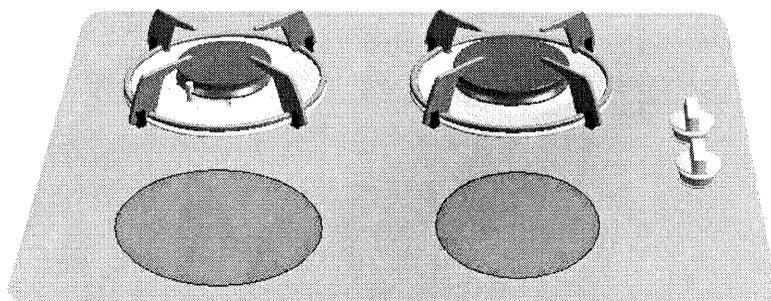


FR *Le guide d'utilisation de
votre table de cuisson*

GB *Hob operating guide*



Brandt

Votre table en toute sécurité	4
Comment se présente votre table ?	5
Comment se présente le clavier de commande ?	5
Installez facilement votre table	6
Conseils d'encastrement	6-9
Raccordement électrique	10
Raccordement gaz	11-13
Changement de gaz	14-19
Utilisez votre table en toute simplicité	20
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	20
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?	21
Comment utiliser les foyers induction ?	22
Comment utiliser la minuterie ?	23
Choix de la casserolerie - sécurité induction	24-25
Comment entretenir votre table ?	26
Petites pannes et anomalies	27
Guide de cuisson gaz	28
Guide de cuisson des foyers induction	29

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 .

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 la 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.

Dans le cas où une fêlure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez le Service Après-Vente.

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.

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

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

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

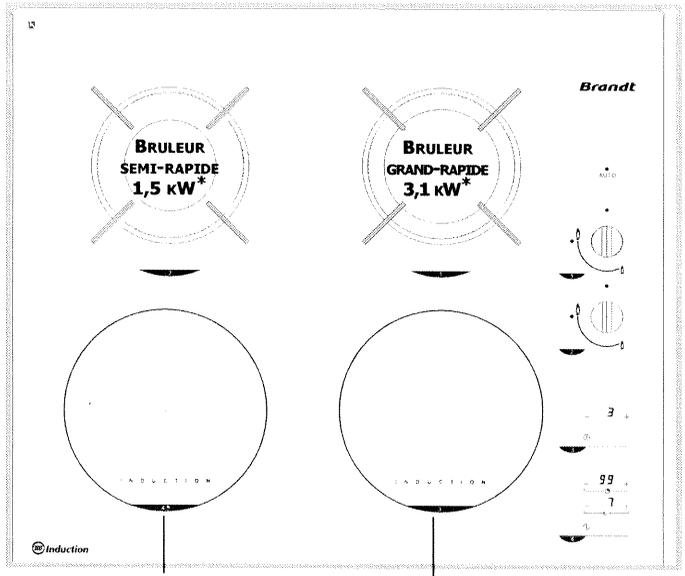
Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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 ?



GAZ

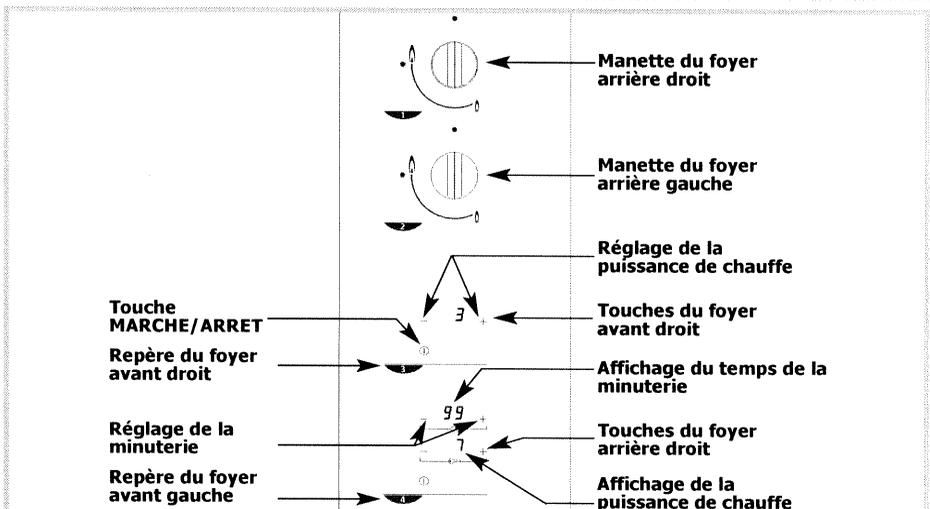
INDUCTION

(* PUISSANCES OBTENUES EN GAZ NATUREL G20)

Foyer induction
(diamètre 180 mm)

Foyer induction
(diamètre 180 mm)

Comment se présente le clavier de commande ?



Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

	Largeur	Profondeur	Epaisseur
Découpe meuble	56 cm	48 cm	Suivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	60 cm	51,8 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	55 cm	47 cm	6,5 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.

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 $2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 2 feux gaz :

Puissance totale :

$$3,1 + 1,5 = 4,6 \text{ kW.}$$

$$4,6 \text{ kW} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit d'air minimum.}$$

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



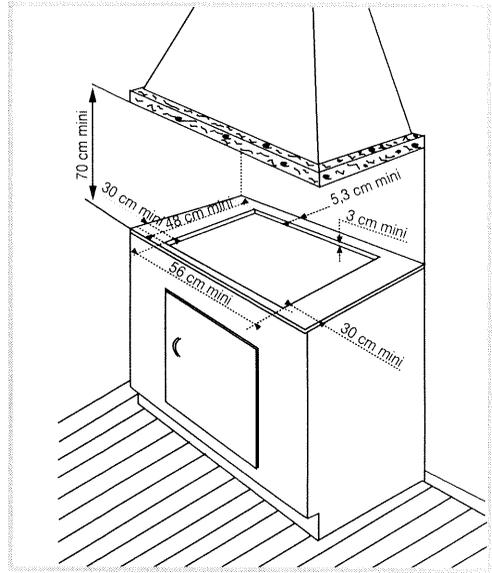
Débranchez l'appareil avant toute intervention.

Conseils d'encastrement (suite)

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

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

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 100 et 150 mm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atmosphère ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.



• **Avant l'installation** de la table, et pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, il est nécessaire de coller le joint fourni dans la pochette :

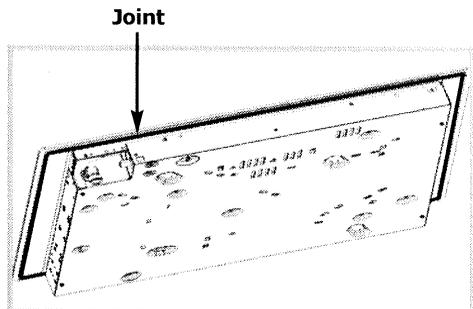
1- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

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, livré avec l'appareil, sur le pourtour extérieur de la table. Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

• Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.

- Remplacez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.
- Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).
- Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir «**Raccordement gaz**»).



Conseils d'encastrement (suite)

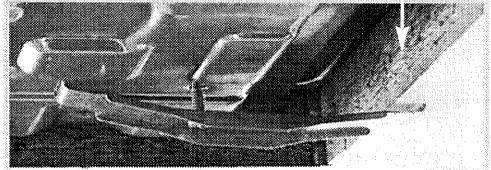
Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux quatre coins du caisson.

Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.

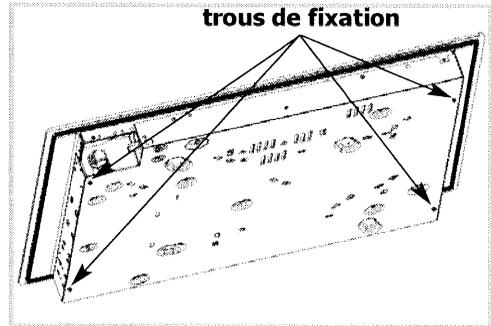
Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.

Plan de travail



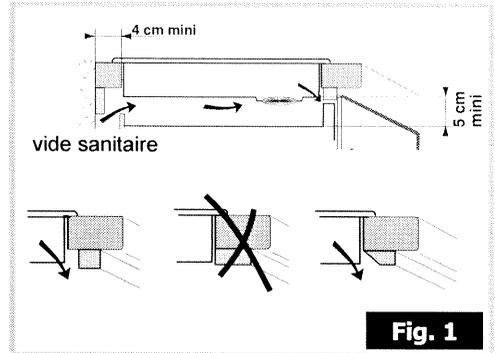
trous de fixation



Conseils d'encastrement (suite)

- Cas d'encastrement au-dessus d'un meuble avec porte ou tiroir (**Fig. 1**).

Assurez-vous que la traverse du meuble ne bloque pas le passage de l'air. Au besoin, pratiquez un biseau.

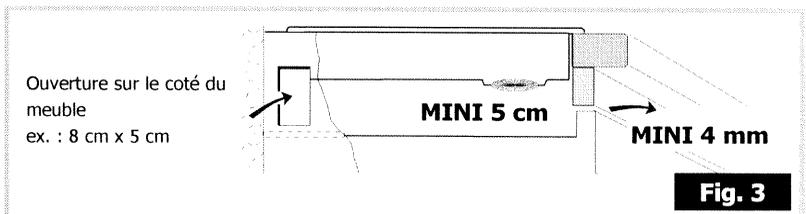
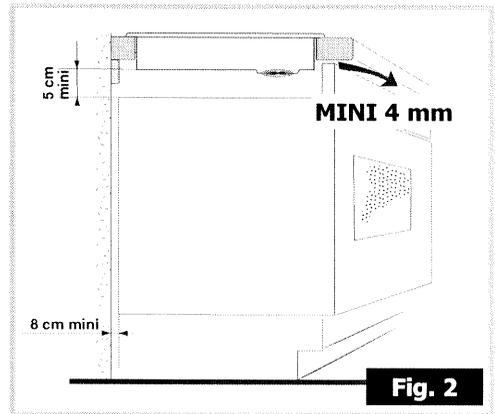


- Cas d'encastrement au-dessus d'un four (**Fig. 2**) en position basse.

SI L'APPAREIL SITUÉ SOUS VOTRE TABLE GÉNÈRE UNE SURCHAUFFE (**Fig. 3**).

La table est équipée de sécurités, notamment anti-surchauffe, qui détecteront une température élevée : **une série de petits traits** ou un **F7** s'affichera sur le clavier.

Dans ce cas, nous vous recommandons de pratiquer une ouverture sur le côté afin de limiter les effets de surchauffe de l'appareil installé au-dessous.



Veillez impérativement à ce que les grilles des ventilateurs situées sous votre table restent toujours bien dégagées. Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

- En respectant les conditions de ventilation décrites ci-dessus, votre table peut être installée au-dessus de tout appareil électroménager.

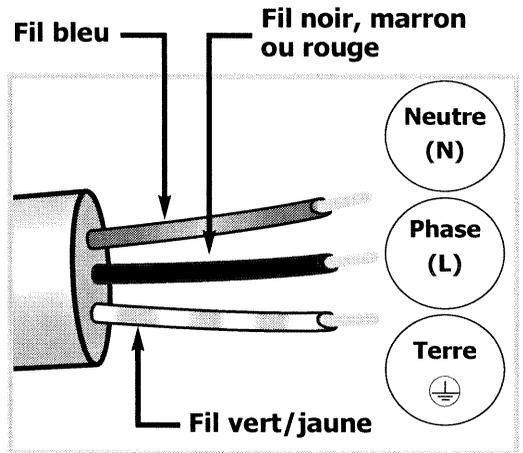
Raccordement électrique

- Cette table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF ou H05V2V2F T-90 section 1,5 mm²) à 3 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert). Ces conducteurs doivent être branchés sur le réseau 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 mm.

- Si une fiche de prise de courant est utilisée, elle doit être accessible après installation.

- Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (voir schéma ci-contre).

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V~ - 50 Hz
Câble H05V2V2F T-90 H05VVF	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1,5
Fusible	16A



 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.

Si ce cordon 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.

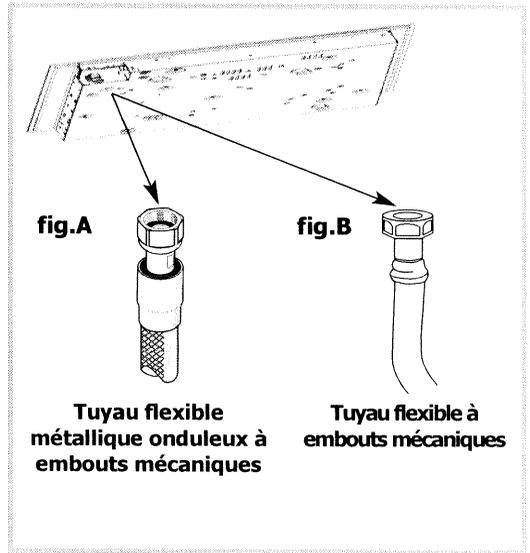
En cas d'utilisation d'une table de cuisson qui ne serait pas reliée à la terre ou comportant une prise de terre défectueuse, la responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.

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

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

Raccordement gaz (suite)

● Raccordements possibles

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

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

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

Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

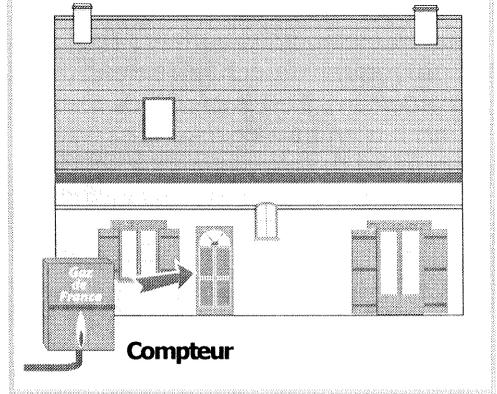
ou - **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques** (fig. A de la page précédente).

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

ou - **le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques** (fig. B de la page précédente).

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

GAZ NATUREL



Raccordement gaz (suite)

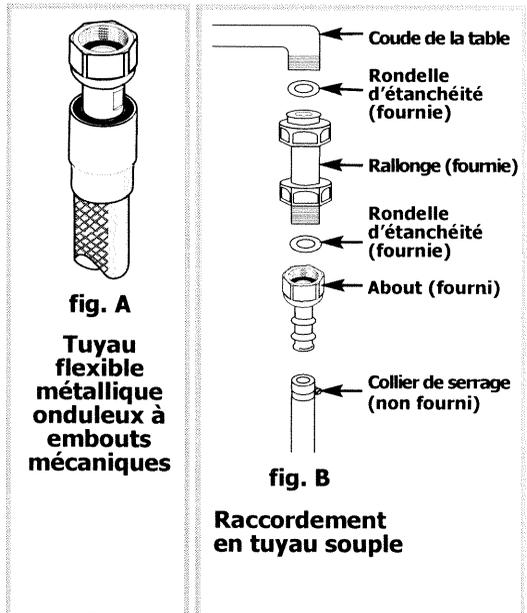
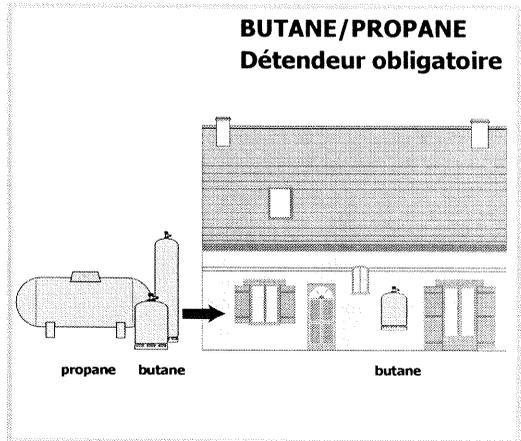
● Raccordements possibles

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 tuyau flexible est impossible, il est toujours possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maximum 2 mètres) **muni des deux colliers de serrage** : l'un sur l'about, et l'autre sur le détendeur, sans oublier d'intercaler entre le coude de la table et l'about, la rallonge fournie avec les rondelles d'étanchéité (**fig. B**).

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 m/daN (m/kgF)

Changement de gaz

- Remarques préliminaires

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

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

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

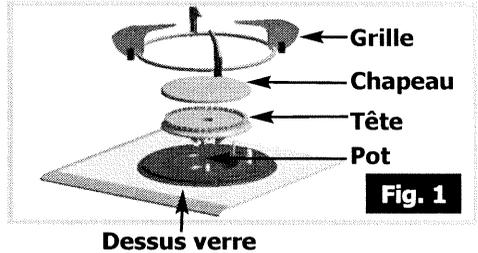
A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette (voir tableau "caractéristiques gaz" de ce même chapitre).

Changement de gaz (suite)

- Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

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



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

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

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

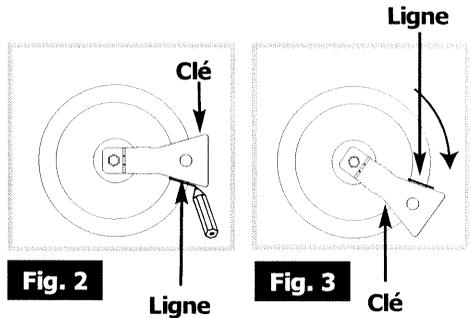
⇨ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇨ 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.



Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz naturel en gaz butane/propane (suite).

③ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
- A l'aide du petit tournevis fourni dans la pochette, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (**fig. 4**) **dans le sens des aiguilles d'une montre**.
- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous qu'elles soient bien enfoncées.
- Remontez les têtes de tous les brûleurs, les chapeaux et les grilles.

Modèle sans sécurité

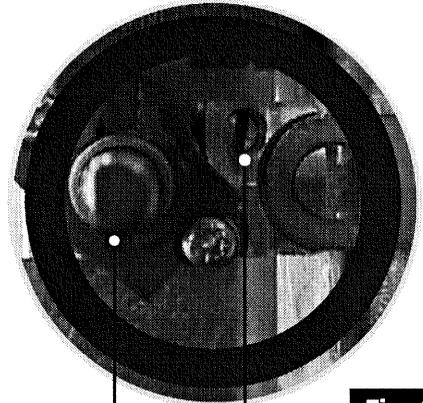


Fig. 4

Vis de réglage des ralentis

Axe du robinet

Modèle avec sécurité

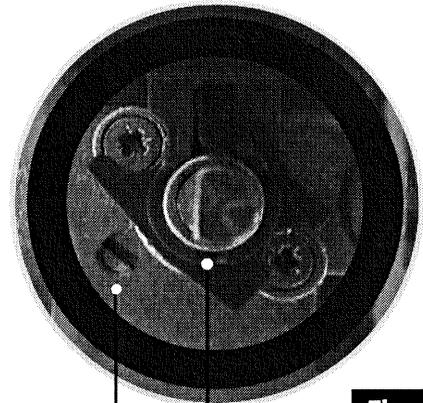


Fig. 4

Axe du robinet

Vis de réglage des ralentis

Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propane.

Lors de cette opération, 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 notice ; pour cela :

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

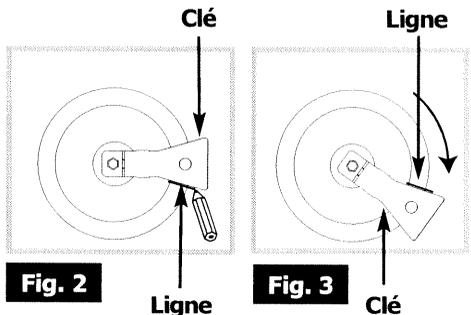
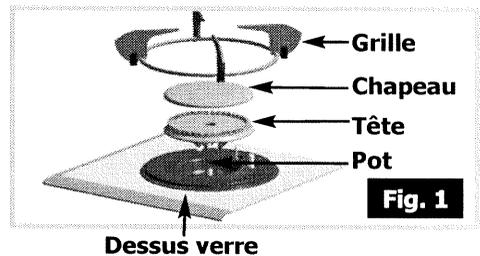
- ⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

- ⇒ 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, les chapeaux et les grilles de tous les brûleurs.



Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propane (suite).

⑥ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Agissez brûleur par brûleur.
- ⇨ Allumez le brûleur, en position maximum.
- ⇨ Enlevez la manette du robinet correspondant.
- ⇨ Dévissez la vis de réglage des ralents en laiton (jaune), (**fig. 4**), à l'aide du tournevis fourni dans la pochette, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
- ⇨ Remontez la manette, et passez en position ralenti.
- ⇨ Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.
- ⇨ Remontez la manette, exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

Modèle sans sécurité

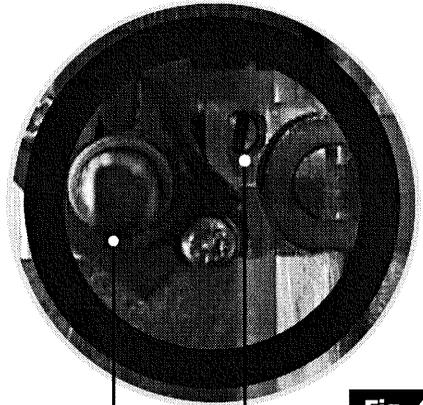


Fig. 4

Vis de réglage des ralents

Axe du robinet

Modèle avec sécurité

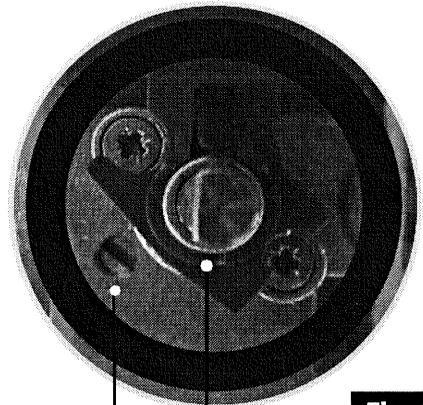


Fig. 4

Axe du robinet

Vis de réglage des ralents

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

	FR - GB - GR - PT			FR	
	Butane	Propane	Gaz naturel	naturel	Air Propané Air Butané
Appareil destiné à être installé en : FRCat : III1C2E+3+ GB - PT - GRCat : II2H3+	G30	G31	G20	G25	G130
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar	8mbar
Brûleur grand rapide Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire (g/h)	225	221			
Débit horaire (l/h)			295	343	434
Brûleur semi-rapide 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 (kW)	0,620		0,615		0,400
Débit horaire (g/h)	105	104			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
Total table Débit calorifique total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	330	325			
Débit maximum (l/h)			438	509	644

Tension de fonctionnement	220-240 V~ - 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée	2800 W (1)
Dimensions de la table :	
- Largeur	600 mm
- Profondeur	518 mm
Masse :	11,4 kg
Dimensions du caisson :	
- Largeur	549 mm
- Hauteur	59 mm
- Profondeur	470 mm

(1) Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

Sous réserve de modifications.

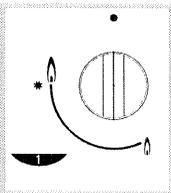
Le tableau ci-contre indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.

REPERAGE DES INJECTEURS					
Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane		Air Propané/Air Butané	
94	137	62	88	165	298
○	○	○	○	○	○

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

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



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

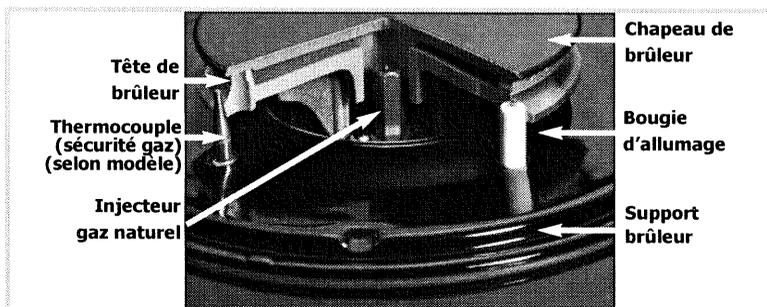
- Le point ● correspond à la fermeture du robinet.

- 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 manette.**

- Pour allumer, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  que vers la position maximum .

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



- 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.



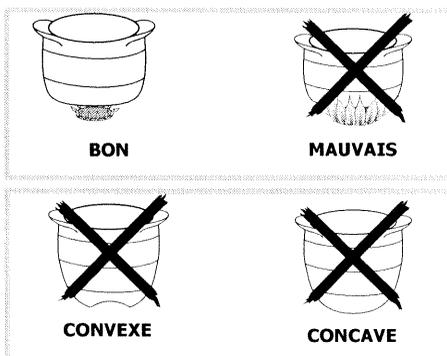
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de rallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

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

- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur grand rapide	Petit brûleur semi-rapide
18 à 28 cm Fritures Ebullition	12 à 20 cm Sauces, Réchauffage

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

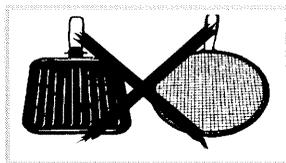


N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.

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

N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.

N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.



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 - 2 feux gaz

Puissance totale : 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.

4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h de débit minimum.

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les foyers induction ?

Pour se servir d'une touche de fonction...

Posez votre doigt bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que l'afficheur indique le nouveau réglage.

● Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 W à 2800 W repérée de 1 à 9.

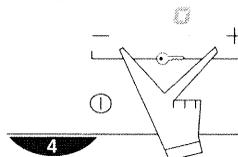
● Appuyez sur la touche de mise en marche.

- Un appui sur - ou + fait varier la puissance suivant votre besoin.

La dernière commande est toujours prioritaire.

● Sécurité enfant :

Verrouillage :



Les commandes peuvent être verrouillées :

- soit à l'arrêt (nettoyage),
- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Toutefois, en position "verrouillage", pour des raisons de sécurité, la touche arrêt est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

- **Appuyez** simultanément sur - et + pendant 3 à 4 secondes.

L'afficheur  (clé lumineuse) apparait et disparaît au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches entraîne le réaffichage du symbole verrouillage.

Déverrouillage :

- **Appuyez** simultanément sur - et + pendant 3 à 4 secondes.

L'afficheur  (clé lumineuse) disparaît.



- Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt appuyé plus longtemps sur la touche choisie.

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser la minuterie ?

Seul le foyer avant gauche est commandé d'une minuterie (durée maximale de 99 minutes). Toutefois, il peut fonctionner sans celle-ci.

- **Appuyez** sur la touche  de mise en marche du foyer.

- **Sélectionnez** une puissance de chauffe de 1 à 9 (Exemple ).

- **Appuyez** sur la touche  de la minuterie.

Dès que vous appuyez sur cette touche, la minuterie se met en service et la durée (en minutes) défile sur l'affichage .

- **Maintenez** l'appui jusqu'à la durée souhaitée.

Lorsque le temps est écoulé, le foyer de cuisson s'arrête et l'affichage de puissance disparaît, l'afficheur de minuterie clignote sur . Vous entendez alors des «bips discontinus». Pour les arrêter :

- **Appuyez** sur n'importe quelle touche de commande.

- **Pour modifier** la durée de cuisson, vous pouvez appuyer à tout instant sur la touche  ou .

- **Pour arrêter** la minuterie en cours de cuisson, appuyez sur la touche  jusqu'à "0" pour éteindre la minuterie.

La zone de chauffe continue à fonctionner sans minuterie.

Nota : l'affichage lumineux  permet de connaître la durée de cuisson restante.

Utilisez votre table en toute simplicité

Choix de la casserolierie - sécurité induction

- Quels sont les récipients les mieux adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **Récipients en acier émaillé avec ou sans anti-adhérent :** cocotte, friteuse, poêle, grille-viande.
- **Récipients en fonte :** pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.
- **Récipients en inox adaptés à l'induction :** la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casseroles, faitout, poêle, friteuse).
- **Récipients en aluminium à fond spécial :** vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).

Un sigle "CLASS INDUCTION"

 **Induction**, figure sur la table.

En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

- Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

- Quels sont les matériaux incompatibles ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

- Le test "récipient"

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction. Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

- Automatic-Stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	le foyer s'éteint automatiquement au bout de
comprise entre 1....4	8 heures
entre 5....7	2 heures
entre 8....9	1 heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique AS et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage AS restera visible tant que vous n'avez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

Utilisez votre table en toute simplicité

Choix de la casserolierie - sécurité induction (suite)

● Précautions d'utilisation

● Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 8 ou 9. Vous risquez d'endommager vos récipients.

● Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

● Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent s'échauffer.

● **La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

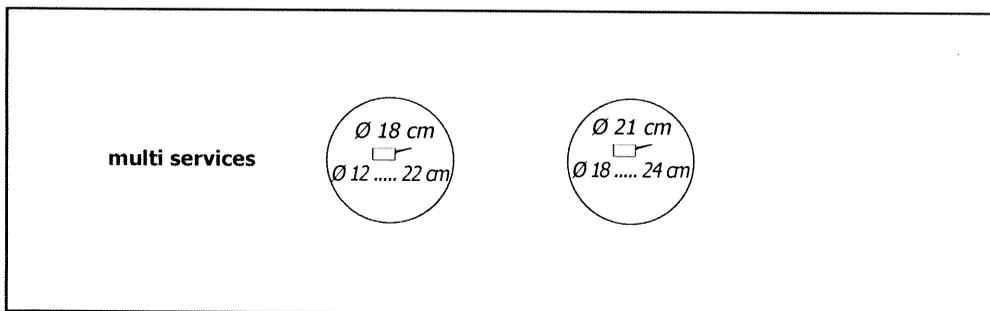
● Sécurité "électronique"

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

● Sécurité "casserole vide"

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe dû à des casseroles vides.

Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients (suivant modèle)



Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir paragraphe "Encastrement"), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode "pyrolyse".

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex : cartes de crédit, cassettes...).

A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompe à insuline...) : votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

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.

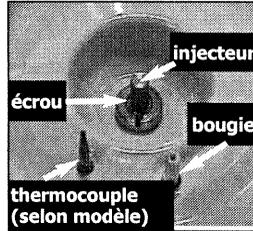
COMMENT PROCEDER

PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER

Entretien des bougies et des injecteurs

- 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.



- Petite brosse à poils durs.

Entretien des grilles et des brûleurs gaz

- 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.

- Crème à récurer douce.

- Eponge sanitaire.

Entretien du dessus verre

- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique.

- Eponge sanitaire.
- Produits spéciaux verre vitrocéramique.
Ex : Cera-Clen.

Entretien des foyers induction

- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyez.
- Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique (exemple ci-contre).

- Eponge sanitaire.
- Produits spéciaux verre vitrocéramique.
Ex : Cera-Clen.



- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.

- N'utilisez pas d'éponge grattante (style Scotch Brite) pour nettoyer votre table de cuisson.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.



Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

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 :

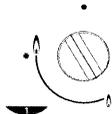
Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.

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 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.

La table dégage une odeur lors des premières cuissons.

Votre table émet un léger clic clac.

Les casseroles font du bruit lors de la cuisson sur les foyers induction.

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.

- Faites chauffer chaque foyer induction pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

C'est normal. Ce bruit est produit par la répartition de puissance entre les deux foyers induction.

- A la forte puissance, ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour la table.

Guide de cuisson gaz

	PREPARATIONS	TEMPS	BRULEUR
SOUPES	Bouillons Potages épais		Grand rapide Grand rapide
POISSONS	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	Grand rapide Grand rapide
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes	Semi-rapide Semi-rapide
LEGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	Grand rapide Grand rapide Grand rapide Grand rapide Grand rapide
VIANDES	Steack Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos (gril fonte)	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	Grand rapide Grand rapide Grand rapide Grand rapide
Friture	Frites Beignets		Grand rapide Grand rapide
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Crème anglaise	5 minutes 3-4 minutes 10 minutes	Semi-rapide Semi-rapide Grand rapide Semi-rapide Semi-rapide

Pour régler au mieux votre temps de cuisson, n'hésitez pas à passer le récipient d'un brûleur à l'autre (par exemple : du brûleur grand rapide au brûleur semi-rapide : blanquette, osso-bucco...)

Pour les grillades nécessitant une forte température, choisissez le brûleur grand rapide.

Pour les sauces délicates et le réchauffage de plats cuisinés, utilisez le brûleur semi-rapide.

Guide de cuisson des foyers induction

Selon le type de cuisson, on peut avoir plusieurs modes de réglages. Exemple pour les PÂTES : ébullition de l'eau **repère 9**, introduction des pâtes et reprise de l'ébullition **repère 7**, cuisson **repère 6**.

	PREPARATIONS	SAISIR/CUIRE		CUIRE/DORER		CUIRE/MIJOTER		
		PORTER À ÉBULLITION	ÉBULLITION	REPRISE D'ÉBULLITION	ÉBULLITION	PETITS BOUILLONS		
SOUPES	Bouillons Potages épais	9	7			3	2	
POISSONS	Court-bouillon Surgelés	9	7	5	5			
SAUCES	Épaisse à base de farine Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)		7	5		3	2	
LEGUMES	Endives, épinards	9	7	6		3		
	Légumes secs,		7	6		3		
	Pommes de terre à l'eau	9	7	6	5			
	Pommes de terre rissolées Pommes de terre sautées Décongélation de légumes	9	7	6	5	3	2	
Viandes	Viandes peu épaisses Steaks poêlés Grillade (gril fonte)		8		6			
FRITURE	Frites surgelées Frites fraîches	9	9					
VARIANTES	Auto-cuiseur	9				5 (des le	thuchatement)	
	Compotes					4		
	Crêpes					5		
	Crème anglaise					5		
	Chocolat fondu						2	
	Confitures					6	3	
	Lait					6		
	Œufs sur le plat					6		
	Pâtes		9	7				
	Petits pots de bébé (bain marie)						5	3
Ragoûts							2	
Riz créole							2	
Riz au lait		9			6			
Tenue au chaud							1	

Using your hob in complete safety	32
What your hob looks like?	33
What the control board looks like?	33
Installing your hob in all simplicity	34
Fitting recommendations	34-37
Electrical connections	38
Gas connections	39-41
Changing the type of gas supply	42-47
Using your hob in all simplicity	48
How to use your gas burners?	48
Which pans are best adapted for use on the gas burner?	49
How to use induction rings?	50
How to use the timer?	51
Choice of saucepans - safety on induction hobs	52-53
How to look after your hob?	54
Minor troubleshooting	55
Gas-cooking guide	56
Induction ring cooking guide	57

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 Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

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.

If you observe any cracks in the glass top, unplug the device immediately, and contact the After Sales Service.

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.

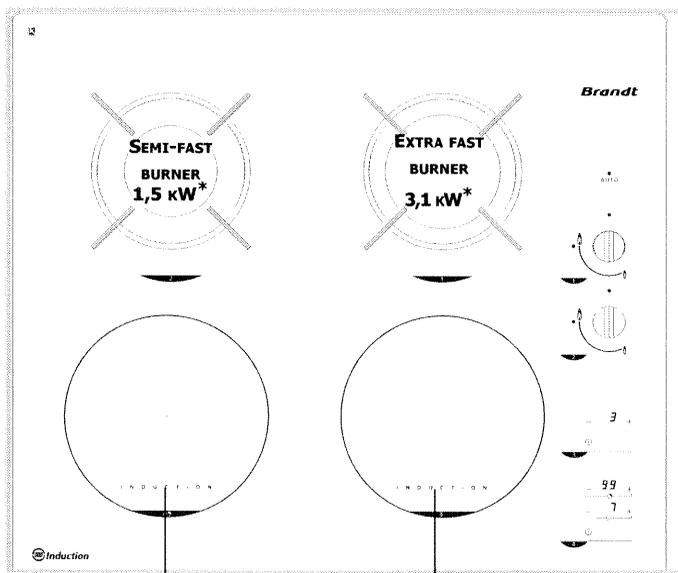
If a knob is difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Call up your installer.

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?



GAS

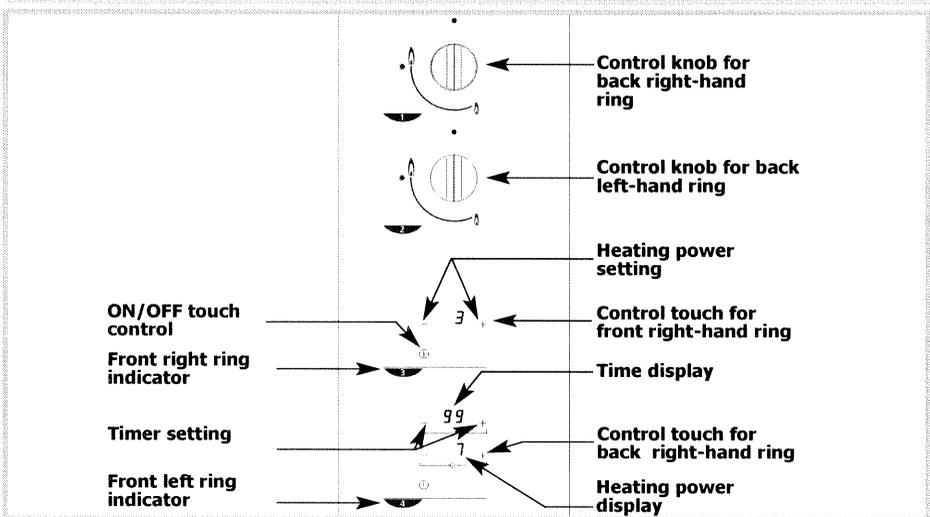
INDUCTION

(* POWER OBTAINED USING G20 NATURAL GAS.)

Induction ring (diameter 180 mm)

Induction ring (diameter 180 mm)

What the control board looks like?



Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations

	Width	Depth	Height
Cut-out	56 cm	48 cm	Depending on cupboard
Outside dimensions above the work surface	60 cm	51,8 cm	5 cm
Outside dimensions below the work surface.	55 cm	47 cm	6,5 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.

The adjustment conditions are stated on a label in the wallet and also on the packaging or on the identification plates.

This appliance must be installed and connected in conformity with applicable regulations, and used only in a well-ventilated area.

Please consult the instructions before installing and using this appliance.

This appliance is not connected to a system for the removal of combustion products.

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).

E.g. 60 cm model - 2 gas burners :

Total power :

$$3.1 + 1.5 = 4.6 \text{ kW.}$$

$$4.6 \text{ kW} \times 2 = 9.2 \text{ m}^3/\text{h} \text{ minimum airflow.}$$

These hobs 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).



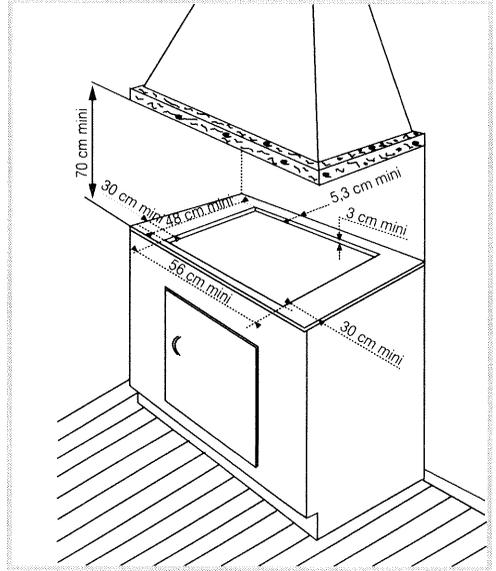
Disconnect the apparatus before intervention

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 worktop. In any case, do not keep any sprays or pressurized containers in the compartment which could be just under the hob.

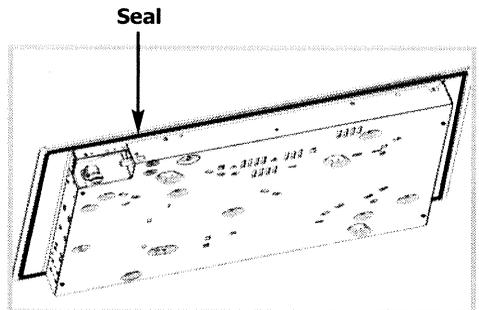


• **Before installing the hob** the seal provided in the wallet must be stuck in position to prevent any foreign bodies or liquids getting between the hob and the worktop:

- 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, thermocouples and lighters.
- 3- Stick the foam seal delivered with the appliance around the outside of the hob. This seal prevents anything getting between the glass and the worktop.

• Place the hob in position in the worktop cut-out taking care to centre it as well as possible *centrer dans la découpe*.

- Put the burners, caps and pan grates back into position.
- Connect the hob power cable to your kitchen electricity supply (See "**Electrical Connections**" for your hob).
- Connect your appliance to the gas supply (See "**Gas connections**").



Fitting recommendations (cont'd)

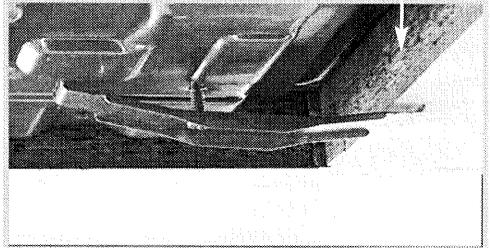
If you want, you can fix the hob in position on its four corners, using the four lugs and screws provided (See diagram).

Only use the holes provided.

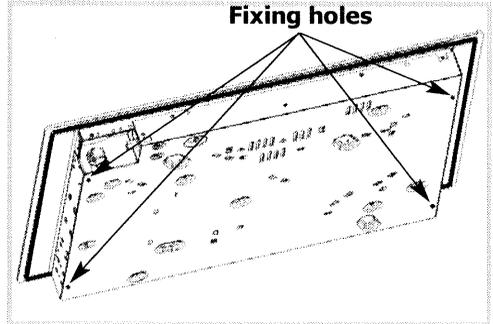
Stop screwing when the lug starts to bend.

Do not use a power screwdriver.

Worktop



Fixing holes



Fitting recommendations (cont'd)

- Fitting above a cupboard or drawer unit (**Fig. 1**).

Ensure that the unit crossbar does not block the air passage, make a bevel if necessary.

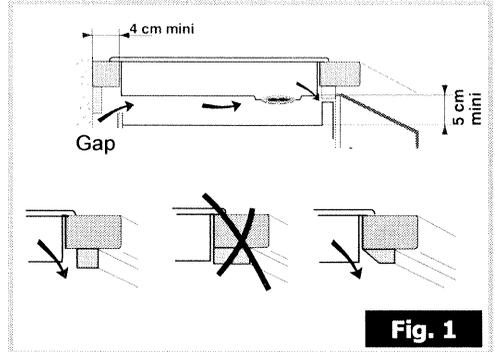


Fig. 1

- Fitting above an oven in the lower position (**Fig. 2**).

IF THE APPLIANCE LOCATED UNDER YOUR HOB LEADS TO OVERHEATING (**Fig. 3**).

The hob includes various safety features, including an anti-overheating device which detects high temperatures. If overheating occurs, **a series of small lines** or an **F7** will appear on the key pad.

In this case, we recommend that you provide an opening on the side of the unit in order to limit the overheating effect caused by the appliance installed beneath.

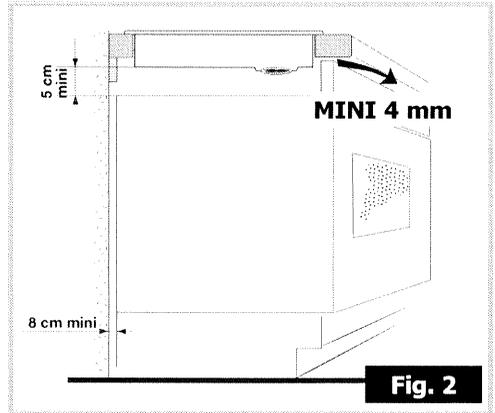


Fig. 2

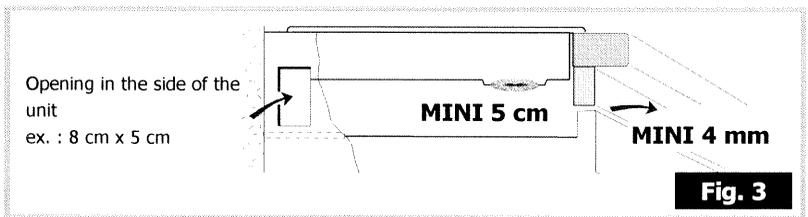


Fig. 3



Always ensure that the air vents beneath the hob are kept clear. Your induction hob must always be adequately ventilated.

- Providing the advice on ventilation given above is followed, your hob can be installed above any piece of kitchen equipment.

Electrical connections

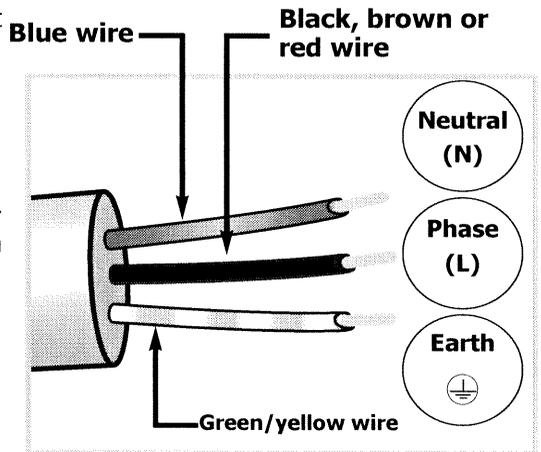
- Hobs are delivered with a three-conductor (including a yellow / green earth wire) H05VVF or H05V2V2F - T90 1mm section cable, and must be connected to the mains by the intermediary live + earth + neutral to CEI 60083 standards neutral plug, or a single pole cut-off device with a contact opening by at least 3mm.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE

220/240 V~ - 50 Hz	
Cable H05V2V2F T-90 H05VVF	3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in mm ²	1,5
Fuse	16A

- If a power plug is used, this must be accessible after installation.

- Connect the wires onto the unit following the colour code (see diagram opposite).



 The protective conductor is connected to the  earth connection on the hob and therefore must also be connected to an external earth connection .

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.

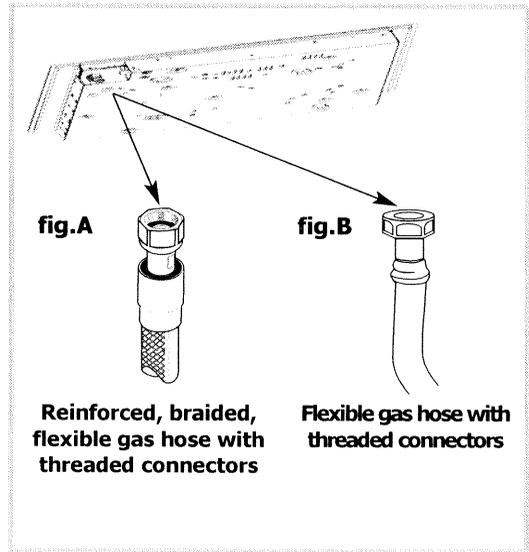
The constructor will accept no responsibility for any incidents and possible consequences, should the hob be used without an earth or with a faulty earth. être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.

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.



 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

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

One of the 3 following connections must be used:

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

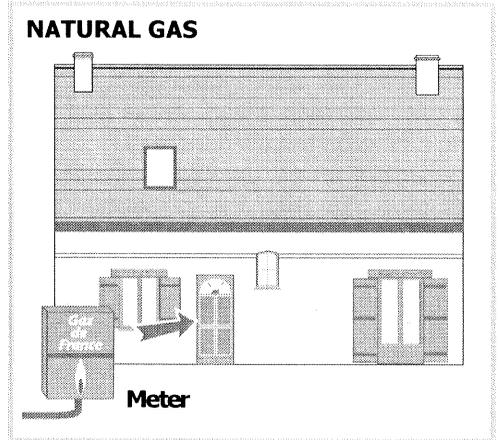
The connection should be made at the end of the elbow seal on the appliance,

or - **connection using flexible undulated metal tube with screw-on connectors** (fig. A of the preceding page)

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. B of the preceding page)

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



Gas connections (Cont'd)

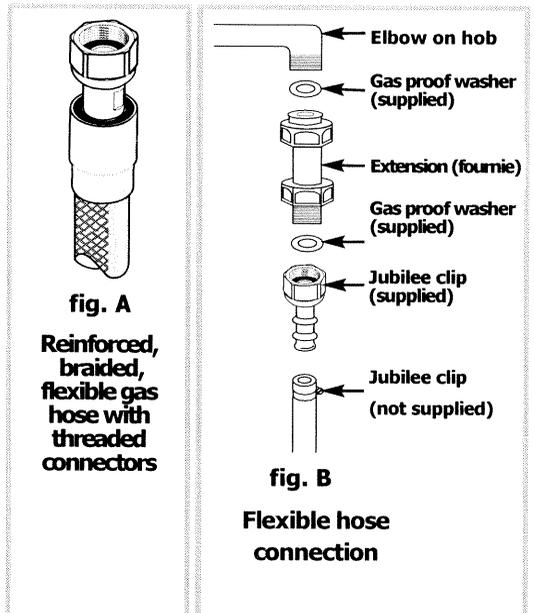
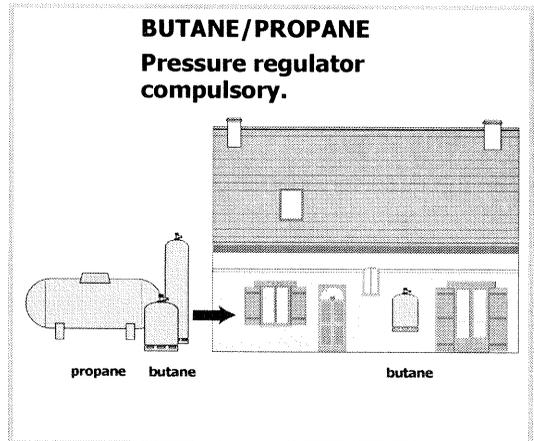
● Possible connections

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, or with a reinforced, braided, flexible gas hose (maximum length 2 metres) (**fig. A** on the next page).

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** on the next page), 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).

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**"A

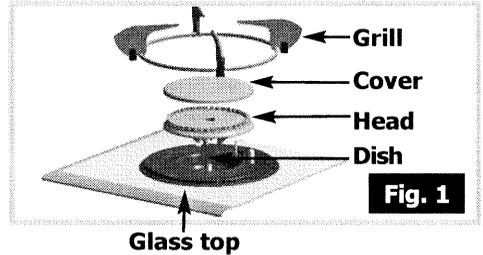
Every time you change your gas supply, mark the square on the label in the wallet that corresponds to the new type of gas (See "Gas Rating" in this chapter).

Changing the type of gas supply (cont'd)

- Transforming from natural gas to butane/propane

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.**

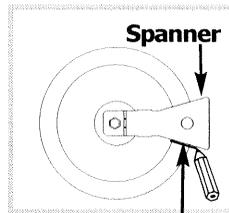


Fig. 2

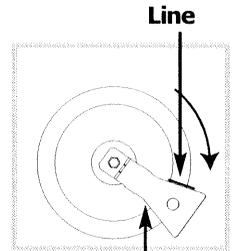


Fig. 3

Spanner

Changing the type of gas supply (cont'd)

- Transforming from natural gas to butane/propane (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.
- Using the small screwdriver provided, completely tighten the adjustment screw of the brass idle jets (yellow) (**fig. 4**) **anti-clockwise**.
- Check the position of knobs before putting them back in place. Make sure the knobs are pushed down as far as possible.
- Put the burner heads, covers and pan supports back in position.

Model without safety device

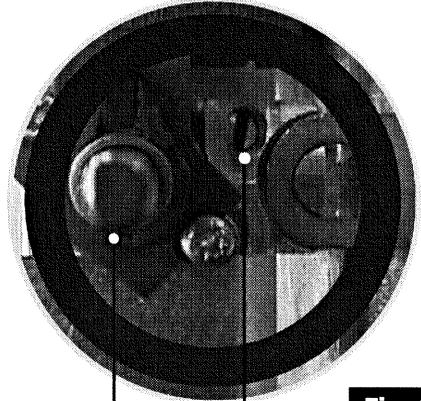


Fig. 4

Adjustment screw

Tap axis

Model with safety device

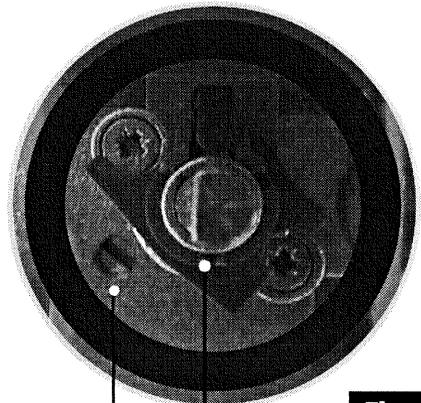


Fig. 4

Tap axis

Adjustment screw

Changing the type of gas supply (cont'd)

- Transforming from butane / propane gas to natural gas or to butane / propane air

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:

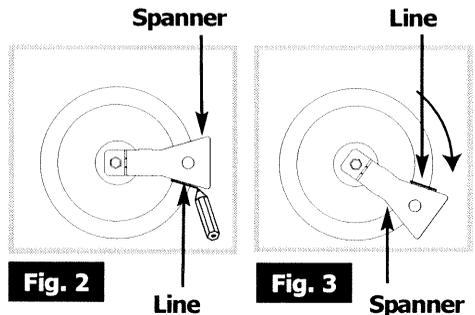
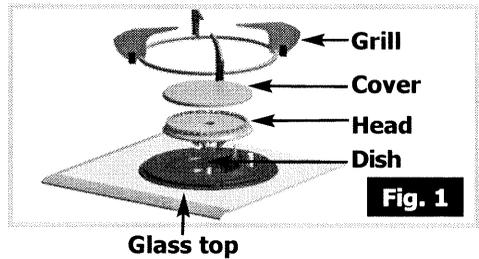
⇨ Screw in the injectors by hand until they are tight.

⇨ 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.



Changing the type of gas supply (cont'd)

● Transforming from butane / propane gas to natural gas or to butane / propane air

③ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Work on one burner at a time.
- ⇨ Light up the burner at maximum heat.
- ⇨ Remove the corresponding control knob
- ⇨ Using the small screwdriver, unscrew the brass, adjustment screw (yellow) **turning it round twice, anti-clockwise (Fig. 4)**.
- ⇨ Put the control knob back in place and turn to minimum flame.
- ⇨ 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.

Model without safety device

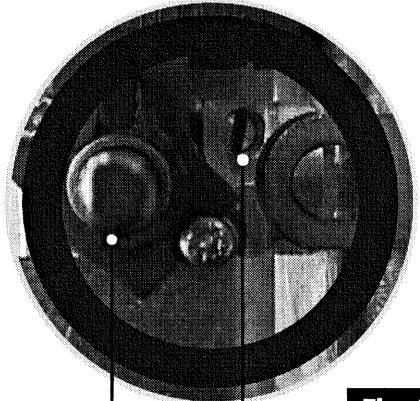


Fig. 4

Adjustment screw

Tap axis

Model with safety device

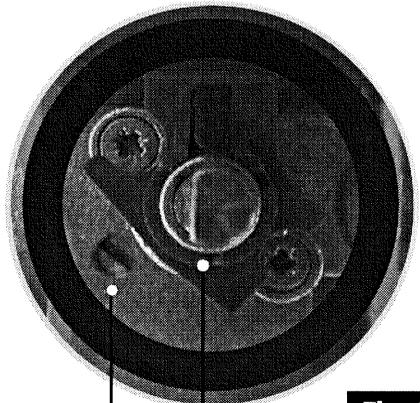


Fig. 4

Tap axis

Adjustment screw

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Gas rating

Appliance designed for installation: FRCat : III1C2E+3+ GB - GR - PTCat : II2H3+	FR - GB - GR - PT			FR	
	Butane	Propane	Natural gas	Natural gas	Air-butane Air-propane
	G30	G31	G20	G25	G130
Hourly input -see below: at 15°C at 1,013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
Extra fast burner Indicator marked on injector	88	88	137	137	298
Nominal heat rating (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	3,10
Low heat rating (kW)	0,830		0,870		0,780
Hourly output (g/h)	225	221			
Hourly output (l/h)			295	343	434
Semi-fast burner 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 (kW)	0,620		0,615		0,400
Hourly output (g/h)	105	104			
Hourly output (l/h)			143	166	210
Total for hob Total nominal heat rating (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,60
Maximum output (l/h)	330	325	438	509	644

Operating voltage 230 V~ - 50 Hz

Total electrical power consumption 2,800 W **(1)**

Hob dimension :

- Width 600 mm

- Depth 518 mm

Weight : 11.4 kg

Overall dimensions :

- Width 549 mm

- Height 59 mm

- Depth 470 mm

(1) Heating powers are for information only. They depend on the size and shape of the saucepan.

Subject to modification.

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.

MARK ON THE INJECTORS					
Natural gas		Butane/Propane gas		Air-Butane/ Air-Propane	
94	137	62	88	165	298
○	○	○	○	○	○

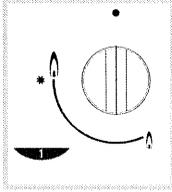
Using your hob in all simplicity

How to use your gas burners?

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



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



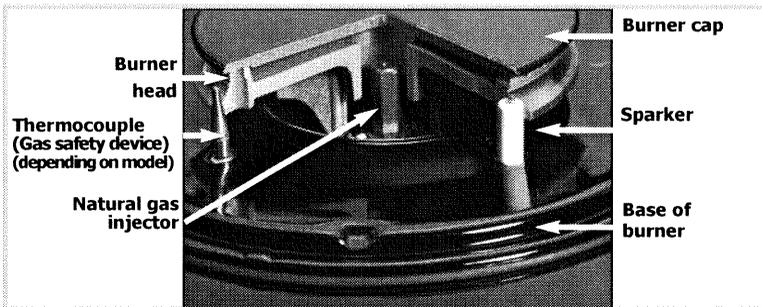
The gas tap is closed when the control knob is in position 

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.



- 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.



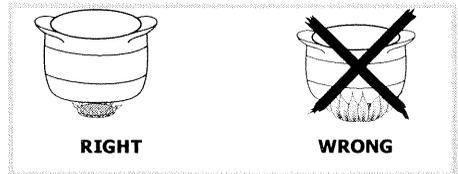
- If ever your flame goes out, relight it as per normal procedure.

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

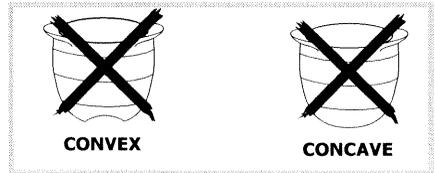
- Recommended pan sizes:

Extra fast burner	Semi-fast burner
18 to 28 cm Fry-ups Bringing to the boil	12 to 20 cm Sauces, Reheating

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

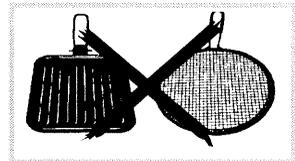


Do not use a pan with a convex or concave bottom.



Do not leave the gas on beneath an empty pan. Do not use pans whose handles may partially cover control knobs.

Do not use heat diffusers, toasters, iron grills or casseroles with legs in contact with the glass surface.



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 2 gas-rings

Total power: 1.5 + 3.1 = 4.6 kW.

4.6 kW x 2 = 9.2 m³ per hour minimum flow-rate.

Using your hob in all simplicity

How to use your induction rings?

How to use the touch controls...

Put your finger firmly on the control until the display shows the new setting.

● How to start up and set the power?

Your ring has 9 settings from 50W to 2,800 W.

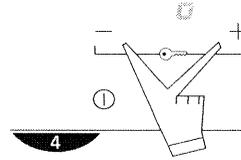
● **Press** the  control for starting up.

- Pressing on $-$ or $+$ enables you to vary the power according to your needs.

The last control operation always has priority.

● Child safety:

LOCKING SYSTEM:



The controls can be locked:

- Either when the appliance not being used (cleaning)
 - Or during use (the operations underway will continue and the displayed settings remain active).
- However, in the "locked" position, for safety reasons the stop button takes priority and turns off the power to the cooktop.

● **Press** simultaneously on $-$ and $+$ for 3 or 4 seconds.

The  (symbol (a light-up key) appears and disappears after a few seconds. Touching any of the buttons will lead to the "locked" symbol being displayed once again.

UNLOCKING:

● **Press** simultaneously on $-$ and $+$ for 3 or 4 seconds.

The  symbol (a light-up key) disappears.



- For faster setting, keep your finger longer on the selected touch control.

Using your hob in all simplicity

How to use the timer?

The timer can only be used for the front right-hand ring (maximum time 99 minutes), but the ring can also be used independently.

- **Put your finger** on touch control  or starting up the ring.

- **Choose** a heat setting from 1 to 9 (E.g. **7**).

- **Press** the **+** touch control on the timer. As soon as you press this control, the timer starts and the cooking time (in minutes) scrolls down on the display **99**.

- **Keep your finger** on the touch control until the cooking time you require is displayed.

When cooking time is over, the ring stops heating and the power setting goes out, the timer display blinks at  and gives out a series of intermittent beeps. To stop them:

- **Put your finger** on any touch control.

- **To change** the cooking time, you can press the **+** or **-** controls whenever you wish.

- **To stop** the timer during cooking, put your finger on the **-** touch control until the "0" sign is displayed.

The heating zone will continue working without the timer.

N.B. The light-emitting display **99** shows you the amount of cooking time left.

Using your hob in all simplicity

Choice of saucepans - safety on induction hobs

● Which pans are best adapted?

You probably already have some suitable pans.

• **Enamelled steel non-stick or normal recipients:** casserole dishes, frying pans, saucepans and grills for meat.

• **Iron recipients:** to avoid scratching your hob's ceramic surface, do not slide your saucepan across the hob, or use saucepans with enamel bases.

• **Stainless steel recipients adapted for induction cooking:** most stainless steel pans are suitable for induction cooking (casserole dishes, saucepans, frying pans).

• **Aluminium recipients with special bottoms:** choose thick-bottomed products that cook more homogeneously (with a better distribution of heat).

An "INDUCTION CLASS"  Induction, logo can be seen on the hob.

By choosing pans with the same logo, you can be sure that they are totally compatible with your hob under normal conditions of use.

To help you choose, a list of utensils is supplied with this guide.

● Residual heat indicator

After intensive use, the cooking zone may remain hot for several minutes. The letter "H" is displayed during this period. Do not touch the zones concerned.

● What materials are not compatible?

RECIPIENTS IN GLASS, CERAMIC, EARTHENWARE, ALUMINIUM WITHOUT A SPECIAL BASE OR WITH A COPPER BASE, AND CERTAIN NON-MAGNETIC STAINLESS STEEL PANS.

● The "recipient" test

Thanks to its state-of-the-art technology, your induction hob is capable of recognising most recipients.

Place your recipient on a zone with the heat at position 4, for example, **if the display stays steady** your recipient is **compatible**. If it blinks your recipient **cannot be used** for induction cooking.

It is even possible to use pans with bottoms that are not completely flat, on condition that their base is not too uneven.

● Automatic-Stop

Automatic-stop is a safety function for your hob. It starts up automatically if ever you forget to turn off after cooking :

Power consumed	the heating zone goes out automatically after :
Between 1.....4	8 hours
Between 5....7	2 hours
Between 8....9	1 hour

The letter **AS** is displayed for the heating zone concerned and the hob will bleep for about 2 minutes. The **AS** will continue to be displayed until any control of the zone in question is touched. The hob will then bleep twice to confirm your action.

Using your hob in all simplicity

Choice of saucepans - safety on induction hobs (Cont'd)

● Safe practice

- Whenever you use a pan with a non-stick (Teflon type) coating with no or very little fat, preheat it for a moment at position 6 or 7. Never use position 8 or 9 for this, as you may damage your pans.
- Never heat food in a closed can, it may explode (this precaution should be taken for all methods of cooking).
- Putting grills, burner covers, metal cooking utensils, cutlery, or any metal object on the hob is not recommended. They may heat up if they are close to a cooking zone in use.
- It is recommended that you do not place metal items such as knives, forks, spoons and covers on the cooktop as these can get hot.

- **No objects whatsoever should be left on the hob.**

Never use aluminium foil for cooking. Never place any products wrapped in aluminium directly on the induction hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

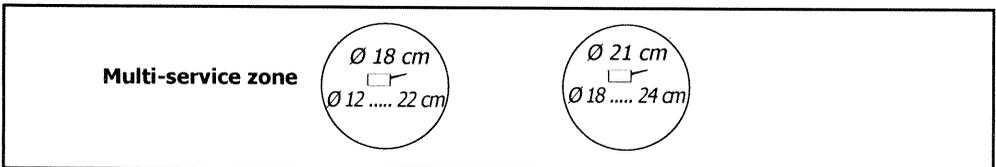
● The "electronic" safety device

If the temperature on the electronic circuits gets too high, a safety device automatically reduces the power transmitted to the hob.

● The "empty pan" safety device

Each heating zone possesses a safety device that permanently detects the temperature on the heating zone. Under these conditions, there is no danger of overheating being caused by empty pans

Using the cooking zones according to the pan (depending on the model)



If there is an oven under your hob (See paragraph on "Fitting recommendations") the hob's thermal safety device prevents it from being used when the oven is being pyro-cleaned.

When the hob is being used, do not leave any magnetisable object on it (credit cards, cassettes, etc.)

For any active implant wearers (pacemakers, insulin pumps, etc.) your induction hob generates an electro-magnetic field in its close environment. Therefore we recommend you to get in touch with the supplier of your implant in case of any possible incompatibility.

How to look after your hob?

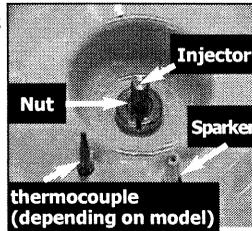
Keeping your hob in good condition is easy if you clean it **before it is completely cold**. Even so, never clean it when it is in use. Put all the electric and gas control knobs at zero.

HOW TO PROCEED

ACCESSORIES TO BE USED

Looking after sparkers and injectors

- If ever the sparkers get dirty, clean them with a stiff non-metallic brush.
- 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.



- Small hard-bristled brush.

Looking after the grills and burners

- 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.

- Non-abrasive cream.
- Household sponge.

Looking after your glass top

- Clean it with hot water, then wipe dry. Use special ceramic glass cleaning products for any persistent stains.

- Household sponge
- Special ceramic glass products
E.g. Cera-Clen

Looking after your induction rings

- Clean them with hot water and wipe dry. If necessary, finish off with the hard side of a sponge and wipe dry. Use special ceramic glass cleaning products for any persistent stains. (See example below).

- Household sponge
- Special ceramic glass products
E.g. Cera-Clen



- It is better to wash the parts of your hob by hand rather than in a dishwasher

- Never use an abrasive sponge (Scotch-brite type) for cleaning your hob.

- Do not use a steam cleaner.



- **Should a crack appear on the glass-top, disconnect your appliance immediately and contact your After-Sales Service.**

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:

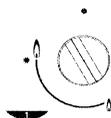
There is no sparking when the control knobs or buttons are pressed down.

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 device 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 hob smells the first few times it is used for cooking.

Your hob makes a ticking noise.

The saucepans make a noise when the induction rings are used for 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 burner 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.

- Heat up each ring for half an hour with a saucepan full of water.

This is normal. The noise is made by the system that distributes the power between the two rings.

- This is normal with certain types of saucepan under high power. There is no danger for the hob.

Gas-cooking guide

	DISHES	TIME	BURNER
SOUPS	Broths Thick soups		Extra fast Extra fast
FISH	Court-bouillon Grilled	8-10 minutes 8-10 minutes	Extra fast Extra fast
SAUCES	Hollandaise, Bearnaise Bechamel, Aurore	10 minutes	Semi-fast Semi-fast
VEGETABLES	Endives, Spinach Peas In Sauce Provence Tomatoes Fried Potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	Extra fast Extra fast Extra fast Extra fast
MEAT	Steack Blanquette, Osso-bucco Fried Escalope Toumedos (cast iron grill pan)	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	Extra fast Extra fast Extra fast Extra fast
FRYING	Chips Fritters		Extra fast Extra fast
DESERTS	Rice pudding Stewed fruit Pancakes Custard	5 minutes 3-4 minutes 10 minutes	Semi-fast Semi-fast Extra fast Semi-fast Semi-fast

To master your cooking times as well as possible, do not hesitate to transfer your saucepan from one burner to another (e.g. from the extra fast burner to the semi-fast burner: blanquettes, osso buccos, etc.)

Choose the extra fast burner for grilling that requires high temperatures.

Use the semi-fast burner for delicate sauces and heating already-prepared dishes.

Induction ring cooking guide

There are several settings that can be used, depending on the type of cooking you are doing. For example, when cooking PASTA, use **position 2**, for bringing the water to the boil, **position 7**, for putting in the pasta and bringing it back to the boil **position 6** for cooking.

	DISHES	SEARING/COOKING BRINGING TO THE BOIL		COOKING / BROWNING BRINGING BACK TO THE BOIL STEADY SIMMERING			COOKING / SIMMERING	
		9	7	7	6	5	3	2
SOUPS	Broths Thick Soups		7				3	2
FISH	Cour-tbouillon Frozen	9		7	6	5		
SAUCES	Thick made with flour Made with butter and eggs (Bearnaise, Hollandaise)			7		5	4	3
VEGETABLES	Endives, Spinach	9			6			3
	Peas In Sauce, Boiled Potatoes	9		7	6	5		3
	Fried Potatoes			7	6	5		
	Saute Potatoes			7	6	5		
	Defrosting vegetables			7				3
Meat	Thinly sliced meat							
	Frying steaks Grilling (cast iron grill pan)		8		6			
FRYING	Frozen chips	9						
	Fresh chips	9						
MISCELLANEAUS	Pressure cooker	9					5 (once it hisses)	
	Sewed fruit						4	
	Pancakes, Custard					5		
	Melting chocolate					5		
	Jam Milk				6			3
	Fried eggs				6			
	Pasta				6			
	Baby food in jars (bain marie)	9		7				
	Stews					5		
	Riz créole	9		7				3
	Rice pudding keeping warm				6			2

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 :

0.150 € TTC/min
N° Indigo 0825 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>

Réf. appareil : TI 313*

Appliance ref.: TI 313*

87x4616