

Brandt

GUIDE D'UTILISATION

Table de cuisson



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et retrouvez-nous aussi sur notre site www.Brandt.fr sur lequel vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

www.brandt.com



Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

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

• Consignes de sécurité _____	04
• Respect de l'environnement _____	04
• Description de votre appareil _____	05
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Conseils d'encastrement _____	07
• Raccordement électrique _____	07
• Raccordement gaz _____	08
• Changement de gaz _____	10
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus _____	14
• Allumage de la table _____	15
• Récipients pour les brûleurs gaz _____	16
• Récipients pour la plaque électrique _____	17
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Entretien de votre appareil _____	18
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• En cours d'utilisation _____	19
5 / GUIDES DE CUISSON	
• Guide de cuisson gaz _____	20
• Guide de cuisson électrique _____	20
6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	
• Interventions _____	21
• Relations consommateurs _____	21

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

– Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

– Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

– Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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

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

– L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. **Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine :** maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

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

– Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).

– Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ou sur la plaque signalétique.

– Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service Après-Vente et Relations Consommateurs". (Cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil).

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

– En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

– Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

– La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

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

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

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



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

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

Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les chauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).

CONSIGNES DE SECURITE

– Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

– Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

– L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

– Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

– Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais de produits emballés avec de l'aluminium, sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

– **MISE EN GARDE** : cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.

Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

– **MISE EN GARDE** : risque d'incendie : ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

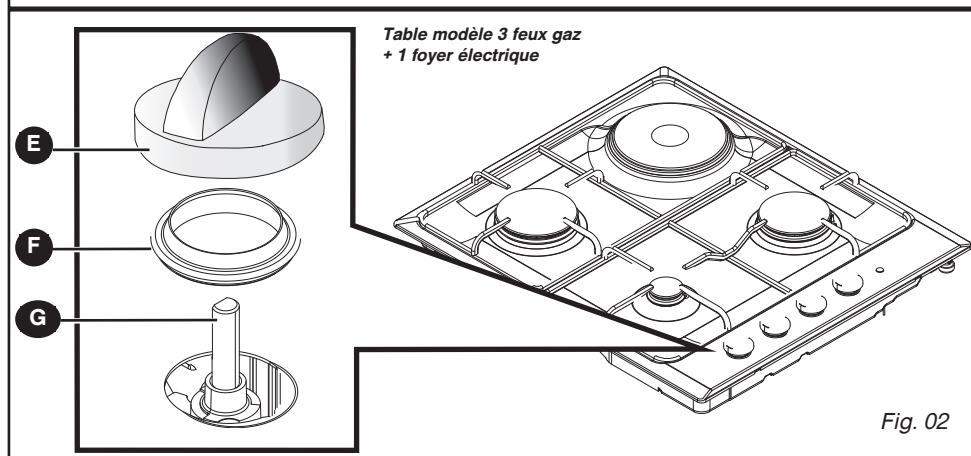
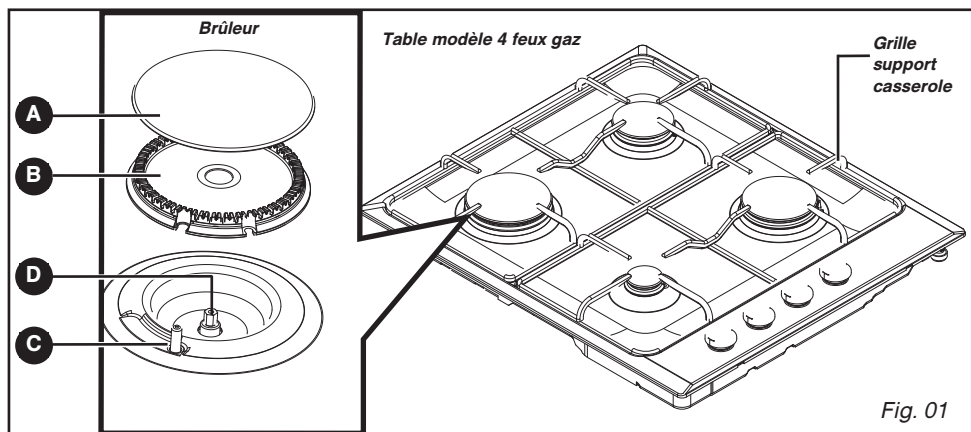


– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

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

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

• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE



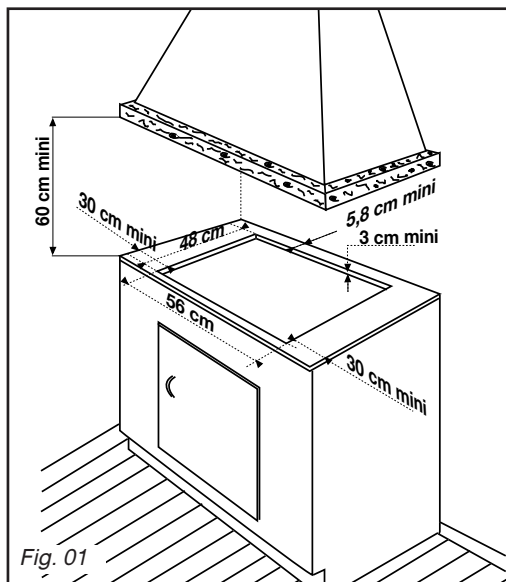
- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|------------------|
| A Chapeau de brûleur | D Injecteur | G Robinet |
| B Tête de brûleur | E Manette | |
| C Bougie d'allumage | F Bague d'étanchéité | |



Conseil

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

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



APPAREIL			
	Largeur	Profondeur	Epaisseur
Découpe meuble	56 cm	49 cm	suivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	60 cm	53 cm	5,8 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55 cm	47,5 cm	3,4 cm

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être encastré dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.

Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 cm et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table (voir chapitre "Consignes de sécurité").

• ENCASTREMENT

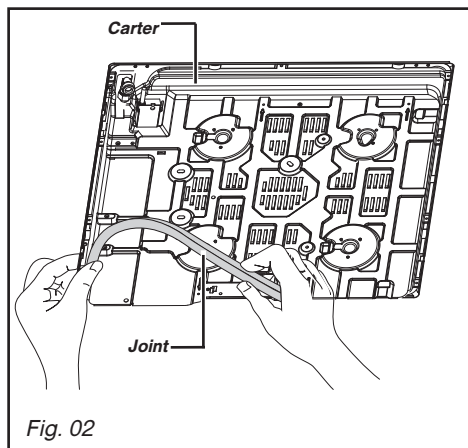
Se conformer au croquis (Fig. 01).

– Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

– Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour

ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

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



• CONSEILS D'ENCASTREMENT

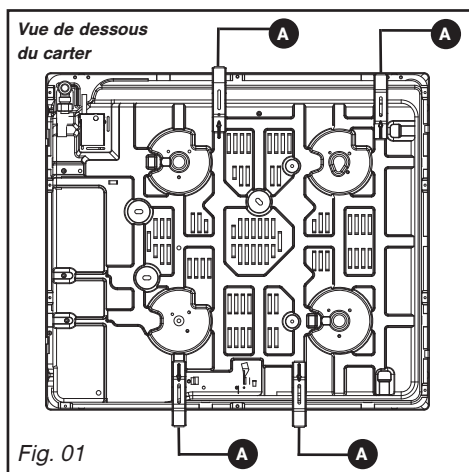


Fig. 01

A Patte de fixation

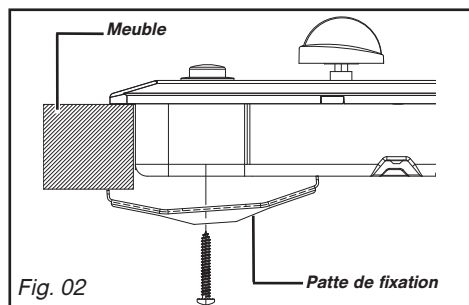


Fig. 02

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

Placez les têtes de brûleurs, les chapeaux, et les grilles support casserole.

Raccordez votre table au gaz (voir chapitre "Raccordement gaz") et à l'électricité (voir chapitre "Raccordement électrique").

Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes de fixation livrées avec leur vis (Fig. 02) se fixant aux quatre coins du carter. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig. 01).**

Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Votre table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05V2V2F - T90, section 1 mm^2) à 3 conducteurs (phase + terre + neutre) réf. SAV : 77X3767 (6470.1516) et doit être branchée sur le réseau 220-240V \sim monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V \sim -50 Hz Gaz et mixte
Câble H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm^2	1
Fusible	10 A



Attention

Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre \ominus de l'appareil et doit être relié à la borne de terre \ominus de l'installation.

Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.



Conseil

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service après-vente et relations consommateurs" (cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil).

• RACCORDEMENT GAZ

• Remarques préliminaires

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

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

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

• Gaz distribué par canalisation gaz naturelle,

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

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

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

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

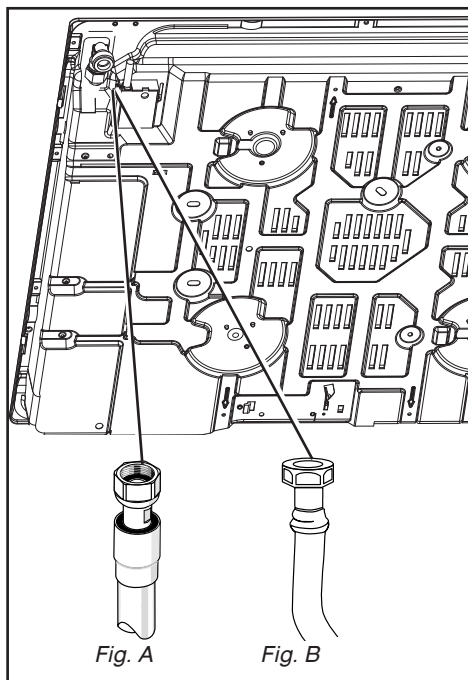


Attention

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

① Changez la rondelle d'étanchéité.

Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.



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

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

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

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

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

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



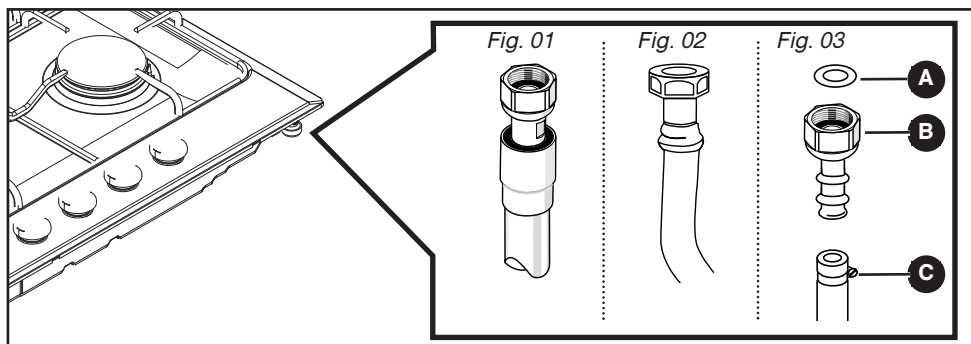
Conseil

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité auprès de votre Service Après-Vente.



Attention

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



- A** Rondelle d'étanchéité (non fournie)
- B** About (non fourni)
- C** Collier de serrage (non fourni)



Attention

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

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



• CHANGEMENT DE GAZ



Attention

Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide.

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

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

• **Adaptez le raccordement gaz** : reportez-vous au paragraphe **“Raccordement gaz”**.

• **Changez les injecteurs** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 01).
- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :
 - Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
 - Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
 - Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 02).
 - Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 03).



Attention

Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.



Conseil

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette. Reportez-vous au paragraphe **“Raccordement gaz”** correspondant.

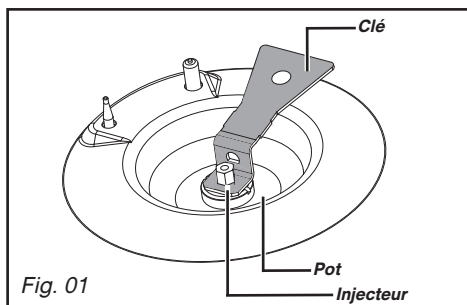


Fig. 01

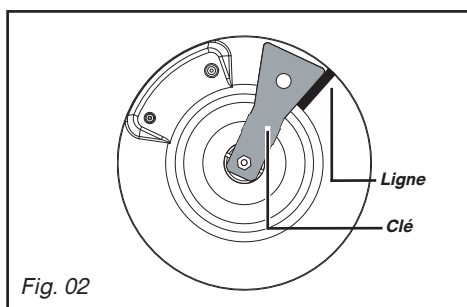


Fig. 02

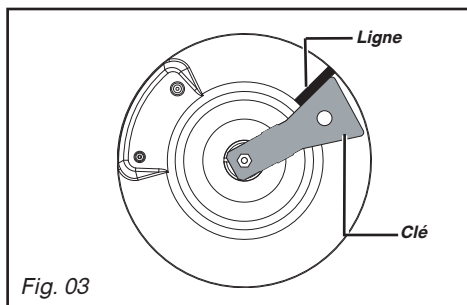


Fig. 03

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• **Réglez les ralenti des robinets** : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 04).

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

- Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

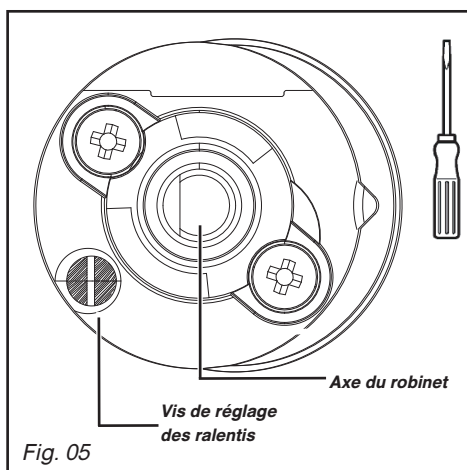
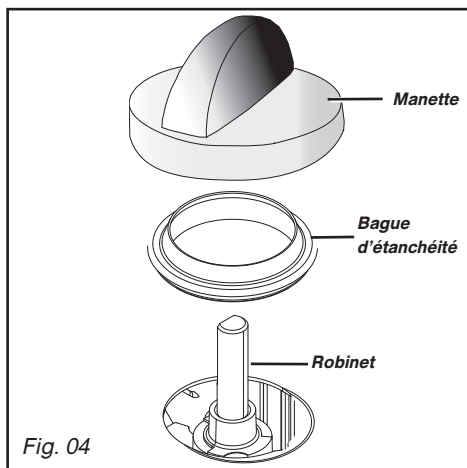
- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune) (Fig. 05), **dans le sens des aiguilles d'une montre**.

- Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

— Passage du gaz butane/propane en gaz naturel

- Dévissez la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune) (Fig. 05), à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

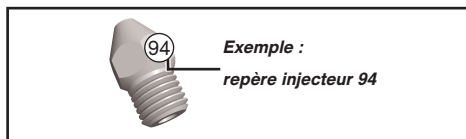
- Remontez la manette,
- Allumez le brûleur, en position maximum, et passez en position ralenti.
- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.
- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.
- Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon dévissez la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.



• Repérage des injecteurs

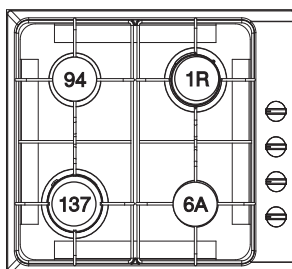
REPÉRAGE DES INJECTEURS

Le tableau ci-contre indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé.
Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

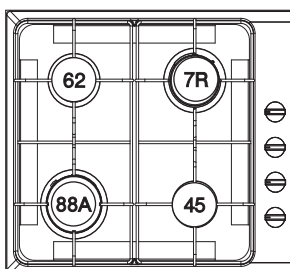


Modèle 4 feux gaz*

Gaz Naturel

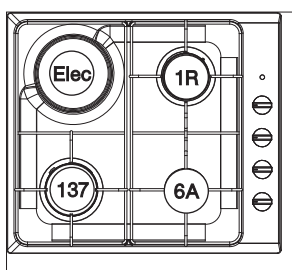


Gaz Butane/Propane

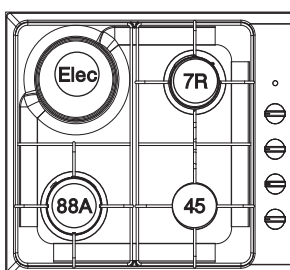


Modèle 3 feux gaz* + 1 plaque électrique

Gaz Naturel



Gaz Butane/Propane

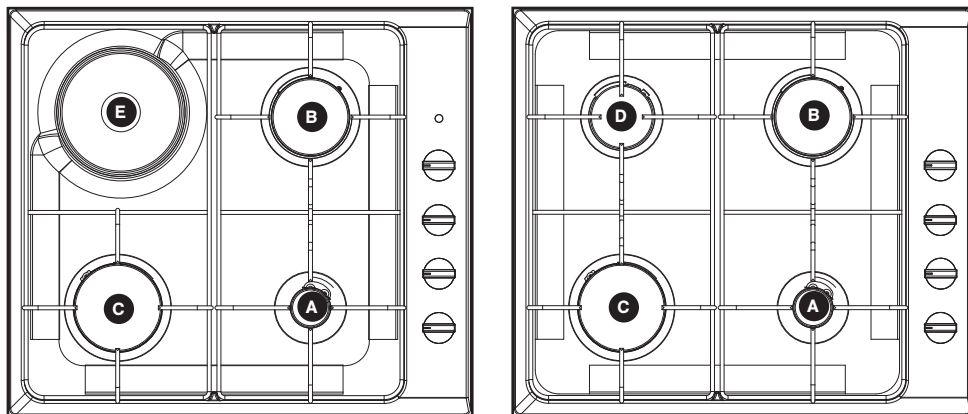


* Voir chapitre "Description de votre dessus"

• Caractéristiques gaz

	FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR
Appareil destiné à être installé en :	Butane	Propane	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25
FRcat : I12E+3+	G30	G31		
GBcat : I12H3+				
Débit horaire ci-dessous : à 15° C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
BRÔLEUR RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	7R	7R	1R	1R
Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,25	2,25
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870	0,870
Débit horaire (g/h)	156	154		
Débit horaire (l/h)			214	249
BRÔLEUR GRAND RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	137	137
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,05	3,05
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870	0,870
Débit horaire (g/h)	225	221		
Débit horaire (l/h)			290	338
BRÔLEUR SEMI-RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615	0,615
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
BRÔLEUR AUXILIAIRE				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	6A	6A
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (kW)	0,300		0,350	0,350
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
TABLE 60 cm 4 FEUX GAZ AVEC GRAND RAPIDE				
Débit calorifique total (kW)	7,45	7,45	7,65	7,65
Débit maximum (g/h)	541	532		
(l/h)			728	847
TABLE 60 cm 3+1 PLAQUE ÉLECTRIQUE 1500 W				
Débit calorifique total (kW)	5,95	5,95	6,15	6,15
Débit maximum (g/h)	432	425		
(l/h)			585	681

• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



- A** Brûleur auxiliaire 0,85 kW (*)
- B** Brûleur rapide 2,25 kW (*)
- C** Brûleur grand rapide 3,05 kW (*)
- D** Brûleur semi-rapide 1,50 kW (*)
- E** Plaque électrique 1,50 kW - diamètre 145 mm

(*) Puissances obtenues en gaz naturel G20

• **Allumage de la table**

Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le point "●" correspond à la fermeture du robinet.

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

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton d'allumage électronique en tournant la manette vers la position maximum 🔥✱.

Maintenez la pression sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.

Le réglage vers un débit réduit s'effectue entre le symbole 🔥✱ et le symbole 🔥.

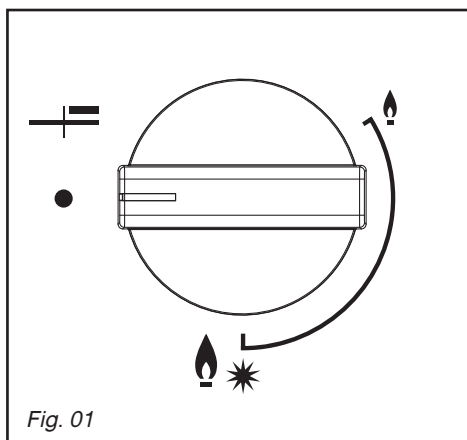


Fig. 01

Conseil

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

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

— *Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.*

— *En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur que vous aurez préalablement ouvert.*

• RECIPIENTS POUR LES BRULEURS GAZ

• Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

Diamètre du récipient	Brûleur	Usage
18 à 28 cm	Grand rapide	Fritures - Ebullition
16 à 28 cm	Rapide	Aliments à saisir
12 à 24 cm	Semi-rapide	Sauces - Réchauffage
	Auxiliaire	Mijotage

Attention

- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (Fig. 01).
- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe (Fig. 02).
- N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes (Fig. 03).
- Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

Conseil

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

Exemple : 60 cm - 4 feux gaz
 Puissance totale : 1,5 + 2,25 + 3,1 + 0,85 = 7,7 kW
 7,7 kW x 2 = 15,4 m³/h de débit minimum.

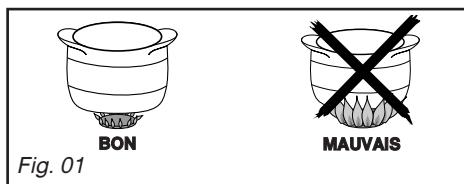


Fig. 01

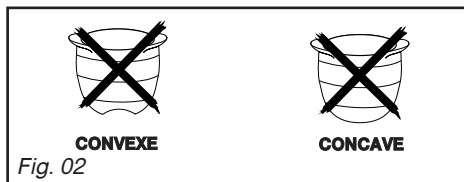


Fig. 02

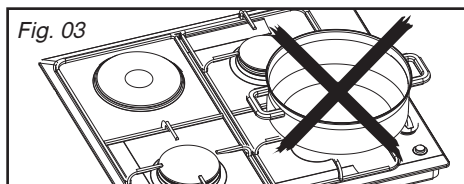


Fig. 03

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

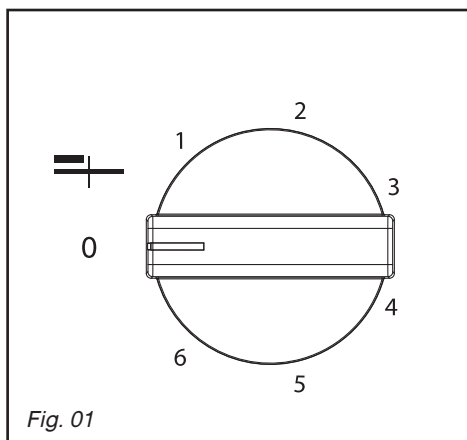
Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

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

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

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

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

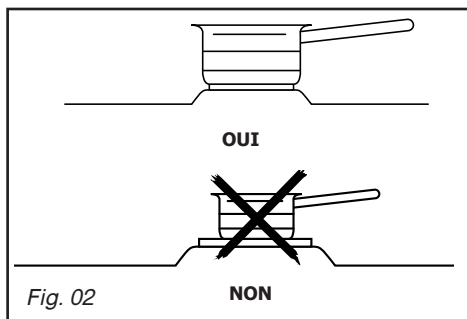


Conseil

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

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

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



Attention

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



Attention

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

• ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'alumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.	. Petite brosse à poils durs. . Epingle à nourrice
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	. Crème à récurer douce. . Eponge sanitaire.
De la plaque électrique	La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras. Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple), et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.	. Produit rénovateur du commerce.
De l'émail ou de l'inox	Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc... Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.	. Crème à récurer douce. . Produit du commerce spécial inox.



Attention

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son refroidissement complet. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.



Conseil

- *Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.*
- *N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.*
- *Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.*

• EN COURS D'UTILISATION

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
<ul style="list-style-type: none"> • Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur le bouton d'allumage. 	<ul style="list-style-type: none"> . Vérifiez le branchement électrique de votre appareil . Vérifiez la propreté des bougies d'allumage. . Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs. . Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées. . Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de l'appui sur le bouton d'allumage, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois. 	<p>C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas. 	<ul style="list-style-type: none"> . Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé. . Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres. . Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. . Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. . Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. . Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice. . Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<ul style="list-style-type: none"> • Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Evitez les courants d'air violents dans la pièce. . Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans chapitre "Changement de gaz"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). . Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").
<ul style="list-style-type: none"> • Les flammes ont un aspect irrégulier. 	<ul style="list-style-type: none"> . Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... . Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans la bouteille.
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes. . Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.

• GUIDE DE CUISSON GAZ

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

• GUIDE DE CUISSON ELECTRIQUE

	PREPARATIONS	VIF 6	FORT 5	MOYEN 3-4	MIJOTAGE 2	TENIR AU CHAUD 1
SOUPES	Bouillons Potages épais	X →	X	X		
POISSONS	Court-bouillon Surgelés	X → X →	X X			
SAUCES	Epaisses au beurre			X	X	
LEGUMES	Endives, épinards Légumes secs Pommes de terre à l'eau Pommes de terre rissolées		X X X	X X		
VIANDES	Steak Grillades	X X				
FRITURE	Frites	X				
VARIANTE	Compotes Crêpes Crème anglaise Chocolat fondu confitures Lait Pâtes Riz au lait Tenir au chaud	X X X X X X	X X	X X	X X X	X X X

• INTERVENTIONS

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 (Fig. 01).

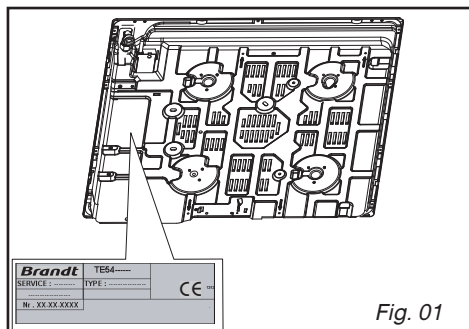


Fig. 01

PIÈCES D'ORIGINE

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



Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :

► **N°Cristal 09 69 39 25 25**

APPEL NON SURTAXE

L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS



Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur www.clearit.com ou chez votre revendeur habituel.

Service fourni par BRANDT FRANCE Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT-OUEN-L'AUMONE

SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque, vous pouvez consulter notre site : www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, www.brandt.com rubrique «CONTACT».

> Par e-mail à l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5, avenue des Béthunes,
CS 69 526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> par téléphone du lundi au vendredi
 de 8h30 à 18h00 au

0892 02 88 01
 0,337€TTC/min depuis un poste fixe

Brandt

FR 02

Dear Customer,

EN 23

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

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

In the BRANDT product line, you will also find a wide range of ovens, microwaves, ventilation hoods, ranges, dishwashers, washers, driers, fridges and freezers, that you can coordinate with your new BRANDT hob.

Of course, in an ongoing effort to best satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).

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

BRANDT
Now, I say Brandt

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



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

TABLE OF CONTENTS

• Safety recommendations _____	25
• Environmental protection _____	26
• Description of your appliance _____	27
1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Proper positioning _____	28
• Flush mounting _____	28
• Tips for flush mounting _____	29
• Electrical connection _____	29
• Gas connection _____	30
• Changing the gas supply _____	32
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of the top _____	36
• Switching on / Turning on _____	37
• Cookware for gas burners _____	38
• Cookware for the electric plate _____	39
3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	
• Maintaining your appliance _____	40
4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES	
• During operation _____	41
5 / COOKING GUIDES	
• Gas cooking guide _____	42
• Electric cooking guide _____	42
6 / NOTE _____	43
7 / AFTER-SALES SERVICE _____	44

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.

This user guide is available for download on the brand's website.

- We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.
- This appliance must be installed in compliance with currently applicable regulations and used only in a well-ventilated location. Consult this guide before installing and using your appliance.
- All cooking should take place under your surveillance.
- These cooking hobs are meant to be used exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.
- This appliance is not connected to a combustion by-product disposal system. It must be installed and connected in compliance with all applicable laws. Special attention should be given to applicable regulations concerning ventilation.
- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is located. Ensure that the kitchen is well-ventilated: keep mechanical ventilation orifices open. Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example opening a window, or more efficient ventilation, for example by increasing the power of the mechanical ventilation if present.
- Do not store **CLEANING** products or **FLAMMABLE** products (aerosol cans or containers under pressure, as well as papers, cookbooks, etc.) in the cabinet underneath your cooking hob.
- If you use a drawer located under the hob, we recommend that you avoid storing in it items that are heat sensitive (plastic, papers, aerosol cans, etc.).
- The conditions for setting this appliance are described on the label inside the bag or on the rating plate.
- In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note them on the «After-Sales Service Department and Customer Relations» page (this page also explains to you where to find this information on your appliance).
- Your hob should be disconnected from power and fuel supplies (electricity and gas) before any repairs.
- When you connect the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob, ensure that they are not in contact with the cooking zones.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.
- The electrical plug must remain accessible after installation.
- As a safety measure, do not forget to close the general supply tap for gas distributed by pipe or the tap of the tank for butane or propane gas after use.
- **When a knob becomes difficult to turn, do NOT FORCE IT. Request an emergency service call for the installer.**
- The **EC** mark of conformity is affixed to these hobs.



Warning

Installation should only be performed by installers and qualified technicians. Before installation, ensure that the conditions of local distribution (gas type and pressure) and the settings of the appliance are compatible.

This hob complies with the EN 60335-2-6 standard with regard to the heating of cabinets and the Class 3 standard with regard to installation (according to the EN 30-1-1 standard).

SAFETY RECOMMENDATIONS

– This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision..

– Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.

– If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

– This unit is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

– Do not use a steam cleaner.

– Never use tin foil for cooking. Never put products wrapped in tin foil on your appliance. The aluminium may melt and irreparably damage your appliance.

– **WARNING: it is dangerous to cook with oil or fat if the hob is left unattended, as this may cause a fire. Do not attempt to extinguish a fire with water but switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.**

– **WARNING: risk of fire: do not use the cooking surfaces to store things.**

ENVIRONMENTAL PROTECTION

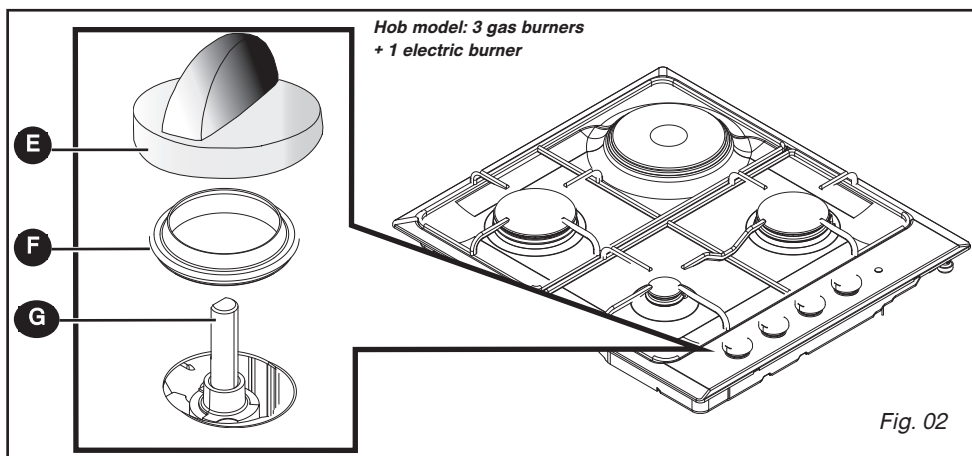
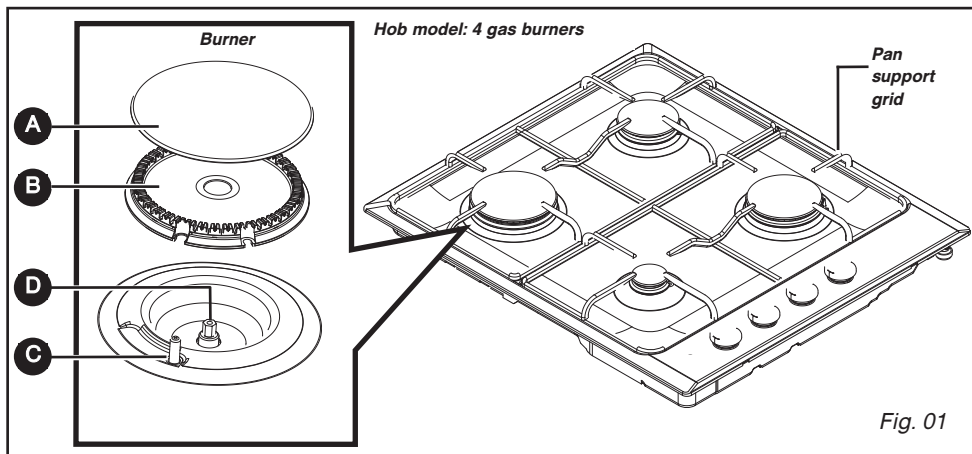


– This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in local authority containers provided for this purpose.

– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/CE relating to electrical and electronic equipment waste. Contact your local council or your retailer to find out the drop-off points for used appliances that are nearest to your home.

– We thank you for your help in protecting the environment.

• DESCRIPTION OF YOUR HOB



A Burner covers

B Burner head

C Spark plug

D Injector

E Knob

F Gasket

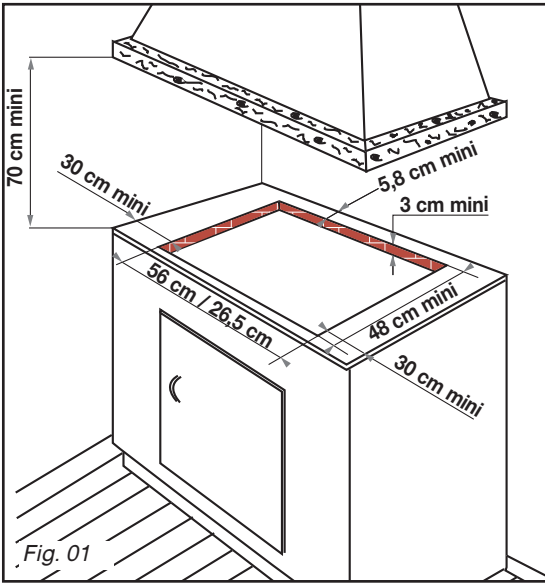
G Tap



Tip

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

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE



APPLIANCE			
	Width	Depth	Thickness
Cut cabinet	56 cm	49 cm	next cabinet
Dimensions total above the work top	60 cm	53 cm	5.8 cm
Dimensions total dimensions below the work top	55 cm	47.5 cm	3.4 cm

• PROPER POSITIONING

Your appliance should be flush mounted in the surface of a support cabinet that is a minimum of three cm thick, made of a material that resists heat or that is covered with such a material.

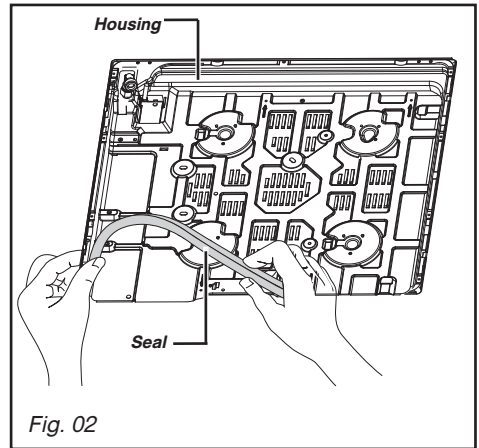
So as not to disturb movement of cooking utensils, there should not be to the right or left or back any obstacle within 30 cm of the hob. If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it should be placed between 10 cm and 15 cm away from the top of the work top. In any event, do not store aerosol cans or containers under pressure in any compartment that may exist under the hob (See "Safety Recommendations" chapter).

• FLUSH MOUNTING

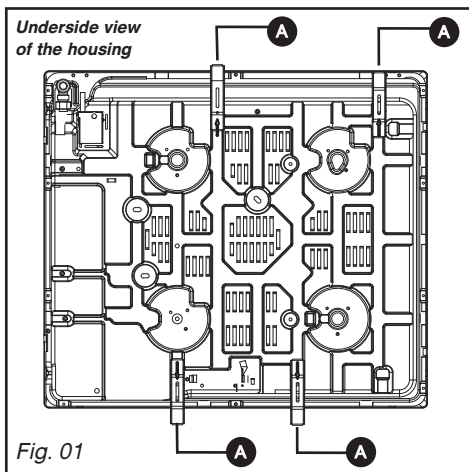
Follow the diagram (Fig. 01).

- Remove the pan supports, the burner covers and burner heads, noting their positions.
- Turn the hob over and carefully place it on top of the opening in the cabinet so as not to damage the knobs and spark plugs.

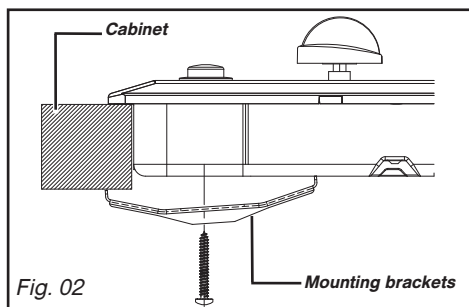
– To ensure a tight seal between the housing and the work top, glue the foam seal **along the exterior edge of the housing** before installing the hob (Fig. 02).



• **TIPS FOR FLUSH MOUNTING**



A Mounting brackets



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

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

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

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

Stop screwing when the mounting bracket starts to become deformed.

Do not use a screwdriver.

• **ELECTRICAL CONNECTION**

Your hob is sold with a power cable (type H05V2V2F - T90, cross-section 1 mm²) with three conductors (phase + ground + neutral). After-sales service reference: 77X3767 (6470.1516). It must be connected to a 220-240 V~ monophasic grid via a standardised IEC 60083 electrical outlet with phase + ground + neutral or or an all-pole cut-off device with a minimum distance between contact openings of 3.5 mm.

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

CABLE CROSS-SECTION TO BE USED	
	220-240 V~ - 50 Hz Gas and dual
H05V2V2F -T90 cable	3 conductors including one ground wire
Cross-section of conductors in mm ²	1
Fuse	10 A



Warning

The safety wire (green/yellow) is connected to the appliance’s ground terminal ⊕ and must be connected to the ground lead ⊕ of the electrical set-up.

The fuse in your set-up must be 10 amperes.

If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit available from the manufacturer or its After-Sales Service Department.



Tip

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

• GAS CONNECTION

• Preliminary comments

If your hob is installed above an oven or if proximity to other heating elements poses a threat of overheating the connection, you absolutely must insulate the cable in a rigid pipe.

If a hose or soft pipe (in the case of butane gas) is used, it should not come into contact with a moving part of the cabinet, nor should it pass through a location that may become blocked.

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

• Gas distributed by pipe; natural gas,

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

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

– **Connection with a flexible metal hose** (stainless steel) **with screw-on mechanical connectors** (compliant with NF D 36-121 standard) whose service life is unlimited (Fig. A).

– **Connection with a flexible rubber hose reinforced with screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-103 standard) whose service life is 10 years (Fig. B).

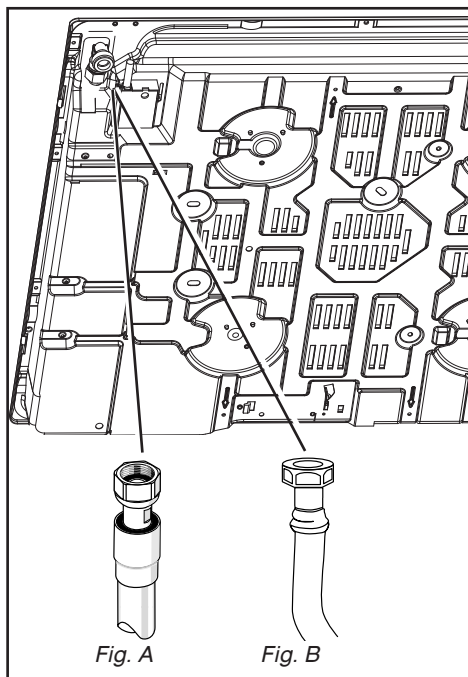


Fig. A

Fig. B



Warning

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

① **Change the gasket.**

Screw on the elbow's nut, careful not to exceed a torque of 17 N.m.

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

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

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

– **Connection with a flexible metal hose** (stainless steel) **with screw-on mechanical connectors** (compliant with NF D 36-125 standard) whose service life is unlimited (Fig. 01).

– **Connection with a flexible rubber hose** reinforced **with screw-on mechanical connectors** (compliant with the XP D 36-112 standard) whose service life is 10 years (Fig. 02).

In an existing system, a soft pipe fitted with clamps whose service (compliant with the XP D 36-110 standard) whose service life is five years may be used. It is necessary in this case to use an adaptor without forgetting to fit a sealing washer between the adaptor and the hob's elbow. (Fig. 03).



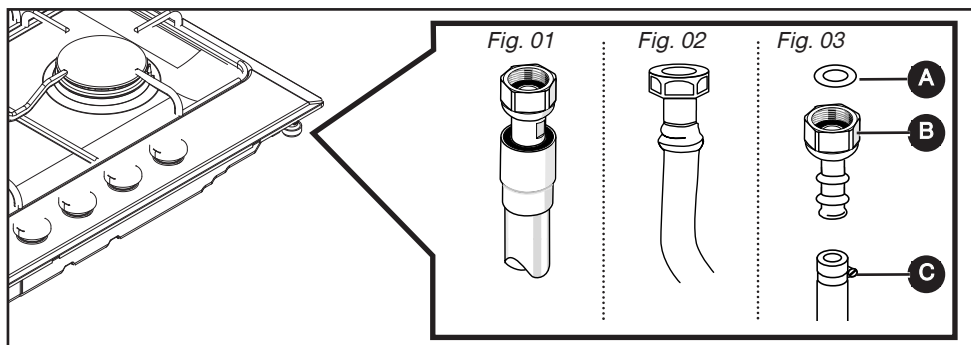
Tip

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



Warning

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



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



Warning

All soft pipes and hoses whose service life is limited must have a maximum length of two meters and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their service life (indicated on the pipe). Regardless of the means of connection chosen, ensure that the connection is sealed, after installation, with soapy water. In France, you must use a hose or a pipe bearing the stamp NF Gaz



• CHANGING THE GAS SUPPLY



Warning

Your appliance is sold pre-set for natural gas.

The injectors required for adaption to butane/propane can be found in the plastic bag containing this guide.

Each time you change the gas supply, you must complete the following:

- Adapt the gas connection
- Change the injectors
- Adjust the hob connections

• **Adapt the gas connection** : Refer to the “Gas Connection” section.

• **Change the injectors**, proceeding as follows:

– Remove the pan supports, heads and covers from all burners.

– Using the wrench provided, unscrew the injectors located under each crucible and remove them (Fig. 01).

– Replace with the corresponding gas injectors, in compliance with the placement of the injectors and the table of gas properties at the end of this section; to do so:

– First screw them in manually until the injector locks into place.

– Apply the wrench to the injector as far as it will go.

– Draw a line on the burner plate using a pencil at the place indicated (Fig. 02).

– Turn the wrench clockwise until the line appears on the other side (Fig. 03).



Warning

Exceeding this limit may damage the product.

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



Tip

Each time you change the gas supply, tick the box corresponding to the new gas level on the label found in the plastic bag. Refer to the corresponding “Gas Connection” section.

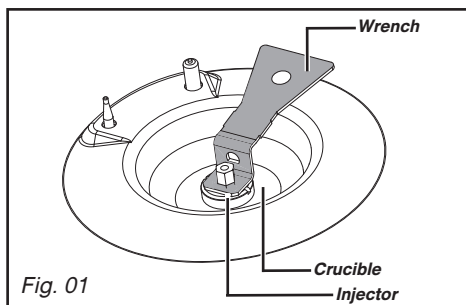


Fig. 01

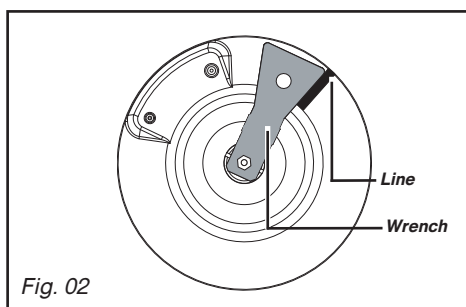


Fig. 02

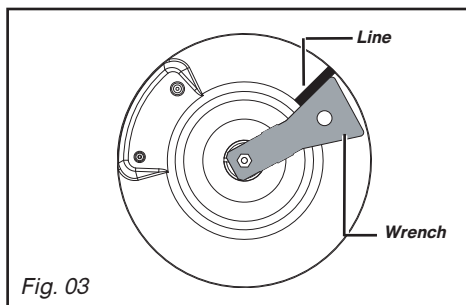


Fig. 03

- **Adjust the hob connections:** they are located underneath the knobs (Fig. 04).

- Proceed one tap at a time.
- Remove the knobs and the gaskets by pulling them up.

- Switching from natural gas to butane/propane

- With a small flat-head screwdriver, **screw in all the way** the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), **in a clockwise direction**.

- Replace the gaskets and the knobs, paying careful attention to their direction and ensuring that the knobs are pushed in all the way.

– Switching from butane/propane to natural gas

- Unscrew the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), using a small flat-head screwdriver, **by turning two times counter-clockwise**.

- Replace the knob,
- Light the burner in maximum heat mode, then turn down to reduced heat mode.
- Remove the knob again, then turn the burner power screws **clockwise** until it reaches the lowest possible setting that does not extinguish the flame.

- Replace the gasket and knob.
- Make several attempts to shift from the maximum flow rate to the minimum: **the flame should not go out**; if it does, unscrew the burner power screw so as to obtain good flame retention during these position switches.

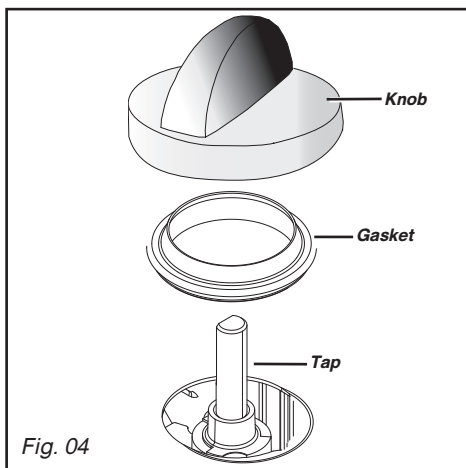


Fig. 04

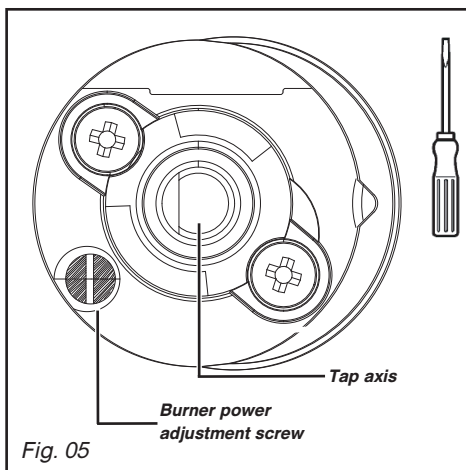
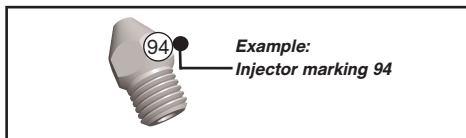


Fig. 05

• Markings on the injectors

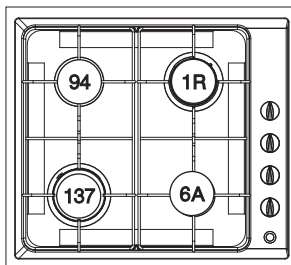
MARKINGS ON THE INJECTORS

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

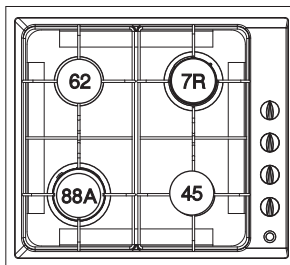


Four-burner gas model*

Natural Gas

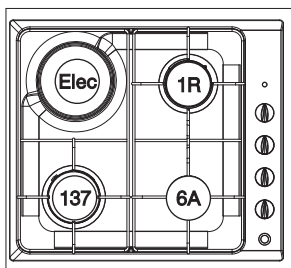


Butane/Propane Gas

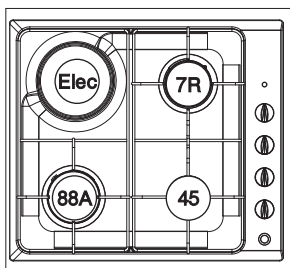


Three-burner gas model* + 1 electric plate

Natural Gas



Butane/Propane Gas

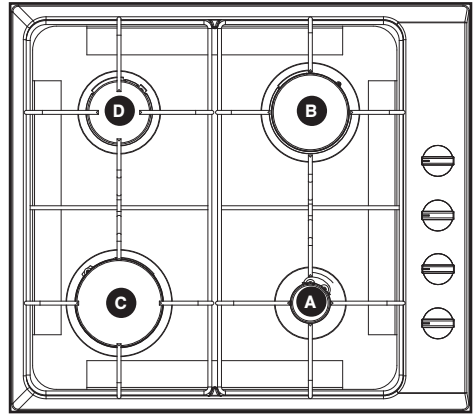
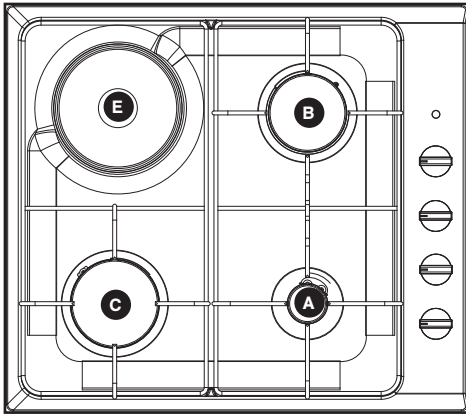


* See "Description of the Top" chapter

• Gas properties

	FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR
Appliance intended to be installed in:	Butane	Propane	Natural Gas	Natural Gas
FRcat: I12E+3+	G30	G31	G20	G25
GBcat: I12H3+				
Hourly rate below: At 15° C under 1013 mbars	28-30mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
HIGH-SPEED BURNER				
Marking engraved on injector	7R	7R	1R	1R
Nominal heat release rate (kW)	2.15	2.15	2.25	2.25
Reduced heat release rate (kW)	0.830		0.870	0.870
Hourly rate (G/H)	156	154		
Hourly rate (l/h)			214	249
SUPER FAST BURNER				
Marking engraved on injector	88A	88A	137	137
Nominal heat release rate (kW)	3.10	3.10	3.05	3.05
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0.830		0.870	0.870
Hourly rate (G/H)	225	221		
Hourly rate (l/h)			290	338
SEMI-FAST BURNER				
Marking engraved on injector	62	62	94	94
Nominal heat release rate (kW)	1.50	1.50	1.50	1.50
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0.620		0.615	0.615
Hourly rate (G/H)	109	107		
Hourly rate (l/h)			143	166
AUXILIARY BURNER				
Marking engraved on injector	45	45	6A	6A
Nominal heat release rate (kW)	0.70	0.70	0.85	0.85
Reduced heat release rate (kW)	0.300		0.350	0.350
Hourly rate (G/H)	51	50		
Hourly rate (l/h)			81	94
60 cm HOB FOUR GAS BURNERS WITH SUPER FAST				
Total heat release rate (kW)	7.45	7.45	7.65	7.65
Maximum flow rate (G/H)	541	532		
(l/H)			728	847
60 cm THREE BURNERS + 1500 W ELECTRIC PLATE				
Total heat release rate (kW)	5.95	5.95	6.15	6.15
Maximum flow rate (G/H)	432	425		
(l/H)			585	681

• DESCRIPTION OF THE TOP




- A** Auxiliary burner 0.85 kW (*)
- B** High-speed burner 2.25 kW (*)
- C** Super fast burner 3.05 kW (*)
- D** Semi-fast burner 1.50 kW (*)
- E** Electric plate 1.50 kW - diameter 145 mm


(*) Power obtained with natural gas G20

• **Lighting the hob**

Each burner is supplied by a tap which can be opened by pressing it and turning it in a counterclockwise motion.

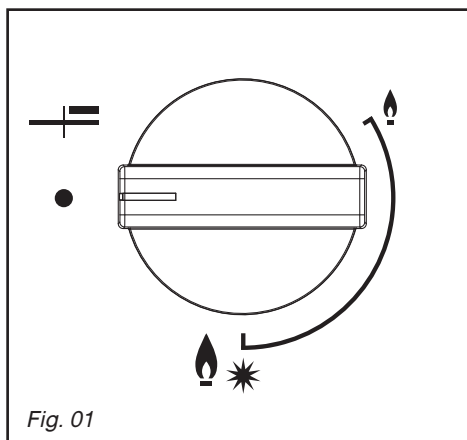
The “●” point corresponds to closing the tap.

Choose the desired burner by using the symbols located near the knobs (e.g.: Rear right burner ).

To light a burner, press the electronic starter button by turning the knob to the maximum position .

Keep pressing the starter button until the burner ignites.

The setting for more moderate flame intensities is between the  and the symbol .



Tip

- If the flame goes out, reignite normally following the starter instructions.
- The burner's flames are smaller near the support's indexes to protect the support's enamel.
- The noise made by certain burners is related to their high power and to gas combustion; it does not alter cooking quality.
- In the event of a power cut, approach a match to the open burner.

• **COOKWARE FOR GAS BURNERS**

• Which burner should you use depending on your cookware?

Diameter of the cookware	Burner	Use
18 to 28 cm	Super fast	Frying - Boiling
16 to 28 cm	High-speed	Searing foods
12 to 24 cm	Semi-fast	Sauces - Reheating
	Auxiliary	Gentle simmer



Warning

– Adjust the ring of flames so that they do not extend beyond the edges of the cookware (Fig. 01).

– Do not use cookware with a concave or convex bottom (Fig. 02).

– Do not use cookware that partially covers the knobs (Fig. 03).

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

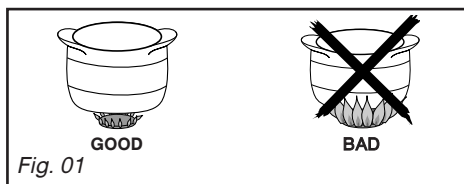


Fig. 01

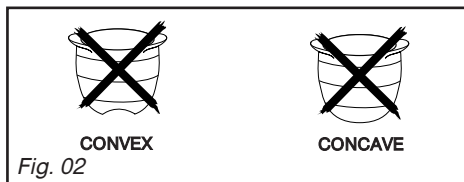


Fig. 02



Tip

Keep natural ventilation outlets in your home open or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).

Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; you can, for example, open a window or provide more effective ventilation or increase power to the mechanical ventilation, if you have it (a minimum air flow of 2 m³ per kW of gas power is required).

Example: 60 cm - Four gas burners

Total power: 1.5 + 2.25 + 3.1 + 0.85 = 7.7 kW

7.7 kW x 2 = 15.4 m³/h

minimum flow.

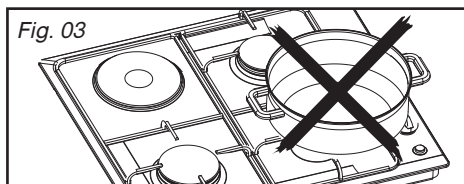


Fig. 03

• **MOST SUITABLE COOKWARE FOR THE ELECTRIC PLATE (depending on model)**

Use cookware with flat bottoms that perfectly hug the surface of the burner:

- in stainless steel with a thick, tri metal or “sandwich” bottom”,
- in aluminium with a thick (smooth) bottom,
- in enamelled steel.

• **POWERING ON THE ELECTRIC PLATE (depending on the model)**

Position the knob on the marking that corresponds to the desired cooking method (Fig. 01) (see cooking guide at the end of this guide). The cooking zone’s power indicator lights up.

Upon first use, allow the plate to heat up with no cookware at maximum power for three minutes to harden the coating.

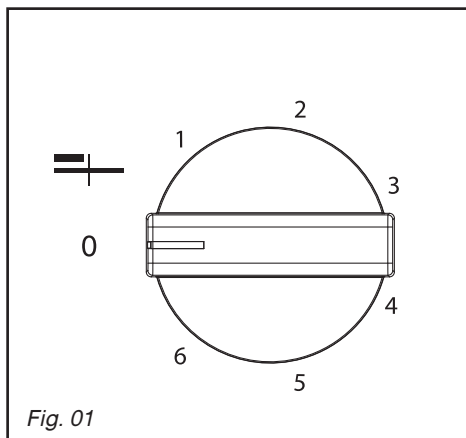


Fig. 01



Tip

– Use cookware of an appropriate size: the diameter of the bottom should be greater than or equal to the diameter of the electric cooking zone (Fig. 02).

– When cooking is nearly complete, turn the knob to the “0” off position to take advantage of the heat accumulated in the plate.

– Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.

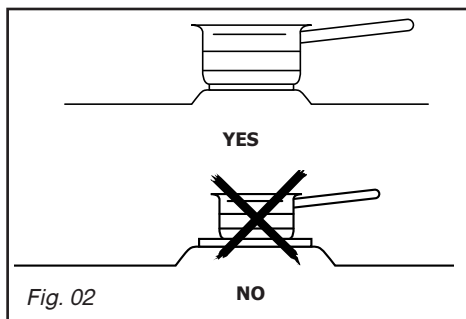


Fig. 02



Warning

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



Warning

The electric plate will remain hot for a certain time after the knob has been turned to the “0” position. Do not touch this zone because there is a risk of burning.

• **MAINTAINING YOUR APPLIANCE**

MAINTENANCE.....	WHAT TO DO	PRODUCTS/ACCESSORIES TO BE USED
Of the spark plugs and injectors	<p>In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hard-bristled brush (non-metallic).</p> <p>The crucible-shaped gas injector is located in the centre of the burner. Be careful not to obstruct it during cleaning, as this will undermine the performance of your hob. In the event of obstruction, use a safety pin to unclog the injector.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Small, hard-bristled brush. . Safety pin
Of the pan supports and gas burners	<p>If tough stains occur, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Gentle scrubbing cream . Cleaning sponge
Of the electric plate	<p>The heating plate is protected by a black coating, so you should avoid using any abrasive products. After each use, wipe it with a thick towel.</p> <p>If the plate shows signs of rusting, remove the rust (with an emery cloth, for example) and restore the black coating with a commercially available high-temperature restorative product.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Commercially available restorative product
Of the enamel or stainless steel	<p>To clean the hob's enamel, use a scrubbing cream. Polish it with a dry cloth. Do not allow acidic liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain in contact with the enamel.</p> <p>To clean the hob's stainless steel, use a sponge and soapy water or a commercially available special stainless steel product.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Gentle scrubbing cream . Commercially available specialised stainless steel product.



Warning

It will be easier to maintain your hob if you clean it before it has completely cooled down. However, never clean your appliance while it is in operation. Set all the electric and gas controls to zero.



Tip

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

• **DURING OPERATION**

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>WHAT YOU SHOULD DO:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Lighting the burners: There is no spark when you press on the starter button. 	<ul style="list-style-type: none"> . Check the electrical connection of your appliance . Check that the spark plugs are clean . Check that the burners are clean and properly assembled . If the hob is attached to the work top, check that the mounting brackets are not deformed. . Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their lodging.
<ul style="list-style-type: none"> • When you press on the starter button, there are sparks on all of the burners simultaneously. 	<p>This is normal. The lighting function is centralised and controls all of the burners simultaneously.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • There are sparks, but the burner (burners) does (do) not light. 	<ul style="list-style-type: none"> . Check that the gas inlet pipe is not pinched. . Check that the length of the gas inlet pipe is less than two meters. . Check that the gas inlet pipe is open. . If you have gas in a cylinder or tank, check that it is not empty. . If you have just installed the hob or changed the gas cylinder, hold the knob down in maximum open position until gas arrives in the burners. . Check that the injector is not clogged; if it is, unclog it with a safety pin. . Light your burner before placing your saucepan on it.
<ul style="list-style-type: none"> • In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high. 	<ul style="list-style-type: none"> . Avoid strong draughts in the room. . Check that the gas type being used corresponds to the injectors installed (Read about markings on the injectors in the “Changing the Gas Supply” chapter). Reminder: The cooking hobs are sold pre-set for use with network gas (natural gas). . Check that the burner power screws are properly set (See the “Changing the Gas Supply” chapter).
<ul style="list-style-type: none"> • The flames look irregular or uneven. 	<ul style="list-style-type: none"> . Check the cleanliness of the burners and injectors under the burners, the assembly of the burners, etc. . Check that there is enough gas in the bottle.
<ul style="list-style-type: none"> • During cooking, the knobs become hot. 	<ul style="list-style-type: none"> . Use small saucepans on the burners located closest to the knobs. Large cookware should be used on the largest burners, which are farther away from knobs. . Properly place the saucepan in the centre of the burner.

• GAS COOKING GUIDE

	PREPARATIONS	TIMES	LARGE FAST	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
SOUPS	Bouillons Thick soups	8-10 minutes	X	X		
FISH	Court-bouillon Barbecue	8-10 minutes 8-10 minutes	X X			
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes			X X	X X
VEGETABLES	Endives, spinach Cooked peas Provençal tomatoes Golden brown potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X	X X		
MEATS	Steak Blanquette, Osso-bucco Sautéed poultry breasts Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X X			
FRIED FOODS	French fries Doughnuts		X X			
DESSERTS	Rice pudding Fruit compote Crêpes Chocolate Crème anglaise Coffee (small percolator)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes	X X	X	X X X	X X X X

• ELECTRICAL COOKING GUIDE

	PREPARATIONS	VERY HIGH	HIGH	MEDIUM	GENTLE SIMMER	KEEP WARM
		6	5	3-4	2	1
SOUPS	Bouillons Thick soups	X → X	X	X		
FISH	Court-bouillon Frozen foods	X → X	X			
SAUCES	Thick In butter			X	X	
VEGETABLES	Endives, spinach Dried beans Boiled potatoes Golden brown potatoes		X X X	X X		
MEATS	Steak Barbecue	X X				
FRIED FOODS	French fries		X			
MISCELLANEOUS	Fruit compotes Crêpes Crème anglaise Melted chocolate Preserves Milk Pasta Rice pudding Keep warm	X X → X	X X	X X	X X X	X X

7/ AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,

- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

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

Brandt France SAS, tenant-manager - SAS with share capital of €1.000.000 RCS Nanterre 801 250 531

Réf. appareil : TE 1416* - TE 1417*

CZ5702364 - 05/14