puede estar sucia	Limpie la corona del quemador con limpiador de metales
	Regulación incorrecta del gas	Llame al servicio de asistencia
La llama del quemador cambia repentinamente	Montaje incorrecto de los componentes del quemador	Montar correctamente los componentes del quemador
El encendido de los quemadores tarda demasiado	Montaje incorrecto de los componentes del quemador	Montar correctamente los componentes del quemador
La llama se apaga después del encendido	El pomo se suelta antes de tiempo. El pomo no está presionado firmemente	Mantenga el mando presionado durante más tiempo. Antes de soltar el mando, presione firmemente una última vez.
	Dimensión incorrecta del plato	Si la llama se apaga con una olla mayor que las indicadas en el folleto, el usuario debe utilizar la rejilla "paellero" adecuada
	Problemas con el termopar	Mueva el termopar Llame al servicio de asistencia
El color del soporte de la olla ha cambiado	Situación normal, causada por la alta temperatura	Limpie el soporte de la olla con productos de limpieza para metales
El quemador no se enciende después de pulsar el botón (la bujía emite la chispa)	Falta de gas o suciedad en la bujía	Limpie la llama piloto como se describe en el capítulo de limpieza del manual de instrucciones.
El quemador no se enciende después de pulsar el botón (la bujía no emite chispa).	Problemas con la bujía o la llama de encendido	Llame al servicio de asistencia
El encendido no funciona	Falta de electricidad	Compruebe que la bujía esté insertada Verificar que el contador está encendido.
	Montaje incorrecto del generador de encendido o rotura	Llame al servicio de asistencia

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO			
Descripción del modelo (incluyendo la versión)	BPG3400W BPG3400B	BPG3400BM	BPG3200B
Tipo de encimera	Encimera a gas	Encimera Gas-Eléctrica	Encimera a gas
Número de zonas de cocción y / o áreas	4	3+1	2
La eficiencia energética por quemador de gas			
Frente izquierda	55,1%	55,1%	
Posterior izquierda	55,1%		
Frente central			
Posterior central			55,1%
Frente derecho	55,1%		
Posterior derecho		55,1%	
La eficiencia energética para encimera a gas	55,1%	55,1%	55,1%

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO			
Descripción del modelo (Versión incluido)			BPG3400BM
Tipo de encimera			Mixta Encimera
Número de zonas y / o áreas eléctricas			1
Técnica de calefacción por zona de cocción eléctrica y / o área			Placa sólido
Zonas de cocción circular o zona diámetro de superficie útil por climatizada eléctrica zona de cocción, redondeado al 5 mm más cercana	Símbolo	Valor	Unidades
Frente izquierdo	∅	X	cm
Izquierda trasera	∅	14,5	cm
Frente Medio	∅	X	cm
Trasera del medio	∅	X	cm
Delantero derecho	∅	X	cm
Trasero derecho	∅	X	cm
El consumo de energía (eléctricas) por zona de cocina o área calculada por kg			
Frente izquierdo	Cocina eléctrica CE	X	Wh/kg
Izquierda trasera	Cocina eléctrica CE	194,5	Wh/kg
Delantero derecho	Cocina eléctrica CE	X	Wh/kg
Trasero derecho	Cocina eléctrica CE	X	Wh/kg

ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

Antes de salir de fábrica, este equipo ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de garantizar un óptimo resultado de funcionamiento.

Las piezas de repuesto originales solo se encuentran disponibles en nuestros centros de asistencia técnica y en los puntos de venta autorizados.

Toda reparación o puesta a punto que sea necesario efectuar a continuación deberá ser realizada con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.

Por este motivo, es aconsejable dirigirse siempre al concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro centro de asistencia más cercano y especificar la marca, el modelo, el número de serie y el defecto que se ha detectado en el aparato. Los datos del aparato están grabados en la etiqueta de identificación que se encuentra en su parte inferior y en la etiqueta de la caja del embalaje.

Esta información facilitará la localización de las piezas de repuesto adecuadas por parte del asistente técnico y permitirá garantizar una intervención inmediata y específica. Se aconseja anotar a continuación estos datos para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA:

MODELO:

SERIE:

Guarde el Certificado de Garantía o la ficha de datos técnicos junto con el Manual de Instrucciones durante la vida del aparato. Contiene datos técnicos importantes.

ADVERTENCIA: EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Brandt

Dear Customer,

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

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. We have devoted our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In an effort to ensure that our products meet your requirements in the best possible way, our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions.

Visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

BRANDT is delighted to assist you every day and hopes you get the most out of your purchase.



Important: Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.

INDEX:

Pag.	26	DESCRIPTION
Pag.	27	IMPORTANT SAFETY WARNINGS
Pag.	28	USE
Pag.	29	CLEANING - INSTALLATION
Pag.	30	FIXING THE HOT PLATE
Pag.	31	INSTALLATION-GAS CONNECTION
Pag.	32	INSTALLATION-ELECTRICAL CONNECTION, REGULATION TAPS
Pag.	33	CONVERSION
Pag.	34	SERVICING
Pag.	35	TROUBLESHOOTING TABLE
Pag.	36	PRODUCT INFORMATION
Pag.	37	TECHNICAL ASSISTANCE



WARNING:

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

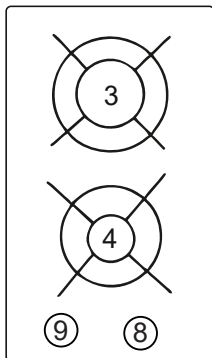
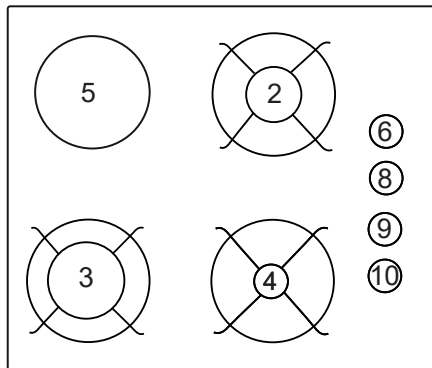
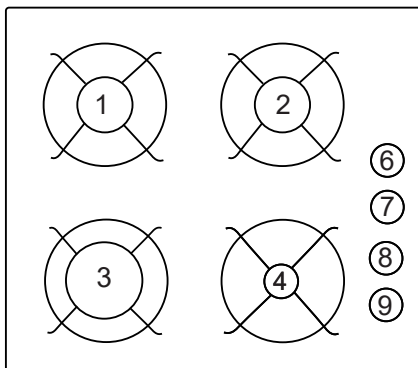
DESCRIPTION OF HOBS

- 1) Semirapid gas burner of 1750 W
- 2) Semirapid gas burner of 1750 W
- 3) Rapid gas burner of 2800 W
- 4) Auxiliary gas burner of 1000 W
- 5) 145 mm electric plate of 1500W
- 6) Burner n° 2 control knob
- 7) Burner n° 1 control knob
- 8) Burner n° 3 control knob
- 9) Burner n° 4 control knob
- 10) Burner n° 5 control knob

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.



This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.



IMPORTANT SAFETY WARNINGS



IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

During operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

IMPORTANT!

A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a **QUALIFIED INSTALLER**: a failure to follow this rule will void the warranty.

- **IMPORTANT:** the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.
- If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.
- Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (see fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.

- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

CAUTION:

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet. Do not use the appliance barefoot

- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.

- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.

- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.

- If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.

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

IMPORTANT:

All our products are conform with the European Norms and relative amendments.

The product is therefore conform with the requirements of the European Directivesin force relating to:

- compatibility electromagnetic (EMC);
- electrical security (LVD);
- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:

- Regulation (EU) 2016/426.

USE

1) BURNERS

diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress the knob.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

As far as the models equipped with the griddle are concerned, do not keep the ignition system activated for more than 15 seconds; if after 15 seconds the burner is not switched on jet, switch off the ignition and wait for at least 1 minute before trying again.

With regards to all the models, in case of accidental extinguishment of the flame, disengage the ignition by rotating the knob to the off position. Wait at least 1 minute before re-igniting the flame.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

Burners	Pan Ø in cm
Rapid	20 + 22
Semirapid	16 + 18
Auxiliary	10 + 14

WARNINGS:

- burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (fig. 1).
- Matches can be used to ignite the burners in a blackout.
- Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.
- Never use aerosols near the appliance when it is operating.
- Containers wider than the unit are not recommended.

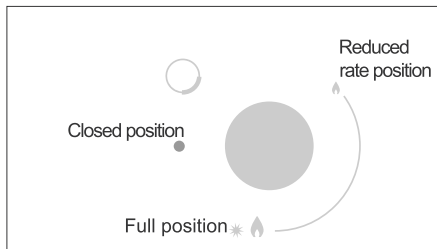
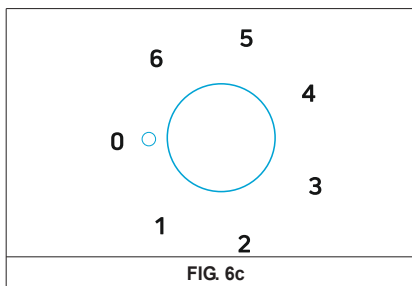


FIG. 1

HOW TO USE THE ELECTRIC PLATES

Mixed hot plates may be equipped with a normal or rapid electric plate. It is controlled by switches with various positions (see fig. 6c) and is switched on by turning the knob to the required setting. A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which electric plate the knob in question corresponds (see fig. 6). A red warning light will come on to indicate that the plate is operating. A purely indicative regulation table for the normal electric plate is given below.



IMPORTANT:

Always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

NORMAL OR RAPID PLATE	HEAT INTENSITY	POSSIBLE COOKING PROCESSES
0	Off	
1	Weak	To dissolve butter, chocolate, etc.. To heat small amounts of liquid.
2	Low	To heat larger amounts of liquid. To prepare cremes and suces requiring long slow cooking times.
3	Slow	To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.
4	Medium	To heat foods to boiling point. To brown delicate meats and fish.
5	Strong	For escalopes and steaks. To simmer large amounts of food.
6	High	High To bring large amounts of liquid to the boil. For frying.

CLEANING

IMPORTANT:

always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 6 - 6/A) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 6). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6/B) and allow to dry fully. Do not wash in the dishwasher.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- check that burner heads slots (see fig. 6 - 6/A) have not become clogged by foreign bodies.
- Check that enamelled burner cap "A - B - C" (fig. 6 - 6/A) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.
- For an exact stability of the pan supports, verify that they are inserted in their specific centering niches situated on flanges.
- Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 7 and 8).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

4) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.

- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 14) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.

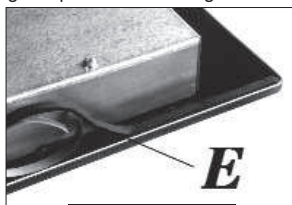


FIG. 14

- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

CAUTION:

do not place the glass directly on the unit. The bottom of the hob must rest on the unit.

FIXING HOOKS

Phase 1

- Place the hooks chrome in their respective positions, use the hole no. 1 as reference for position **lateral** (fig. 9), depending on the model;
- secure hooks "G" by means of screws "F" (fig. 9/A for **lateral**).

Phase 2

- Place the hooks black use the hole no. 2 for positions **rear** (fig. 10), depending on the model.
- Secure hooks "G" by means of screws "F" (fig. 10/A for **rear**).

Phase 3

- Insert the cooking hob in the hole of the kitchen cabinet (direction 1), exerting a slight downward pressure (2) by exercising a certain level of force in order to get over the resistance of the hooks (fig. 9/B for **lateral** and fig. 10/B for **rear**).

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 and BS 6891 1988.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

To ensure correct operation of the appliance, it is important to ensure that the room where the hot plate is installed has sufficient ventilation, as set out in BS 5440 part 2. 1989. See table below.

Type of appliance	Volume of room cubic metres	Min. size of vent sq. cm.	Openable window or alternative method of venting to the outside
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20 20 and above	nil	yes yes

Natural air flow must enter directly through permanent openings in the walls of the room in question. These must open towards the outside and possess a minimum section of 100 cm² see fig. 3). It must be impossible to obstruct these openings.

Indirect ventilation with air drawn from adjacent rooms is permitted in strict compliance with the provisions in force.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside (see fig. 4). If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing

outside (see fig. 5). This must be activated at the same time as the appliance, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure.

WARNING:

a gas hot plate can only be connected by a CORGI Registered engineer.

Installations should be carried out in accordance with BS 6891 1988 and must comply with the Gas Safety Regulations.

All hot plate installations must include an isolation tap.

GAS PRESSURE TEST

Some hot plates models have a test point fitted under the control panel, to conduct a gas pressure test proceed as follows:

- turn off the gas supply.
- Remove screw in the pressure test point, place test gauge connecting tube on test point.
- Fit a burner ring and cap onto burner assembly, replace control knob onto corresponding control tap for the burner.
- Turn on gas and ascertain working pressure.

After test, turn off control tap, turn off gas supply, disconnect test gauge connecting tube.

Replace the test point screw, turn gas back on and test for soundness. Reassemble the hotplate.

8) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.


INSTALLATION

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 8/A, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.

- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.

- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.

- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit-breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

BRANDT will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation. The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation. For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer.

WARNINGS:

The installer should bear in mind that the mixed appliance is the Y. The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an overtemperature of 65 K.

All our appliances are designed and manufactured in compliance with European standards EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 plus the relative amendments.

The appliance complies with the provisions of the following EEC Directives:

-2004/108/EC regarding to electromagnetic compatibility.

-2006/95/EC regarding electrical safety.

REGULATION

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

"Reduced rate" adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 1).

- Remove knob "M" (fig. 11 and 11/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 16) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 11) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 11/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

TAPS LUBRIFICATION

Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 12 - 12/A) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place. It is advisable to strongly tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices.

The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		E.E Gas Burner*
N°	DESCRIPTION			mbar	gr/h		l/h	1/100 mm	
1	RAPID	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200		83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	55.1%
2	SEMIRAPID	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125		65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	55.1%
3	AUXILIARY	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71		50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

**In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.*

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 Wrong gas regulation	Clean the burner crown with metal cleaning agent 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 Uncorrect pan dimension Thermocouple problems	Keep the knob pressed longer. Before releasing the knob, give it one final solid push If the flame goes out with a pan larger than those indicated in the booklet, the user must use the appropriate "paellero" grid 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 Incorrect ignition generator assembly or break	Check that the plug is inserted. Verify that the counter is turned on. Call the assistance
The spark-plug emit continuously the spark	Humidity Incorrect micro-switch assembly or break	Remove the power for 24 hours and allow the top to dry; verify that all the bushings are mounted correctly 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.

Brandt

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.

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.

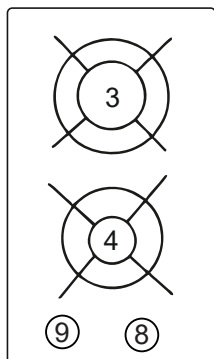
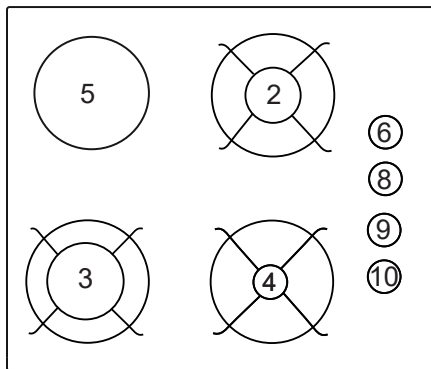
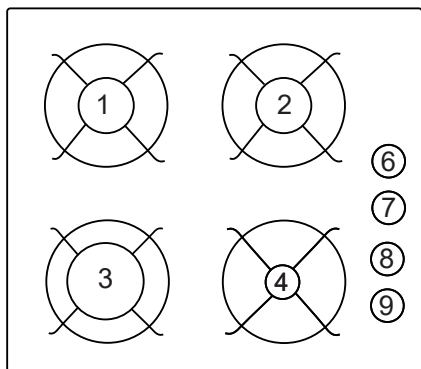
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

- | | |
|-------------------------------------|-----------|
| 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 endemements 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.*
- *Évitez 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.

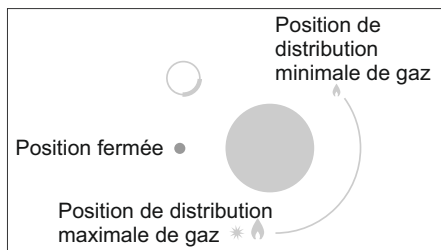
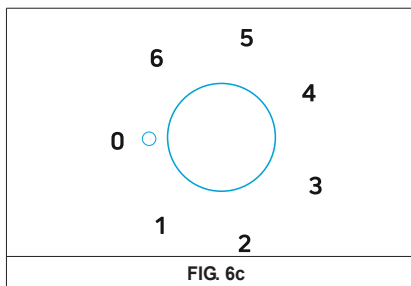


FIG. 1

USO

COMMENT UTILISER LES PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques chauffantes mixtes peuvent être 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.



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 laissez 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.

Évitez 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 manière 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 manière à ce que le c té externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.

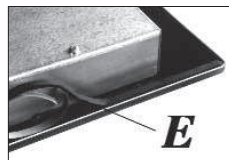


FIG. 14

- 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 température 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 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (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 cm².

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 longueur 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 correspondre 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 efficace.

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

BRANDT ne sera pas responsable des dommages 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 incorrecte. Pour tout dommage résultant de l'installation 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.

REGLAJES

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.

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

*Conformément au règlement n° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EGas) 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 CONFIE
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

<i>Problèmes</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
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	∅	X	cm
Arrière gauche	∅	14,5	cm
Milieu devant	∅	X	cm
Milieu arrière	∅	X	cm
Avant droite	∅	X	cm
Arrière droite	∅	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 PIÈCES 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.



FR

Cet
appareil
se
recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



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 :

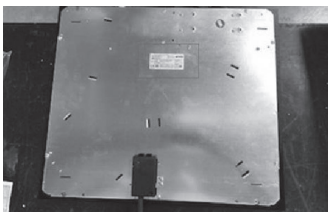
0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min
+ prix appel

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.



