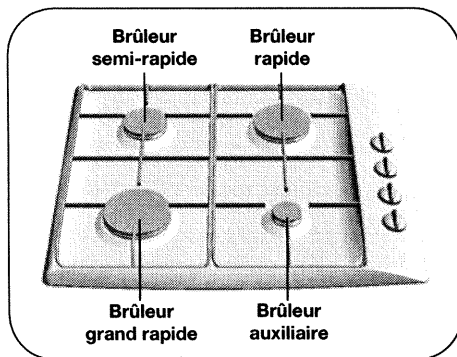


87x4595

FR *Le guide d'utilisation de votre
table de cuisson*

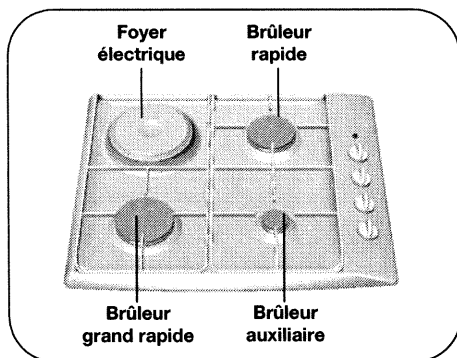
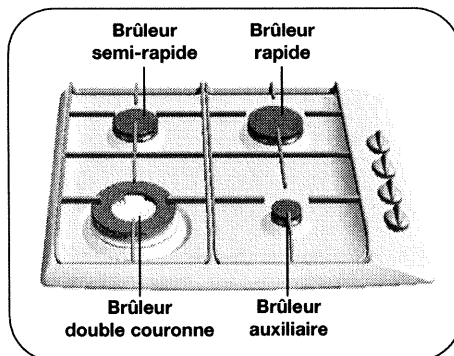
GB *Hob operating guide*

Brandt



**4 foyers gaz
avec grand rapide**

**4 foyers gaz
+ double couronne**



**3 foyers gaz
+ 1 foyer électrique**

Sommaire

| | |
|---|-------|
| Votre table en toute sécurité | 5 |
| Comment se présente votre table ? | 6 |
| Installez facilement votre table | 7 |
| Conseils d'encastrement | 7-9 |
| Raccordement électrique | 10 |
| Raccordement gaz | 11-12 |
| Changement de gaz | 13-17 |
| Utilisez votre table en toute simplicité | 18 |
| Comment utiliser les brûleurs gaz ? | 18 |
| Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz? | 19 |
| Comment utiliser la plaque électrique ? | 20 |
| Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ? | 20 |
| Comment entretenir votre table ? | 21 |
| Petites pannes et anomalies | 22 |
| Guide de cuisson gaz | 23 |
| Guide de cuisson de la plaque électrique | 23 |

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle table BRANDT s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table BRANDT.

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

A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

Votre table en toute sécurité

Utilisez votre table en toute sécurité

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

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

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

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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

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

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.

Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération 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.

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

- 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.

- 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.

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

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

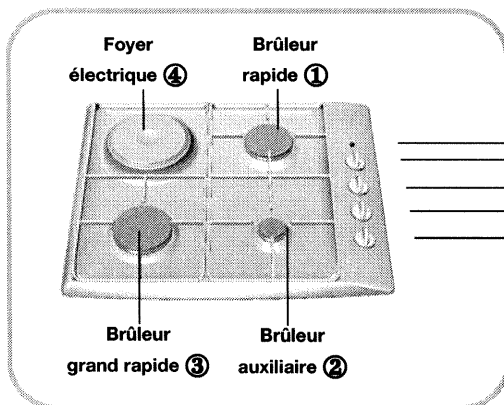
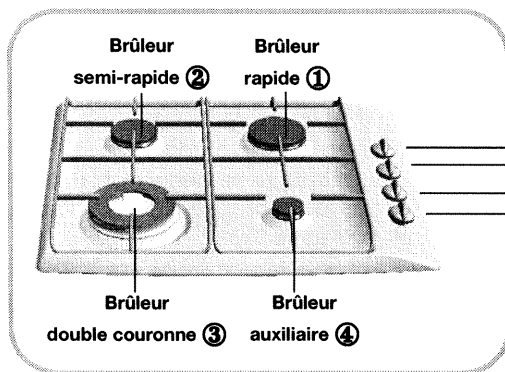
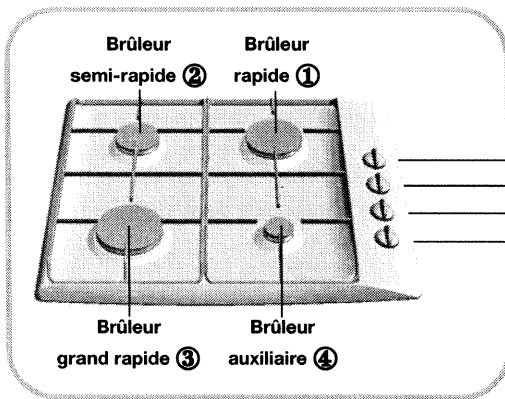
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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



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

Comment se présente votre table ?



Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

| | Largeur | Profondeur | Epaisseur |
|---|----------------|-------------------|------------------|
| Modèle | | | |
| 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 |

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.

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

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

Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

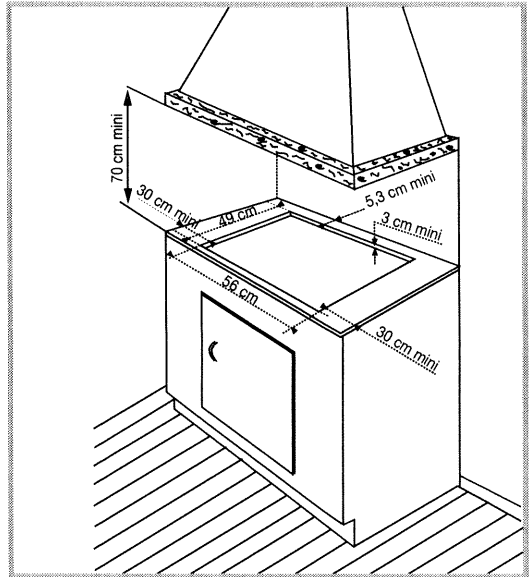
Ces tables sont conformes aux échauffements des meubles selon la norme EN 60335-2-6 de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).

Conseils d'encastrement (suite)

La table de cuisson doit être encastrée 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.

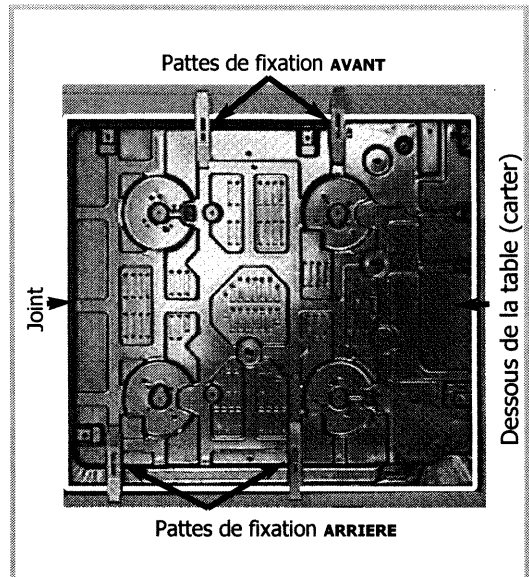
Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

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.



Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

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



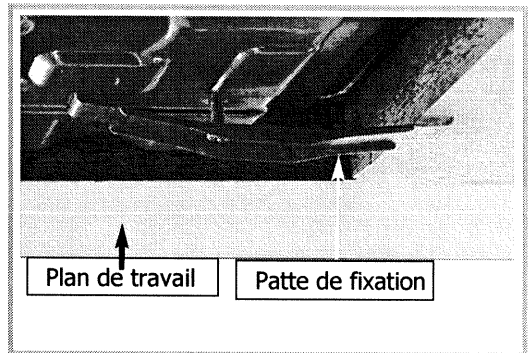
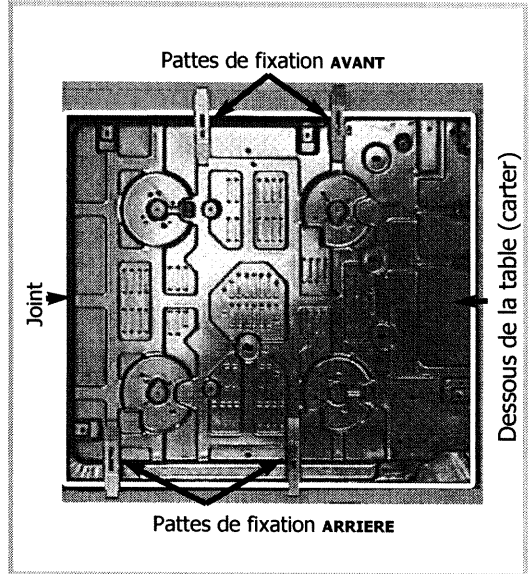
Conseils d'encastrement (suite)

- Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.
- Placez les têtes de brûleurs, les chapeaux de brûleurs et les grilles.
- Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Comment raccorder la table de cuisson à l'électricité**»).
- Raccordez au gaz (voir «**Comment raccorder la table de cuisson au gaz de réseau**» ou «**Comment raccorder la table de cuisson au gaz butane/propane**»).

Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux quatre coins du carter. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**

Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.



Raccordement électrique

● Tables mixtes et tout gaz

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section 1 mm²) à 3 conducteurs (phase + terre + neutre) réf. SAV : 77X3767 (6470.1516) et doivent être branchées sur le réseau 220-240 V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 et restant accessible après installation ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

| SECTION DU CÂBLE À UTILISER | |
|--|---|
| | 220-240V~ - 50/60Hz Gaz et mixte |
| Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90 | 3 conducteurs dont 1 pour la terre |
| Section des conducteurs en mm ² | 1 |
| Fusible | 10 A |



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

Raccordement gaz

● Remarques préliminaires

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

● Raccordements possibles

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

Choisir exclusivement le raccordement suivant :

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

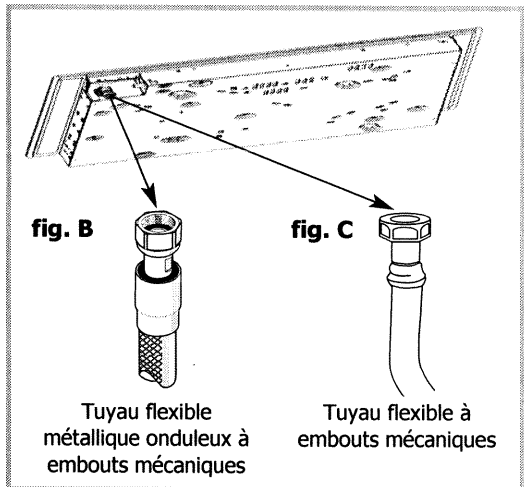
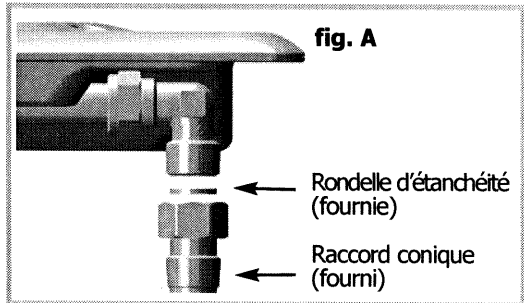
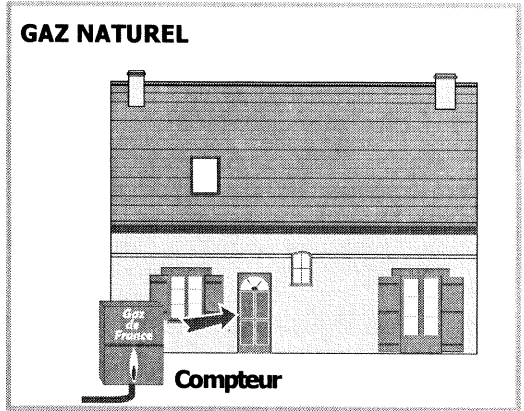
Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil, ou à l'aide du raccord conique et avec la rondelle d'étanchéité livrés dans la pochette,

ou - **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques** (**fig. B**).

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

ou - **le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques** (**fig. C**).

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



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

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

Raccordement gaz (suite)

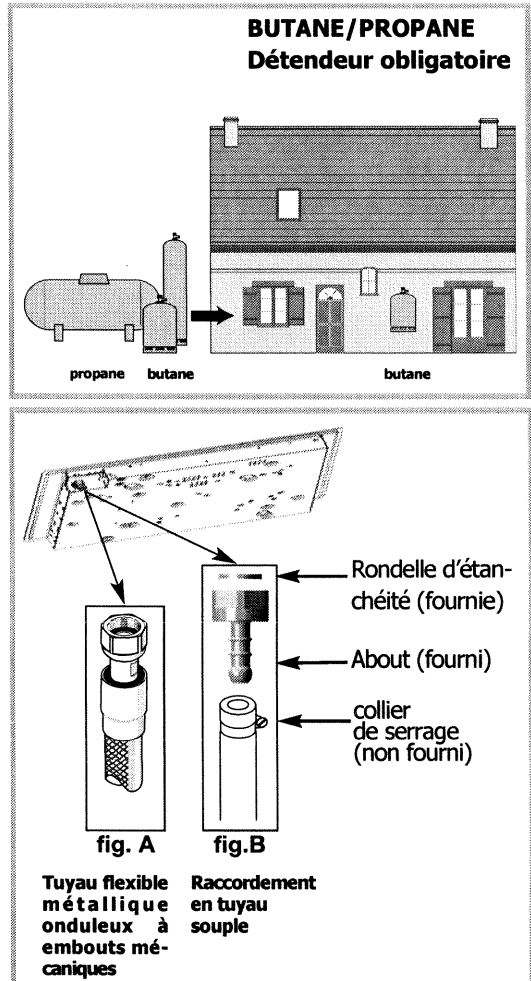
● Raccordements possibles

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

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

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

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



Pour éviter de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C, vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité.

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 2,5 daN.m (m.kgF).

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

Changement de gaz

● Remarques préliminaires

Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane ainsi que l'about et la rondelle d'étanchéité sont dans la pochette contenant cette notice.

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

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

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

Changement de gaz (suite)

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

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

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

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

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig 1**).
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :

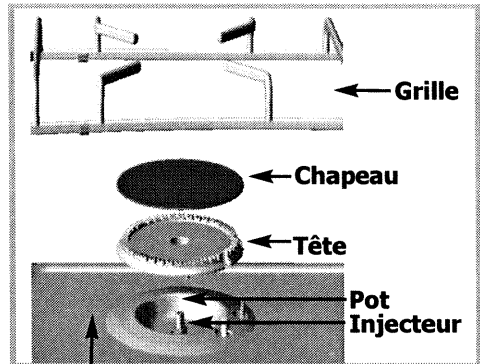
⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

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

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

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



Dessus de la table

Fig. 1

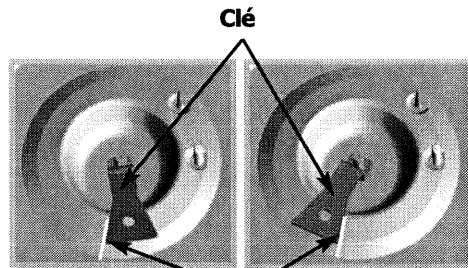


Fig. 2

Ligne

Fig. 3

Changement de gaz (suite)

③ RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS

situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez la manette et la bague 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. 4**) selon modèle, **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 OU A L'AIR BUTANÉ/PROPANÉ

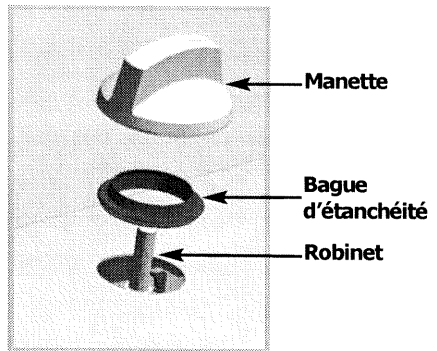
- Dévissez la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune), (**fig. 4**) selon modèle, à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**

- 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 modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

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



Modèle sans sécurité

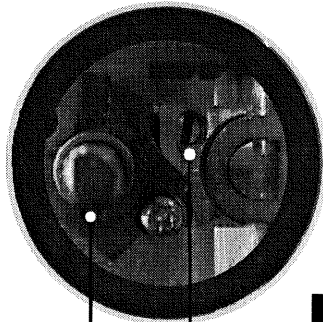


Fig. 4

Vis de réglage des ralenti

Axe du robinet

Modèle avec sécurité

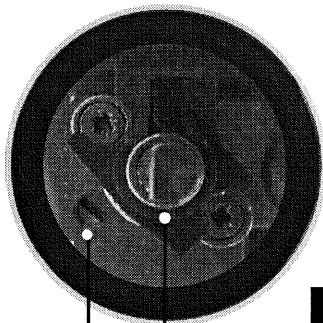


Fig. 4

Axe du robinet

Vis de réglage des ralenti

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

| Appareil destiné à être installé en : FRCat : III1C2E+3+ GB - GR - PTCat : I12H3+ | FR - GR - GB - PT | | | FR | FR |
|---|-------------------|-----------|-------------|-------------|---------------------------|
| | Butane | Propane | Gaz naturel | Gaz naturel | Air propané Air butané |
| | G30 | G31 | G20 | G25 | G130 |
| Débit horaire ci-dessous à 15°C sous 1013 mbar | 28-30mbar | 37 mbar | 20 mbar | 25 mbar | 8 mbar |
| Brûleur double couronne avant gauche | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 92 | 92 | 144 | 144 | 360 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 3,50 | 3,50 | 3,80 | 3,80 | 3,60 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 1,450 | | 1,550 | | 1,300 |
| Débit horaire (g/h) | 254 | 250 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 362 | 421 | 503 |
| Brûleur rapide arrière droit | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 78 | 78 | 121 | 121 | 210 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 2,35 | 2,35 | 2,35 | 2,35 | 2,40 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,830 | | 0,870 | | 0,650 |
| Débit horaire (g/h) | 171 | 168 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 224 | 260 | 336 |
| Brûleur grand rapide avant gauche | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 88 | 88 | 137 | 137 | 298 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 3,10 | 3,10 | 3,20 | 3,20 | 3,10 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,830 | | 0,870 | | 0,780 |
| Débit horaire (g/h) | 225 | 221 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 305 | 354 | 434 |
| Brûleur semi-rapide arrière gauche | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 62 | 62 | 94 | 94 | 165 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 1,45 | 1,45 | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,620 | | 0,615 | | 0,550 |
| Débit horaire (g/h) | 105 | 104 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 143 | 166 | 210 |
| Brûleur auxiliaire avant droit | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 45 | 45 | 63 | 63 | 122 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 0,750 | 0,750 | 0,850 | 0,850 | 0,850 |
| Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW) | 0,300 | | 0,350 | | 0,350 |
| Débit horaire (g/h) | 55 | 54 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 81 | 94 | 119 |
| Table 4 feux gaz avec double couronne | | | | | |
| Débit calorifique total (kW) | 8,05 | 8,05 | 8,50 | 8,50 | 8,35 |
| Débit maximum (g/h) | 585 | 576 | | | |
| Débit maximum (l/h) | | | 810 | 941 | 1168 |
| Table 60 cm 4 feux gaz avec grand rapide | | | | | |
| Débit calorifique total (kW) | 7,65 | 7,65 | 7,90 | 7,90 | 7,85 |
| Débit maximum (g/h) | 556 | 547 | | | |
| Débit maximum (l/h) | | | 753 | 874 | 1099 |
| Table 60 cm 3+1 gaz avec plaque électrique 1500 W | | | | | |
| Débit calorifique total (kW) | 6,20 | 6,20 | 6,40 | 6,40 | 6,35 |
| Débit maximum (g/h) | 451 | 443 | | | |
| Débit maximum (l/h) | | | 610 | 708 | 889 |

| Appareil destiné à être installé à : SINGAPOUR - CHINA - BEIJING - SHANGAI | LPG |
|--|-----------|
| Débit horaire ci-dessous : | 28-30mbar |
| BRULEUR DOUBLE COURONNE AVANT GAUCHE | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 92 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 3,50 |
| BRULEUR RAPIDE ARRIERE DROIT | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 78 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 2,35 |
| BRULEUR GRAND RAPIDE AVANT GAUCHE | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 88 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 3,10 |
| BRULEUR SEMI-RAPIDE ARRIERE GAUCHE | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 62 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 1,45 |
| BRULEUR AUXILIAIRE AVANT DROIT | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 45 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 0,750 |
| TABLE 4 FEUX GAZ AVEC DOUBLE COURONNE | |
| Débit calorifique total (kW) | 8,05 |
| TABLE 60 cm 4 FEUX GAZ AVEC GRAND RAPIDE | |
| Débit calorifique total (kW) | 7,65 |
| TABLE 60 cm 3+1 PLAQUE ÉLECTRIQUE 1500 W | |
| Débit calorifique total (kW) | 6,20 |

Changement de gaz (suite)

- Caractéristiques gaz (suite)

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 60 cm 4 feux gaz avec grand rapide | | | | | |
|---|-----|---------------------|----|-------------------------|-----|
| Gaz Naturel | | Gaz Butane/ Propane | | Air Butané/ Air Propané | |
| 94 | 121 | 62 | 78 | 165 | 210 |
| 137 | 63 | 88 | 45 | 298 | 122 |

| Modèle 60 cm 4 feux gaz avec 1 double couronne | | | | | |
|--|-----|---------------------|----|-------------------------|-----|
| Gaz Naturel | | Gaz Butane/ Propane | | Air Butané/ Air Propané | |
| 94 | 121 | 62 | 78 | 165 | 210 |
| 144 | 63 | 92 | 45 | 360 | 122 |

| Modèle 60 cm 3 feux gaz avec 1 double couronne | | | | | |
|--|-----|---------------------|----|-------------------------|-----|
| Gaz Naturel | | Gaz Butane/ Propane | | Air Butané/ Air Propané | |
| Elec | 121 | Elec | 78 | Elec | 210 |
| 137 | 63 | 88 | 45 | 298 | 122 |

| Modèle 60 cm 4 feux gaz avec grand rapide | | | | | |
|---|----|--|--|--|--|
| LPG | | | | | |
| 62 | 78 | | | | |
| 88 | 45 | | | | |

| Modèle 60 cm 4 feux gaz avec double couronne | | | | | |
|--|----|--|--|--|--|
| LPG | | | | | |
| 62 | 78 | | | | |
| 92 | 45 | | | | |

| Modèle 60 cm 3 feux gaz avec double couronne | | | | | |
|--|----|--|--|--|--|
| LPG | | | | | |
| Elec | 78 | | | | |
| 92 | 45 | | | | |

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

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

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

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

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

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

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

maximum 🔥.

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

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

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

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

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

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

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

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

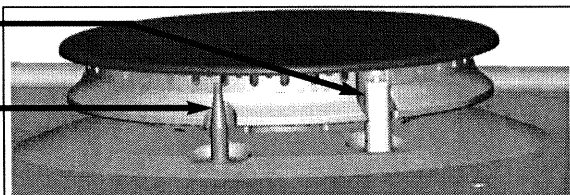
● Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole 🔥 et le symbole 🔥.



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

Bougie d'allumage

Sécurité gaz (selon modèle)



- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de rallumer 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.

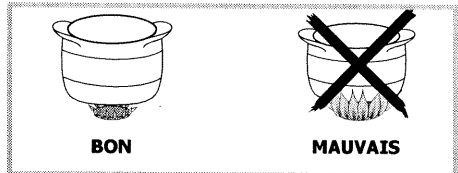
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.

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

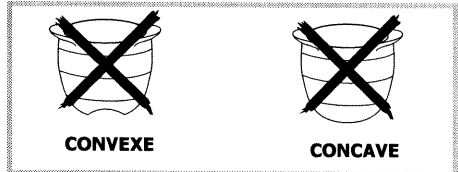
- Diamètres de récipients conseillés :

| Grand brûleur | Grand brûleur | Brûleur moyen | Petit brûleur | |
|-----------------|---------------|---------------|---------------|------------|
| double couronne | grand rapide | rapide | semi-rapide | auxiliaire |
| 20 à 30 cm | 18 à 28 cm | 16 à 26 cm | 14 à 22 cm | 12 à 16 cm |

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

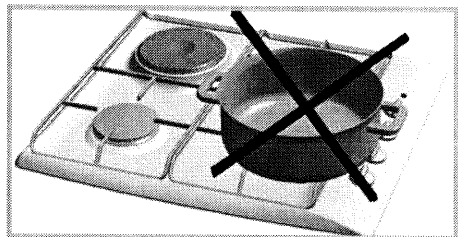


N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.



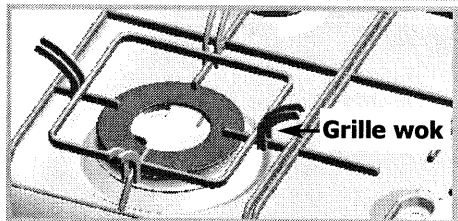
Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les marmettes.



Certaines tables sont équipées d'une grille support spécifique type "WOK" utilisable seulement sur le brûleur central "Double couronne".

Cette grille type "WOK" permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "Double couronne", elle permet une meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks et plats à paëlla de grands diamètres.



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

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

Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz

Puissance totale : 0,85 + 1,5 + 2,35 + 3,2 = 7,9 kW.

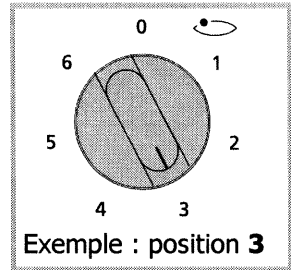
7,9 kW x 2 = 15,8 m³/h de débit minimum.

Comment utiliser la plaque électrique ?

- Pour mettre en chauffe :

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

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



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

- Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?

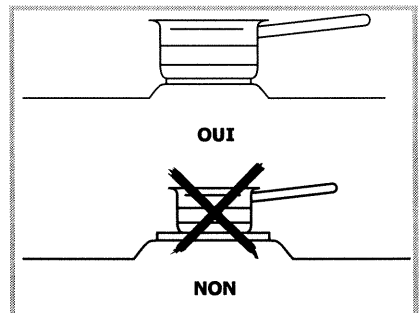
Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

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

Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt (●) afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

- Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

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

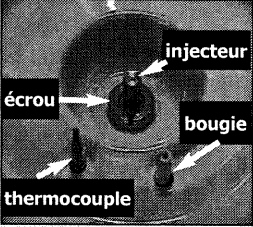


- Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.

- La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position "0" de la manette.

Comment entretenir votre table ?

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

| | COMMENT PROCEDER | PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER |
|--|---|---|
| Entretien des bougies et des injecteurs | <p>- En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.</p> |  <ul style="list-style-type: none">- Petite brosse à poils durs.- Epingle à nourrice. |
| Entretien des grilles et des brûleurs gaz | <p>- Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.</p> | <ul style="list-style-type: none">- Crème à récurer douce.- Eponge sanitaire. |
| Entretien de la plaque électrique | <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> | <ul style="list-style-type: none">- Produit rénovateur du commerce. |
| Entretien de l'émail ou de l'inox | <p>- Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec.</p> <p>- Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc...</p> <p>- Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.</p> | <ul style="list-style-type: none">- Crème à récurer douce.- Produit du commerce spécial inox. |



- 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Petites pannes et anomalies

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

VOUS CONSTATEZ QUE...

Allumage des brûleurs :

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

Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.

Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.

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

Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.

Les flammes ont un aspect irrégulier.

Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.

QUE FAUT-IL FAIRE ?

- Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson.
- Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.
- Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.
- Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.
- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.

C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.

- Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé.
- Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m.
- Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.
- Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.
- Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.
- Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice.
- Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.

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

- Evitez les courants d'air violents dans la pièce.
 - Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "**Caractéristiques gaz**").
- Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).
Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "**Changement de gaz**").

- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...
- Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.

Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes.

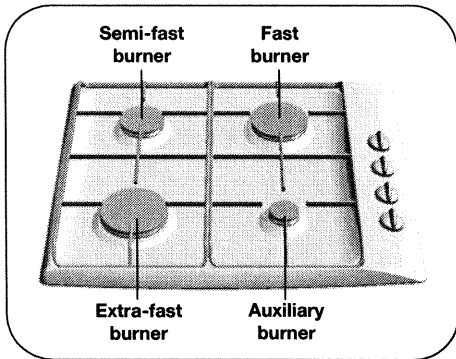
Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.

Guide de cuisson gaz

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

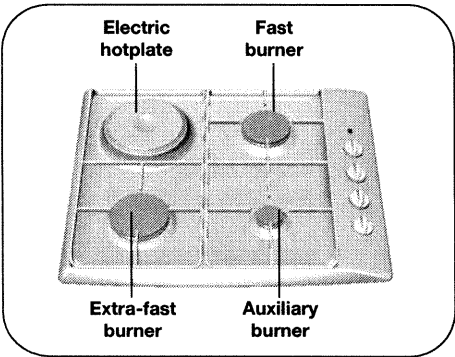
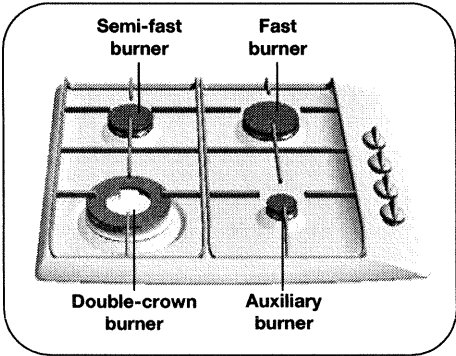
Guide de cuisson de la plaque électrique

| PREPARATIONS | | VIF | FORT | MOYEN | MIJOTAGE | TENIR AU CHAUD |
|------------------|---------------------------|-----|------|-------|----------|----------------|
| | | 6 | 5 | 3-4 | 2 | 1 |
| SOUPES | Bouillons | 6 | 5 | | | |
| | Potages épais | | | 3 | | |
| POISSONS | Court Bouillon | 6 | 5 | | | |
| | Surgelés | 6 | 5 | | | |
| SAUCES | Epaisses au beurre | | | 3-4 | 2 | |
| LÉGUMES | Endives, épinards | | 5 | | | |
| | Légumes secs | | | 3-4 | | |
| | Pommes de terre à l'eau | | 5 | | | |
| | Pommes de terre rissolées | | 5 | | | |
| | Pommes de terre sautées | | | 3-4 | | |
| VIANDES | Steack | 6 | | | | |
| | Grillades | 6 | | | | |
| FRITURE | Frites | 6 | | | | |
| VARIANTES | Compotes | | | | 2 | |
| | Crêpes | 6 | | | | |
| | Crème anglaise | | | | 2 | |
| | Chocolat fondu | | | | | 1 |
| | Confitures | | | 3-4 | | |
| | Lait | | 5 | | | |
| | Pâtes | 6 | 5 | | | |
| | Riz au lait | | | | 2 | |
| Tenue au chaud | | | | | 1 | |



**4 gas rings
with extra-fast**

**4 gas rings
+ double crown**



**3 gas rings
+ 1 electric hotplate**

Contents

| | |
|---|-------|
| Using your hob in complete safety | 27 |
| What your hob looks like? | 28 |
| Installing your hob in all simplicity | 29 |
| Fitting recommendations | 29-31 |
| Electrical connections | 32 |
| Gas connections | 33-34 |
| Changing the type of gas supply | 35-39 |
| Using your hob in all simplicity | 40 |
| How to use your gas burners? | 40 |
| Which pans are best adapted for use on the gas burner | 41 |
| How to use the electric hotplate? | 42 |
| Which pans are best adapted for use on the electric hotplate? | 42 |
| How to look after your hob? | 43 |
| Minor troubleshooting | 44 |
| Gas-cooking guide | 45 |
| Electric hotplate-cooking guide | 45 |

In this Manual,



displays safety instructions



displays tips and hints

Editorial

Dear Customer,

Thank you for buying a BRANDT hob.

Our design staff have produced a new generation of kitchen equipment, to make everyday cooking a pleasure.

You will find that the clean lines and modern look of your Brandt hob blends in perfectly with your kitchen décor. It is easy to use and performs to a high standard.

Brandt also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers and refrigerators. There are models to complement your new Brandt hob.

Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Service department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (details enclosed).

Brandt has always been a leader in the development of new products, thus enhancing the quality of everyday life by providing increasingly efficient products, that are easy to use, respect the environment, and are attractive and reliable.

The BRANDT name.

Your hob in complete safety

Using your hob in complete safety

We have designed your hob for private domestic use.

With a view to the constant improvement of our products, we reserve the right to make any changes in their technical, functional or aesthetic characteristics as a result of technical evolution.

These hobs are designed exclusively for the cooking of drinks and foodstuffs. These products do not contain any asbestos-based component parts.

You must always keep an eye on your cooking.

Read the instructions before installing and using the apparatus.

Never leave any **CLEANING** or **INFLAMMABLE** products in the cupboard beneath your hob (aerosols or other pressurised cans, papers, recipe books, etc.).

Using a gas-powered hob produces both heat and humidity in the room where it is used. Make sure your kitchen is well ventilated.

Keep all natural ventilation inlets open or install a mechanical ventilation device. Intensive and

prolonged use of this appliance may require additional ventilation, (for example by opening the window), or more effective ventilation (for example by increasing the power of the mechanical ventilation if this exists).

Disconnect your hob from both electrical and gas supplies before carrying out any maintenance operations.

For safety reasons, do not forget to close the main gas valve for built in gas lines or the valve on the top of your butane/propane gas cylinder.

The connector pipe should remain accessible along its entire length and must be replaced before its expiration date (marked on the pipe). Regardless of the means of connection chosen, ensure that this is totally free of leaks following installation using soapy water.

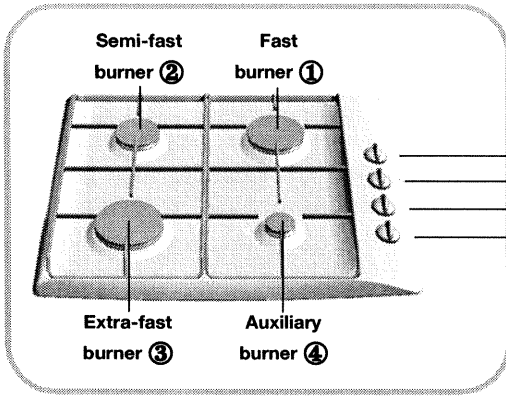
If a knob is difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Call up your installer.

The **EC** mark of conformity can be found on all these hobs.

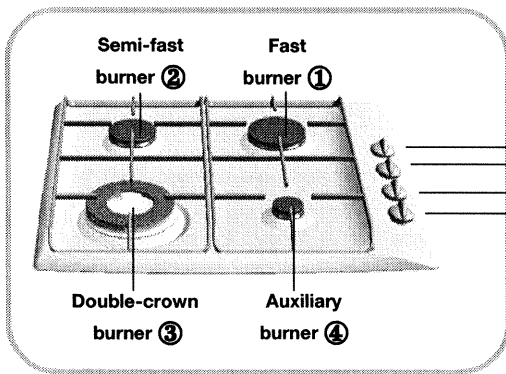


YOUR HOB IS DELIVERED PRE-SET FOR USE WITH NATURAL TOWN GAS.

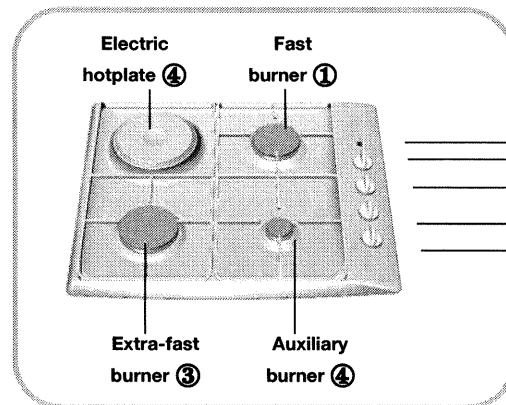
What your hob looks like?



- ① Knob for back right gas ring
- ② Knob for back left gas ring
- ③ Knob for front left gas ring
- ④ Knob for front right gas ring



- ① Knob for back right gas ring
- ② Knob for back left gas ring
- ③ Knob for front left gas ring
- ④ Knob for front right gas ring



- Warning light electric hotplate
- ① Knob for back right gas ring
- ② Knob for front right gas ring
- ③ Knob for front left gas ring
- ④ Knob for the back left hotplate

Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations

| | Width | Depth | Height |
|--|-------|---------|-----------------------|
| Model | | | |
| Standard cutout | 56 cm | 49 cm | Depending on the unit |
| Outside dimensions above the work surface | 60 cm | 53 cm | 5,8 cm |
| Outside dimensions below the work surface. | 55 cm | 47,5 cm | 34 cm |

This appliance should be installed by a qualified technician / installer.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions of the appliance are compatible.

These hobs are designed to be used by private individuals in their homes. The adjustment conditions are stated on a label in the wallet and also on the packaging.

This appliance must be installed and connected in compliance with the regulations in force, and used only in a well-ventilated area. Consult the instructions before installing and using this appliance.

Since this appliance is not connected to a combustion products evacuation device. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

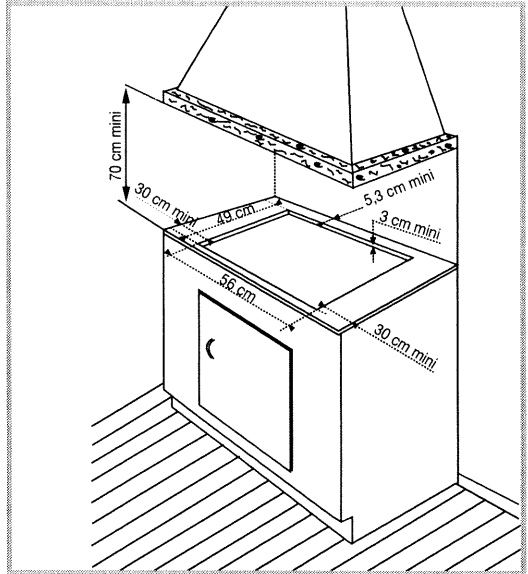
On this subject, combustion can take place only if oxygen from the air is present, so this air must be constantly renewed and the combustion products must be evacuated (a minimum air input of 2 m³/hour per kw of gas energy is required).

These hobs have type X protection (in accordance with standard EN 60.335.2.6) against overheating of cupboards and Class 3 for installation itself (in accordance with standard EN 30.1.1).

Fitting recommendations (cont'd)

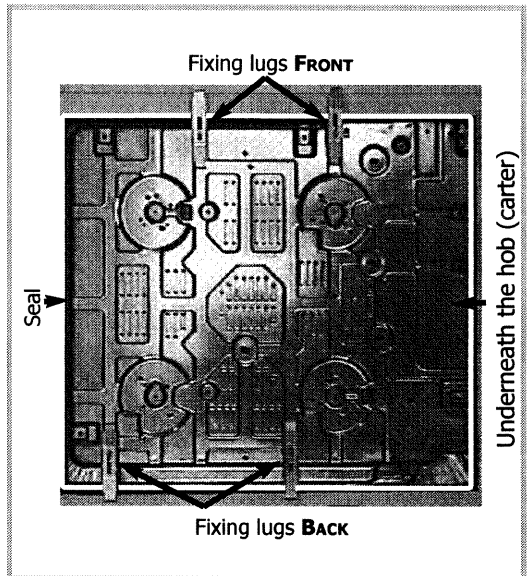
The hob must be built into the worktop of a support cupboard. This worktop must be at least 3 cm thick and heat-resistant or else coated with a heat resistant material.

A side-clearance of at least 30 cm should be left to the right and left of the hob. A tall cupboard or partition too close to the hob would hinder free movement of kitchen utensils. If a horizontal partition is put under the hob, it must be placed between 10 and 15 cm from the bottom of the work top. In any case, do not keep any sprays or pressurized containers in the compartment which could be just under the hob.



To ensure the seal between the hob and the worktop, affix the joint provided in the folder before installing the hob:

- 1- Remove the pan support grates, the burner caps and heads after checking their position.
- 2- Turn the hob over and place it gently over the opening in the worktop paying attention not to damage the control knobs and lighters.
- 3- Stick the foam seal **around the outside of the hob**.
- 4- Put the hob back the right way up and place the burners, caps and pan grates back in position.



Installing your hob in all simplicity

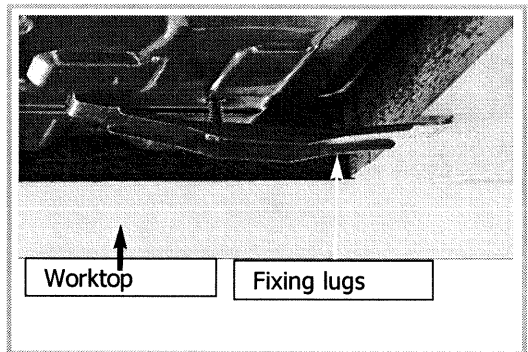
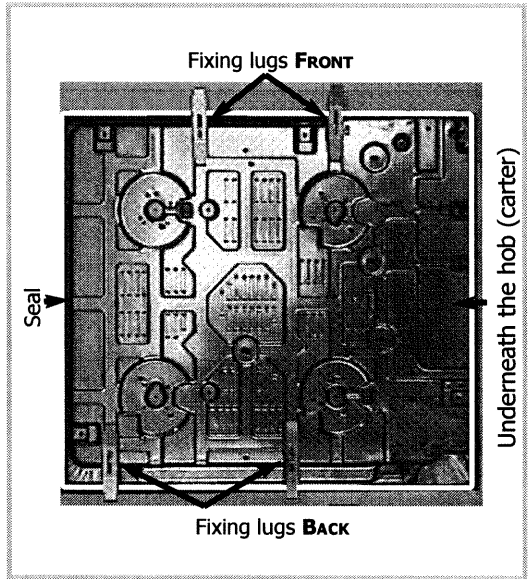
Fitting recommendations (cont'd)

- Place the hob in position in the cutout on the worktop, pulling it forward as far as possible.
- Put the burners, caps and pan grates in place.
- Connect the hob power supply cable to the electrical installation of the kitchen. (See "**Electrical connections**").
- Connect to the gas (see "**How to connect the hob to mains gas**" or "**How to connect the hob to butane / propane gas**").

If you want, you can fix the hob in position on its four corners, using the four lugs and screws provided (See diagram). **Only use the holes provided.**

Stop screwing when the lug starts to bend.

Do not use a power screwdriver.



Electrical connections

● Mixed and all-gas hobs



Hobs are delivered with a three-conductor (phase + ground + neutral) H05VVF- T105 or H05V2V2F - T90 1mm section cable, ref. SAV : 77X3767 (6470.1516) and must be connected to a 220-240 V~ single phase mains supply by the intermediary of a two phase + earth + CEI 60083 standardised neutral plug, or a single pole cut-off device with a contact opening by at least 3mm.

The mains plug must be accessible after installation.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE

| CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE | |
|---|---|
| | 220-240V~ -50/60Hz All-gas and mixed |
| Cable H05VVF - T105 or H05V2V2F - T90 | 3 conductors of which 1 is to be earthed |
| Cross section of conductors in mm ² | 1 |
| Fuse | 10 A |



The protective conductor (green/yellow) is connected to the  earth connection on the hob and therefore must also be connected to an external earth connection .

Use a 10 A fuse.

If the power supply cable is damaged, it must be replaced with a cable or a special unit available from the manufacturer or his After Sales Service.

Gas connections

● Preliminary remarks

If the hob is to be installed above an oven or if other nearby heating appliances risk heating and damaging the gas hose then it is essential that a rigid pipe be installed instead.

If a flexible hose is used (in the case of butane gas) then it must not be installed in a place where it may be in contact with a moving part of the kitchen unit or a place likely to get cluttered.

● Possible connections

GAS DELIVERED BY PIPE (NATURAL GAS) OR TO BUTANE / PROPANE AIR

Use only the following connection:

- **connection with a rigid pipe** (gas standard G1/2) (**fig. A**).

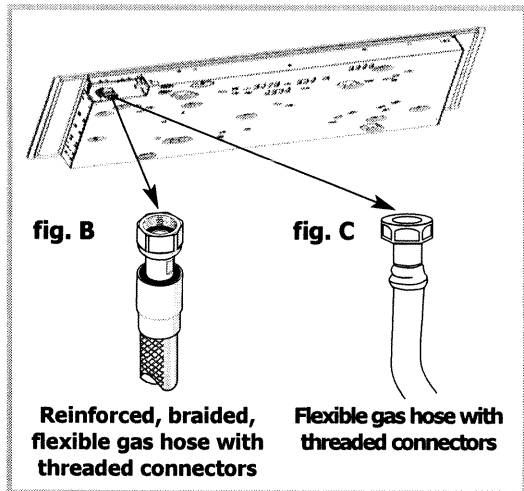
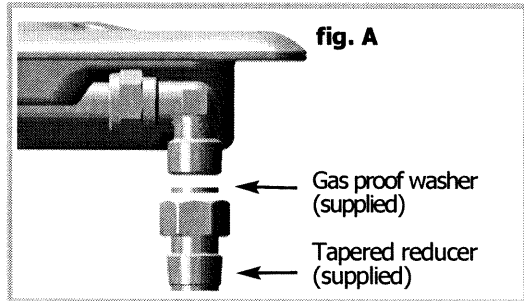
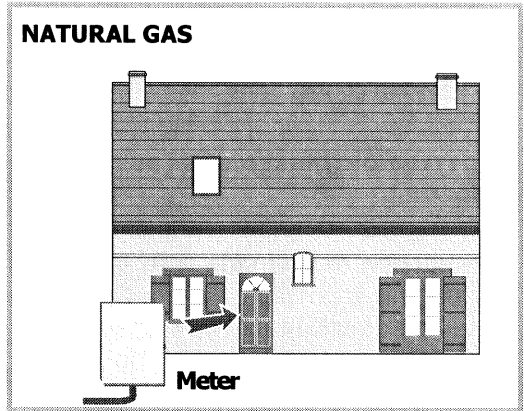
The connection should be made at the end of the elbow seal on the appliance, or with the aid of the tapered reducer and the sealing ring supplied in the bag.

or - **connection using flexible undulated metal tube with screw-on connectors** (**fig. B**).

You can use a flexible stainless steel pipe ("Gazinox" type) available from your after sales service department.

or - **connection using flexible tube with screw-on connectors** (**fig. C**).

These tubes must **not exceed 2 meters in length** and must be accessible along their entire length.



Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its use before date (indicated on the hose).

Whatever means of connections is chosen, make sure that it is gas sound after installation by using soapy-water.

Gas connections (Cont'd)

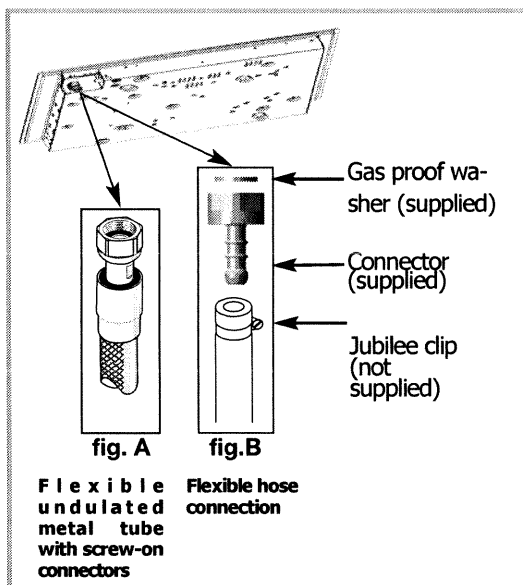
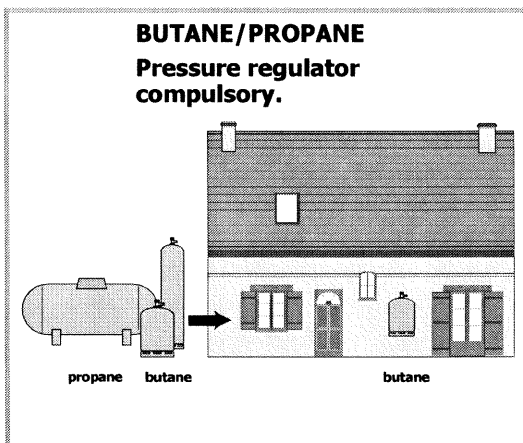
● Possible connections

BOTTLED OR TANKED GAS (BUTANE/PROPANE).

For the user's safety, we advise the connection to be made with a rigid pipe if this is possible, using a flexible undulated metal tube with screw-on connectors (maximum length 2 meters) (**fig. A**).

For an existing installation, where it is not possible to fit a reinforced, braided, flexible gas hose, the connection can be made with a flexible gas hose (maximum length 2 metres), **with two jubilee clips**: one on the connector (**fig. B**), and the other on the pressure regulator, and a gas proof washer should be fitted between the connector and the elbow seal on the hob.

You will find the sealing washer and the adaptor in the wallet delivered with the unit.



Temperatures above 30°C would cause overheating of the gas hose. To avoid this, check that there are no heat-producing devices nearby.

Screw on the connector with a torque not exceeding 2.5 m/daN (m/kgF).

In France, you must use a tube or a pipe featuring the "NF Gaz" logo.

Changing the type of gas supply

● Preliminary remarks

Your hob is delivered regulated for natural gas.

The injectors for adapting the hob for use with butane or propane are in the wallet containing the instructions, together with the adaptor and the sealing washer.

Please see the corresponding paragraph on "**Gas Connections**".

In France, this hob can also be adapted to propane/air and butane/air. The adaptation pack is supplied upon request by your After Sales Service Department.

Every time you change your gas supply, mark the square on the label in the wallet that corresponds to the new type of gas (See "Gas Rating" in this chapter).

Changing the type of gas supply (cont'd)

When carrying out this operation, you should successively:

- ➊ Adapt the gas connection
- ➋ Change the injectors
- ➌ Adjust the retarder on the taps

➊ **ADAPT THE HOB CONNECTION** to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "Gas connections".

➋ **CHANGE THE INJECTORS** in the following way:

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (**fig 1**).

- Replace these with the injectors supplied in the wallet, in accordance with the gas rating table at the end of the chapter; to do this:

- ⇒ Screw in the injectors by hand until they are tight.
- ⇒ Put the spanner well onto the injector.
- ⇒ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (**fig. 2**).
- ⇒ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (**fig. 3**). **Warning! Do not go beyond this limit as you are liable to cause damage.**
- ⇒ Put the burner heads, covers and pan supports back in position.

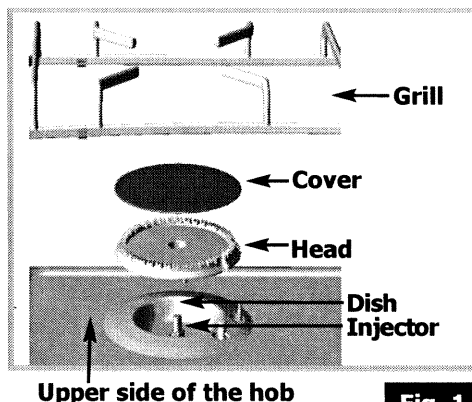


Fig. 1

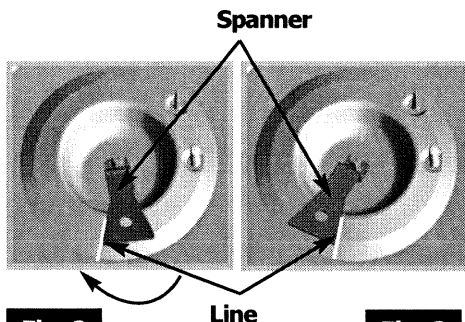


Fig. 2

Fig. 3

Changing the type of gas supply (cont'd)

③ **ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS** located under the knobs. Proceed as follows:

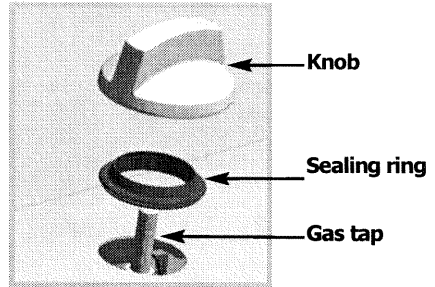
- Work on one tap at a time.
- Pull off all knobs and sealing rings.

CHANGING FROM NATURAL GAS TO THE BUTANE/PROPANE GAS

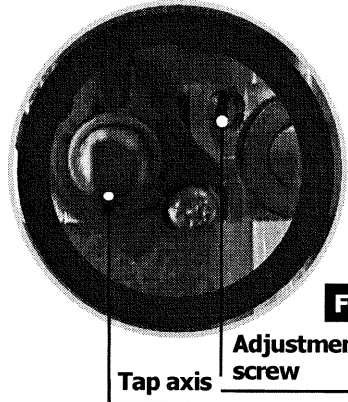
- Using a small screwdriver **screw fully** the brass, adjustment screw (yellow) (For your model see **Fig. 4**) **clockwise**.
- Check the position of the sealing rings and knobs before putting them back in place. Make sure the knobs are pushed down as far as possible.

CHANGING FROM BUTANE / PROPANE GAS TO NATURAL GAS OR TO BUTANE / PROPANE AIR

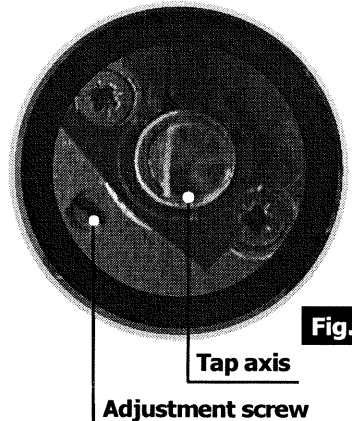
- Using the small screwdriver, unscrew the brass, adjustment screw (yellow) (**Fig. 4**) depending on model, **anti-clockwise**.
- Push the control knob back in position, light the burner and turn to maximum power. Then turn the knob back to its low flame position.
- Remove the knob again then turn the adjustment screw **clockwise** as low as possible without extinguishing the flames.
- Put back the sealing ring and control knob then turn it several times from maximum position to minimum position : **the flame must not be extinguished**. Otherwise, re-adjust it by slightly screwing or unscrewing the adjustment screw so that a stable flame is obtained when the knob is turned from maximum to minimum position.
- Put the burner heads, covers and pan supports back in position.



Model without safety device



Model with safety device



Changing the type of gas supply (cont'd)

● Gas rating

| | FR - GR - GB - PT | | | FR | FR |
|--|-------------------|----------------|----------------|----------------|---|
| | Butane | Propane | Natural gas | Natural gas | Air-propane Air-butane G130 G130 8 mbar |
| Appliance designed for installation: FRCat : III1C2E+3+ GB - GR - PTCat : I12H3+ | Butane | Propane | Natural gas | Natural gas | Air-propane Air-butane G130 G130 8 mbar |
| Hourly input -see below at 15°C at 1013 mbar | G30 28-30mbar | G31 37 mbar | G20 20 mbar | G25 25 mbar | |
| DOUBLE -CROWN BURNER FRONT LEFT | | | | | |
| Indicator marked on injector | 92 | 92 | 144 | 144 | 360 |
| Nominal heat rating (kW) | 3,50 | 3,50 | 3,80 | 3,80 | 3,60 |
| Low heat rating (with/without security device) (kW) | 1,450 | | 1,550 | | 1,300 |
| Hourly output (g/h) | 254 | 250 | | 421 | 503 |
| Hourly output (l/h) | | | 362 | | |
| FAST BURNER BACK RIGHT | | | | | |
| Indicator marked on injector | 78 | 78 | 121 | 121 | 210 |
| Nominal heat rating (kW) | 2,35 | 2,35 | 2,35 | 2,35 | 2,40 |
| Low heat rating (with/without security device) (kW) | 0,830 | | 0,870 | | 0,650 |
| Hourly output (g/h) | 171 | 168 | | | |
| Hourly output (l/h) | | | 224 | 260 | 336 |
| EXTRA FAST BURNER FRONT LEFT | | | | | |
| Indicator marked on injector | 88 | 88 | 137 | 137 | 298 |
| Nominal heat rating (kW) | 3,10 | 3,10 | 3,20 | 3,20 | 3,10 |
| Low heat rating (with/without security device) (kW) | 0,830 | | 0,870 | | 0,780 |
| Hourly output (g/h) | 225 | 221 | | | |
| Hourly output (l/h) | | | 305 | 354 | 434 |
| SEMI-FAST BURNER BACK LEFT | | | | | |
| Indicator marked on injector | 62 | 62 | 94 | 94 | 165 |
| Nominal heat rating (kW) | 1,45 | 1,45 | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Low heat rating (with/without security device) (kW) | 0,620 | | 0,615 | | 0,550 |
| Hourly output (g/h) | 105 | 104 | | | |
| Hourly output (l/h) | | | 143 | 166 | 210 |
| AUXILIARY BURNER FRONT RIGHT | | | | | |
| Indicator marked on injector | 45 | 45 | 63 | 63 | 122 |
| Nominal heat rating (kW) | 0,750 | 0,750 | 0,850 | 0,850 | 0,850 |
| Low heat rating (with/without security device) (kW) | 0,300 | | 0,350 | | 0,350 |
| Hourly output (g/h) | 55 | 54 | | | |
| Hourly output (l/h) | | | 81 | 94 | 119 |
| 4 DOUBLE -CROWN RING GAS HOB | | | | | |
| Total nominal heat rating (kW) | 8,05 | 8,05 | 8,50 | 8,50 | 8,35 |
| Maximum output (g/h) | 585 | 576 | | | |
| Maximum output (l/h) | | | 810 | 941 | 1168 |
| 60 CM HOB 4 GAS RINGS WITH LARGE HIGH-SPEED RING | | | | | |
| Total nominal heat rating (kW) | 7,65 | 7,65 | 7,90 | 7,90 | 7,85 |
| Maximum output (g/h) | 556 | 547 | | | |
| Maximum output (l/h) | | | 753 | 874 | 1099 |
| 60 CM HOB 3+1 1500 W ELECTRIC HOTPLATE | | | | | |
| Total nominal heat rating (kW) | 6,20 | 6,20 | 6,40 | 6,40 | 6,35 |
| Maximum output (g/h) | 451 | 443 | | | |
| Maximum output (l/h) | | | 610 | 708 | 889 |

| Appliance designed for installation: | LPG |
|---|-----------|
| SINGAPOUR - | |
| CHINA - BEIJING - SHANGAI | |
| Hourly input -see below: | 28-30mbar |
| DOUBLE-CROWN BURNER FRONT LEFT | |
| Indicator marked on injector | 92 |
| Nominal heat rating (kW) | 3,50 |
| FAST BURNER BACK RIGHT | |
| Indicator marked on injector | 78 |
| Nominal heat rating (kW) | 2,35 |
| EXTRA FAST BURNER FRONT LEFT | |
| Indicator marked on injector | 88 |
| Nominal heat rating (kW) | 3,10 |
| SEMI-FAST BURNER BACK LEFT | |
| Indicator marked on injector | 62 |
| Nominal heat rating (kW) | 1,45 |
| AUXILIARY BURNER FRONT RIGHT | |
| Indicator marked on injector | 45 |
| Nominal heat rating (kW) | 0,750 |
| 4 DOUBLE-CROWN RING GAS HOB | |
| Total nominal heat rating (kW) | 8,05 |
| 60 CM HOB 4 GAS RINGS WITH LARGE HIGH-SPEED RING | |
| Total nominal heat rating (kW) | 7,65 |
| 60 CM HOB 3+1 1500 W ELECTRIC HOTPLATE | |
| Total nominal heat rating (kW) | 6,20 |

Changing the type of gas supply (cont'd)

- Gas rating (cont'd)

MARK ON THE INJECTORS

This table shows the position of the injectors on your hob depending on the type of gas you use. The number is marked on each injector.

| 60 cm model 4 gas rings with extra-fast | | | | | |
|---|-----|--------------------|----|------------------------|-----|
| Natural gas | | Butane/Propane gas | | Air-Propane/Air-Butane | |
| 94 | 121 | 62 | 78 | 165 | 210 |
| 137 | 63 | 88 | 45 | 298 | 122 |

| 60 cm model 4 gas ring with 1 double crown | | | | | |
|--|-----|--------------------|----|------------------------|-----|
| Natural gas | | Butane/Propane gas | | Air-Propane/Air-Butane | |
| 94 | 121 | 62 | 78 | 165 | 210 |
| 144 | 63 | 92 | 45 | 360 | 122 |

| 60 cm model 3 gas ring with 1 double crown | | | | | |
|--|-----|--------------------|----|------------------------|-----|
| Natural gas | | Butane/Propane gas | | Air-Propane/Air-Butane | |
| Elec | 121 | Elec | 78 | Elec | 210 |
| 137 | 63 | 88 | 45 | 298 | 122 |

| 60 cm model 4 gas rings with extra-fast | | | |
|---|----|--|--|
| LPG | | | |
| 62 | 78 | | |
| 88 | 45 | | |

| 60 cm model 4 gas rings with double crown | | | |
|---|----|--|--|
| LPG | | | |
| 62 | 78 | | |
| 92 | 45 | | |

| 60 cm model 3 gas rings with double crown | | | |
|---|----|--|--|
| LPG | | | |
| Elec | 78 | | |
| 92 | 45 | | |

Using your hob in all simplicity

How to use your gas burners?


● Lighting a hob **NOT FITTED WITH A SAFETY DEVICE** (depending on model)

- Each burner has its own gas tap which is opened by pressing down on the control knob and then turning it anti-clockwise.



The gas tap is closed when the control knob is in position "●".

- Choose the gas burner you need using the symbols at the side of each control knob; (E.g. back right-hand burner ☺).

- Your hob is equipped with an automatic lighting system integrated into each control knob.

- To ignite a burner, press down and turn the knob anti-clockwise until it is pointing to the maximum position .

Keep the knob pressed down. This will trigger off a series of sparks that will light up the burner.

- Adjust the flame to the height you require by turning the control knob between the  and  symbols.

- The safety system for the burners is a metal rod next to the flame.


● Lighting a hob fitted **WITH A SAFETY DEVICE** (depending on model)



- Choose the gas burner you need using the symbols at the side of each control knob;

(E.g. back right-hand burner ☺).

- Each burner is controlled by a tap fitted with a safety system, which cuts the gas off automatically if ever the flame goes out by accident (overflowing, drafts, etc.).

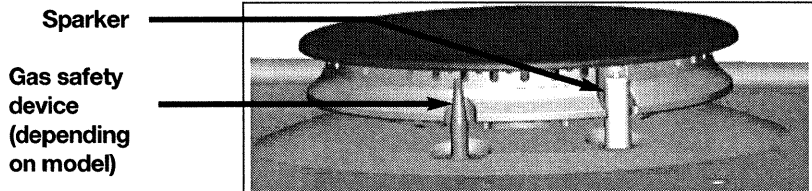
- Your hob is equipped with an automatic lighting system integrated into each control knob.

- To ignite a burner, press down and turn the knob anti-clockwise until it is pointing to the maximum position .

- Adjust the flame to the height you require by turning the control knob between the  and  symbols.



To set off the safety system, keep the knob pressed completely down for a few seconds after the flame has lit up.



- If ever your flame goes out, relight it as per normal procedure.

- The flames on the burner are smaller near the grate supports to avoid any damage being done to the enamel.

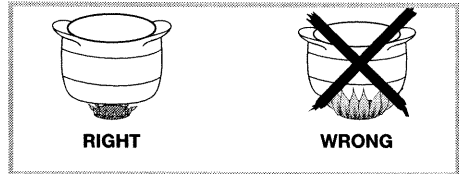
- The noise made by certain burners is related to their power and burning gas; this does not harm the quality of cooking in any way.

Which pans are best adapted for use on the gas burner ?

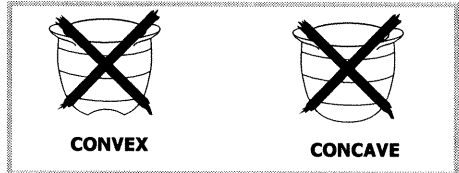
- Recommended pan sizes:

| Extra burner | Extra burner | Medium burner | Small burner | |
|--------------|--------------|---------------|--------------|-------------|
| double-crown | Extra-fast | fast | semi-fast | auxiliary |
| 20 to 30 cm | 18 to 28 cm | 16 to 26 cm | 14 to 22 cm | 12 to 16 cm |

Adjust the flames so that they do not lick up the side of your pan.

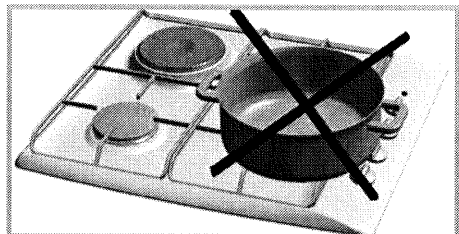


Do not use a pan with a convex or concave bottom.

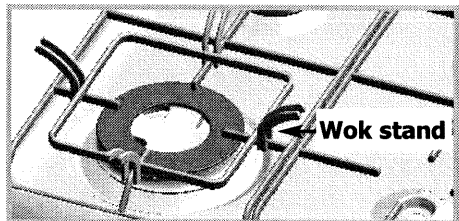


Do not leave the gas on beneath an empty pan.

Do not use pans whose bases or handles may partially cover control knobs.



Some hobs are equipped with a specific "WOK" type support stand, to be used only on the central "Double Crown" ring. This "WOK" type stand allows you to use receptacles with a concave base. Used with the "Double Crown" ring, it allows better heat distribution around large receptacles such as woks and large diameter paella pans.



Keep all natural air-vents open or have a mechanical ventilation system installed (a mechanically ventilated hood).

- Prolonged, intensive use of the hob may require extra ventilation; by opening a window for example or producing more efficient ventilation by increasing the power of the existing mechanical ventilation (a minimum air input of 2m³/hour per kW of gas energy is required.)
E.g. : for a 60 cm hob with 4 gas-rings

$$\text{Total power: } 0,85 + 1,5 + 2,35 + 3,2 = 7,9 \text{ kW.}$$

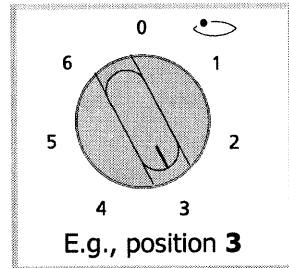
$$7,9 \text{ kW} \times 2 = 15,8 \text{ m}^3/\text{h per hour minimum flow-rate.}$$

How to use the electric hotplate?

- To heat it up

Turn the knob to the point that corresponds to the cooking you want to do (See cooking table at the end of the instruction booklet). The electric hotplate 'on' light comes on.

The first time you use the electric hotplate, leave it on for 3 minutes at maximum temperature without using a pan to harden the surface coating.



Which pans are best adapted for use on the electric hotplate?

- Which pans are to be used on the electric hotplate?

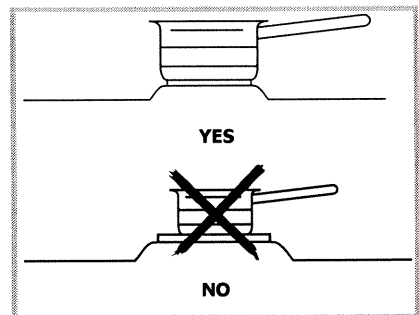
Use pans with flat bottoms that are in complete contact with the electric hotplate surface:

- Stainless steel with a thick trimetal or "sandwich" base,
- Aluminium with a thick (smooth) base,
- Enamelled steel.

Finish off your cooking with the knob turned to (0). This lets you take advantage of the heat that has accumulated in the electric hotplate.

- Whenever possible use a cover on your pans to avoid losing any heat by evaporation.

Always use a pan of suitable size: the diameter of the pan must be larger than the diameter of the electric hotplate.

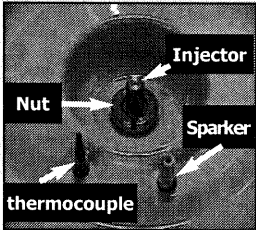



- Never leave a electric hotplate turned on without a pan or with an empty pan.

- The electric hotplate stays hot for a certain time after it has been switched off in the "0" position.

How to look after your hob?

Keeping your hob in good condition is easy if you clean it **before it is completely cold**. Even so, never clean it when it is in use. Put all the electric and gas control knobs at zero.

| | HOW TO PROCEED | ACCESSORIES TO BE USED |
|--|--|--|
| <p>Looking after sparkers and injectors</p> | <p>- If ever the sparkers get dirty, clean them with a stiff non-metallic brush.</p> <p>- The gas injectors are in the centre of each burner in the form of a "pot". Make sure not to block them up partially when cleaning the hob, as this will considerably reduce the performance of your gas-rings.</p> |  <ul style="list-style-type: none"> - Small hard-bristled brush. - Safety pin |
| <p>Looking after the grills and burners</p> | <p>- Use a non-abrasive cream for removing any persistent stains. Then rinse with clean water. Dry each burner element carefully before re-lighting your hob.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Non-abrasive cream. - Household sponge. |
| <p>Looking after the electric hotplate</p> | <p>- The electric hotplate is protected by a black surface coating. Therefore, avoid using any abrasive products. After use, wipe it clean with an oily cloth.</p> <p>- If ever a electric hotplate starts to rust, remove the rust with (with emery paper or similar) and re-coat the electric hotplate with a high-temperature renovating product to be found at your local distributor.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Renovating product available in the shops. |
| <p>Looking after enamel or stainless steel.</p> | <p>- Use polishing cream for cleaning the enamel on the hob. Polish with a dry clean cloth.</p> <p>- Never allow any acid liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain in contact with the enamel.</p> <p>- Use a sponge and soapy water or a standard stainless steel cleaner for cleaning the stainless steel parts on your hob.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Soft polishing cream. - Standard stainless steel cleaning product |
| <p> - It is better to clean the elements of your hob by hand, do not put any parts in the dishwasher.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Never use scouring pads for cleaning your hob. - Do not use a steam cleaner. | | |

Minor troubleshooting

You have doubts about whether your hob is working correctly this does not necessarily mean there is a breakdown. Nevertheless, check the following points

IF YOU REALIZE THAT

Lighting the burners:

There is no sparking when the control knobs or buttons are pressed down.

When you only press down one control knob all the burners spark.

Sparking takes place but the burners do not light up.

If your table is fitted with a gas safety system and the flames go out as soon as you release the control knob.

In the low position the flames go out or are too high.

Flames are irregular.

The knobs get hot during cooking.

WHAT SHOULD YOU DO?

- Check the electrical connections on the hob.
- Check that the sparkers are clean.
- Check that the burners are clean and in position.
- If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted.
- Check that the sealing rings have not come out of place.

This is normal. The lighter system is centralised, and all the burners spark at the same time.

- Check that the gas inlet pipe has not been squashed.
- Check that the gas inlet pipe tube is less than 2m long.
- Check that the main gas tap is open.
- If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty.
- If you have just installed your hob or changed a gas cylinder, keep the control knob wide open for a few seconds so that the gas can get through.
- Make sure the injector is not blocked up. if this is the case, clear it with a safety pin.
- Light up your gas-ring before putting a pan on it.

- Push the control knob down completely and keep it under pressure for a few seconds after the burner has lit.
- Check that the burner parts are in place.
- Check that the sealing rings under the control knobs have not come out of place.
- Avoid any severe drafts in the room.
- Light the burner before putting your pan on it.

- Avoid any severe drafts in the room.
 - Check that the gas you are using corresponds to the injectors that have been installed (See injector identification in the "Gas Rating" chapter).
- Remember that gas hobs are delivered preset for use with natural gas. Check the adjustment of the low power screw (See paragraph "Changing the type of gas supply").

- Check that the burners and injectors are clean and assembled correctly.
- Check you have enough gas in your gas cylinders.

Use small pans on the burners next to the control knobs. Large pans are to be put on the large burners furthest away from the knobs. Put the pan in place with the burner in the middle. The pan should not be above the control knobs.

Gas-cooking guide

| DISHERS | | TIME | EXTRA-FAST | FAST | SEMI-FAST | DOUBLE-CROWN | AUXILIARY |
|---------------------------|-------------------------|---------------|------------|------|-----------|--------------|-----------|
| SOUPS | Broths | 8-10 minutes | X | X | | X | |
| | Thick soups | | | | | | |
| FISH | Court-bouillon | 8-10 minutes | X | | | X | |
| | Grilled | 8-10 minutes | X | | | | |
| SAUCES | Hollandaise, Bearnaise | 10 minutes | | | X | | X |
| | Bechamel, Aurore | | | | X | | X |
| VEGETABLES | Endives, Spinach | 25-30 minutes | X | | | X | |
| | Peas In Sauce | 15-20 minutes | X | X | | | |
| | Provence Tomatoes | | X | X | | | |
| | Fried Potatoes | | X | X | | | |
| | Pasta | | X | | | X | |
| MEAT | Steack | 90 minutes | X | | | X | |
| | Blanquette, Oosso-Bucco | 10-12 minutes | X | | | X | |
| | Fried Escalope | 10 minutes | X | | | | |
| | Toumedos | | X | | | X | |
| FRYING | Chips | | X | | | X | |
| | Fritters | | X | | | X | |
| DESERTS | Rice Pudding | 25 minutes | | | X | | |
| | Stewed Fruit | | X | | X | | |
| | Pancakes | 3-4 minutes | X | X | | | |
| | Chocolate | 3-4 minutes | | | | | X |
| | Custard | 10 minutes | | | X | | |
| Coffee (Small Coffee-Pot) | | | | | | X | |

Electric hotplate-cooking guide

| DISHERS | | HOT | VERY HOT | MEDIUM | SIMMERING | KEEPING WARM |
|---------------|-------------------|-----|----------|--------|-----------|--------------|
| | | 6 | 5 | 3-4 | 2 | 1 |
| SOUPS | Broth | 6 | 5 | | | |
| | Thick soup | 6 | 5 | 3 | | |
| FISH | Stock | 6 | 5 | | | |
| | Frozen | 6 | 5 | | | |
| SAUCES | Broth | | | 3-4 | 2 | |
| | Thick soup | | | | | |
| VEGETABLES | Chicory, spinach | | 5 | | | |
| | Pulses, | | | 3-4 | | |
| | Boiled potatoes | | 5 | | | |
| | Fried potatoes | | 5 | | | |
| MEAT | Saute potatoes | | | 3-4 | | |
| | Steaks | 6 | | | | |
| | Grilling | 6 | | | | |
| FRYING | Chips | 6 | | | | |
| MISCELLANEOUS | Sewed fruit | | | | 2 | |
| | Pancakes | 6 | | | | |
| | Custard | | | | 2 | |
| | Melting chocolate | | | | | 1 |
| | Jam | | | 3-4 | | |
| | Milk | | 5 | | | |
| | Pasta | 6 | 5 | | | |
| Rice pudding | | | | 2 | | |
| Keeping warm | | | | | 1 | |

Service Après-Vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

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



Relations consommateurs

BRANDT c'est aussi le minitel...

36.15 BRANDT*

**(0,197 € TTC/min) => tarif en vigueur à la date d'impression du document,*

... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

... pour communiquer :

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



Vous pouvez aussi nous écrire :

**SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

ou nous téléphoner au :

N° Indigo ^{0,150 € TTC/min} 0 325 06 16 01

Service Consommateurs BRANDT

=> tarif en vigueur à la date d'impression du document.

BRANDT - 7, rue Henri Becquerel - 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX

Tél. : 33 (0) 1 47 16 65 65

S.A.S. au capital de 10.000.000 Euros - RCS NANTERRE B 440 303 196

N° SIREN : 440 303 196 - APE 297 A

BRANDT UK

BRANDT GROUP UK Ltd - Intec 4 - Wade Road - Basingstoke

RG24 8NE - UK

Tel : 01 256 308 000

Fax : 01 256 325 888

Website : <www.BrandtUk.com>

Ref. appareils : TE 212* - TE 214*

Appliance ref.: TE 212* - TE 214*