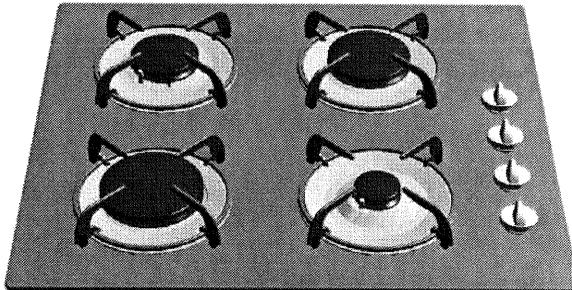


87x4661

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
Installez facilement votre table	6
Conseils d'encastrement	6-8
Raccordement électrique	9
Raccordement gaz	10-12
Changement de gaz	13-18
Utilisez votre table en toute simplicité	19
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	19
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz?	20
Comment utiliser la plaque électrique ?	21
Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?	21
Comment entretenir votre table ?	22
Petites pannes et anomalies	23
Guide de cuisson gaz	24
Guide de cuisson de la plaque électrique	25
Quelques conseils	26

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.

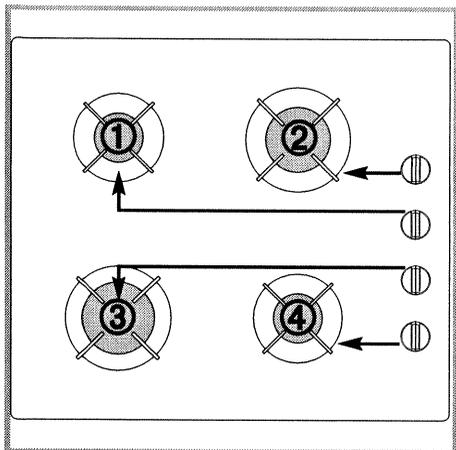
Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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

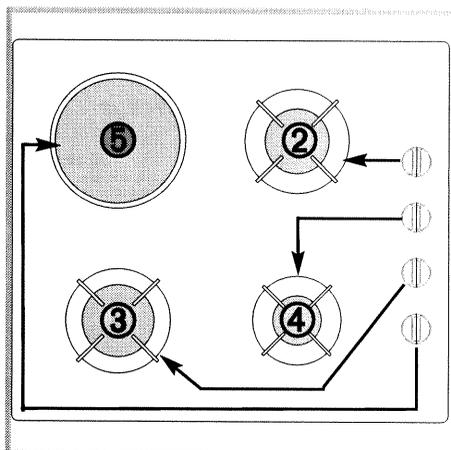


VOTRE TABLE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.

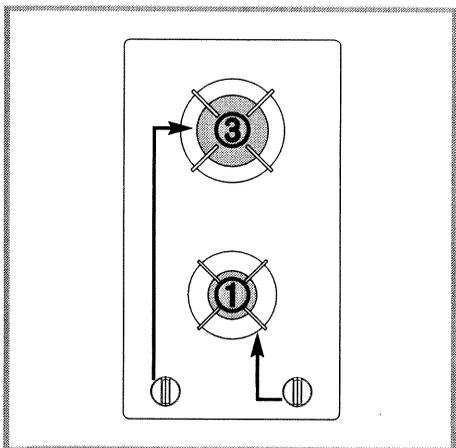
Comment se présente votre table ?



**Table 60 cm
4 feux gaz
avec ou sans sécurité (selon modèle)**



**Table 60 cm
3 feux gaz + 1 électrique
avec ou sans sécurité (selon modèle)**



**Table 30 cm
2 feux gaz**

- ① Brûleur semi-rapide
1,5 kW*
- ② Brûleur rapide
2,3 kW*
- ③ Brûleur grand rapide
3,1 kW*
- ④ Brûleur auxiliaire
0,85 kW*
- ⑤ Plaque électrique
diamètre 145 mm - 1,5 kW

(* Puissances obtenues en gaz naturel G20)

Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

Modèle	Largeur		Profondeur		Epaisseur	
	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm
Découpe meuble	26,5 cm	56 cm	48 cm	48 cm	Sivant meuble	
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	31 cm	60 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1 cm	5,1 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 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).

Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz :

Puissance totale :

1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 kW.

8,4 kW x 2 = 16,8 m³/h de débit d'air minimum.

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 100 et 150 mm 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.

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

Placez les têtes, chapeaux et les grilles support casserole.

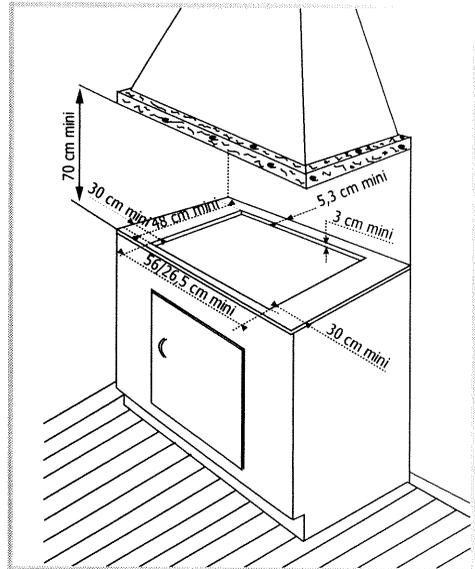
Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

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.

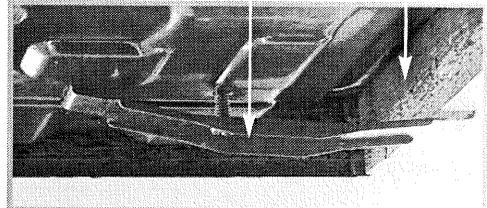
Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.



Patte de fixation

Plan de travail



Trous de fixation

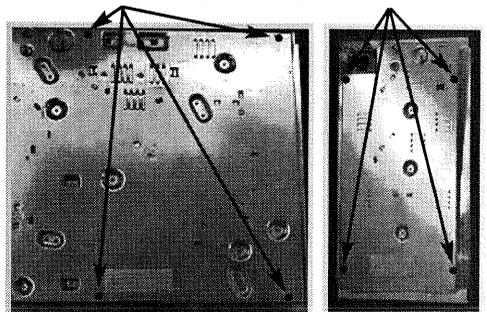


Table 4 feux

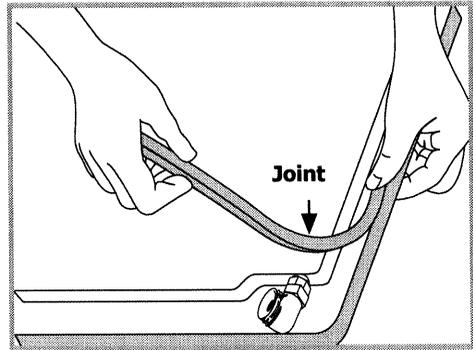
Table 2 feux

Conseils d'encastrement (suite)

Pour assurer l'étanchéité entre le caisson 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, livré avec l'appareil, **sur le pourtour extérieur du verre**. Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.
- 4- Remplacez les têtes, chapeaux et les grilles support casserole.



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 mm^2) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées sur le réseau 220-240V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEI60083 et restant accessible après installation 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.

SECTION DU CABLE À UTILISER

SECTION DU CABLE À UTILISER	
	220-240V~ - 50/60Hz Gaz et mixte (3+1)
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.

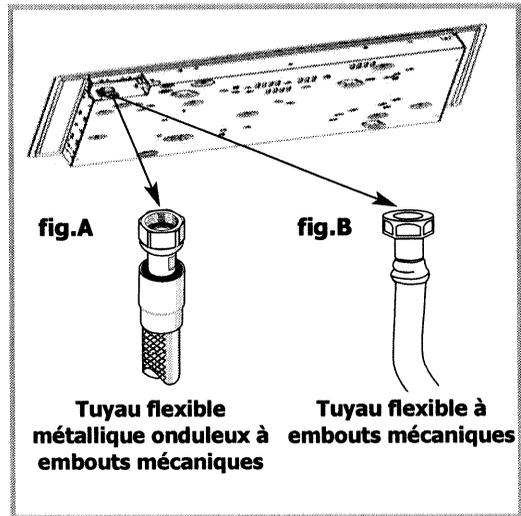
Si ce cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

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 :

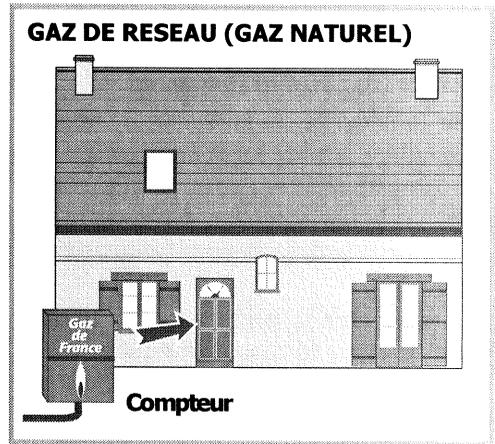
- **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).

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).

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.



Raccordement gaz (suite)

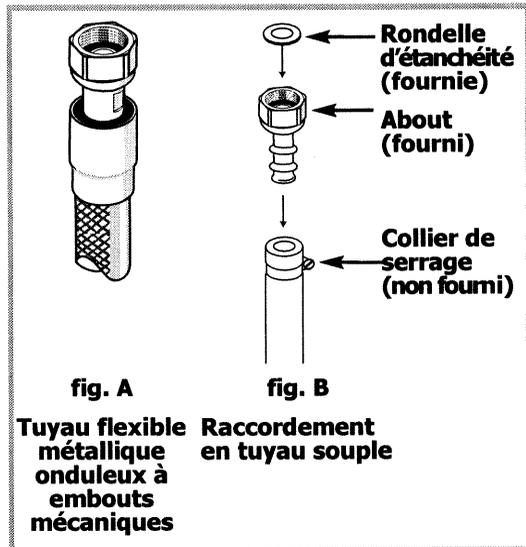
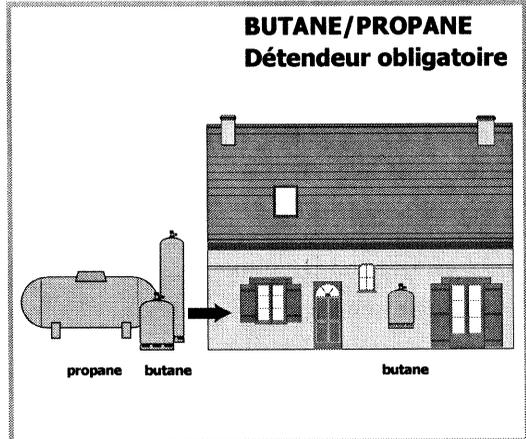
● Raccordements possibles

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 ou 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 (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 m/daN (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 la 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)

- 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**".

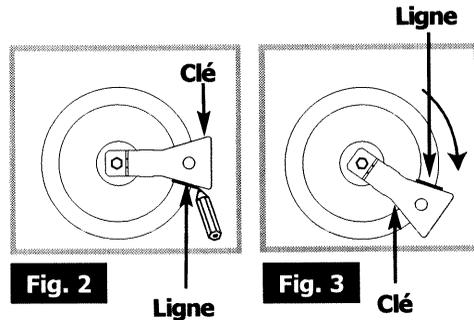
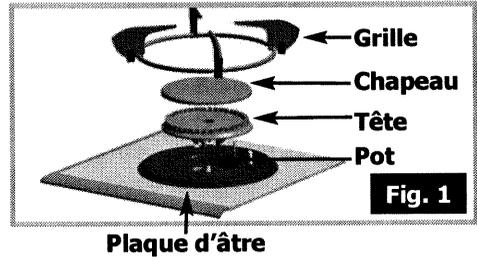
➋ CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

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

Modèle sans sécurité

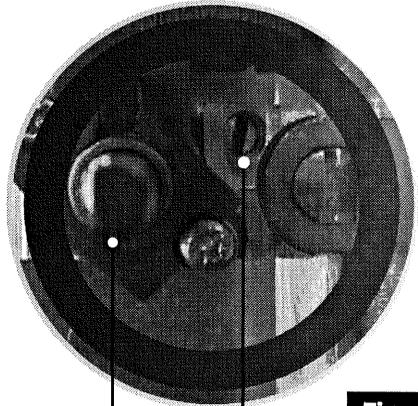


Fig. 4

Vis de réglage des ralentis

Axe du robinet

Modèle avec sécurité

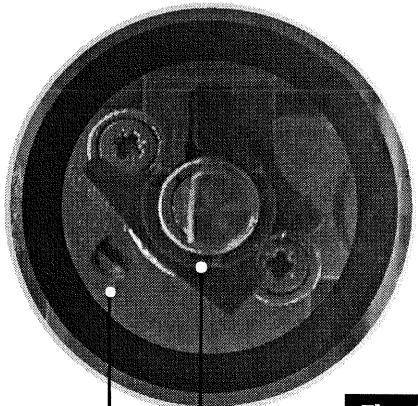


Fig. 4

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 :

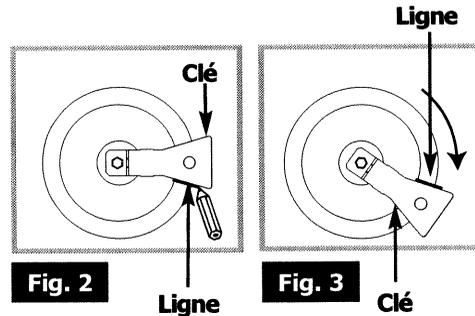
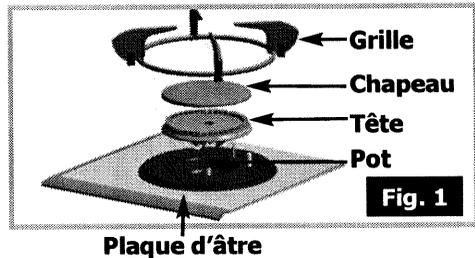
⇨ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇨ 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 de tous les brûleurs et les grilles.



Changement de gaz (suite)

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

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

- Agissez robinet par robinet.
 - Allumez le brûleur, en position maximum.
 - Enlevez la manette du robinet correspondant.
 - Dévissez la vis de réglage des ralentis 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

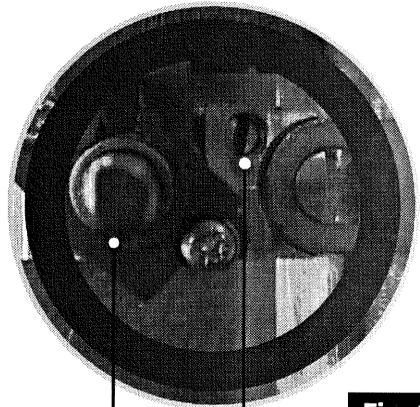


Fig. 4

Vis de réglage des ralentis

Axe du robinet

Modèle avec sécurité

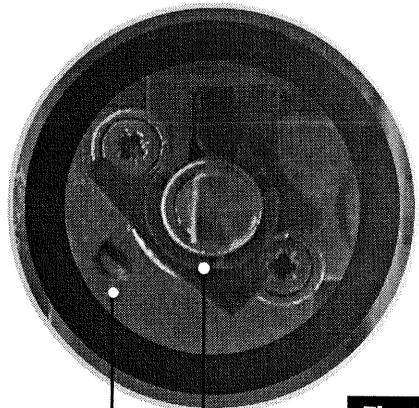


Fig. 4

Axe du robinet

Vis de réglage des ralentis

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FRCat : III1C2E+3+ GB - GR - PTCat : II2H3+	FR - GR - GB - PT			FR	FR
	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel	Air propané Air butané
Débit horaire ci-dessous à 15°C sous 1013 mbar	G30 28-30mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G130 8 mbar
Brûleur rapide Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	210
Débit calorifique nominal (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,650
Débit horaire (g/h)	164	161	219	255	336
Débit horaire (l/h)					
Brûleur grand rapide Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,20	3,10	3,20
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire (g/h)	225	221	295	343	448
Débit horaire (l/h)					
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 (avec et sans sécurité) (kW)	0,620		0,615		0,400
Débit horaire (g/h)	105	104	143	166	210
Débit horaire (l/h)					
Brûleur auxiliaire 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	81	94	119
Débit horaire (l/h)					
Table 60 cm4 feux gaz Débit calorifique total (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,95
Débit maximum (g/h)	549	540	738	858	1113
Débit maximum (l/h)					
Table 60 cm 3+1 plaque élect. 1500 W Débit calorifique total (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,45
Débit maximum (g/h)	444	436	595	692	903
Débit maximum (l/h)					
Table 30 cm 2 feux gaz Débit calorifique total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,70
Débit maximum (g/h)	330	325	438	509	658
Débit maximum (l/h)					

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.

Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane		Air Propané/Air Butané	
94	121	62	78	165	210
137	63	88	45	298	122
Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane		Air Propané/Air Butané	
●	121	●	78	●	210
137	63	88	45	298	122

Gaz Naturel	Gaz Butane/Propane	Air Propané/Air Butané
137	88	298
94	62	165

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 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 manettes** (selon modèle).

● 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.

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

● La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), 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.

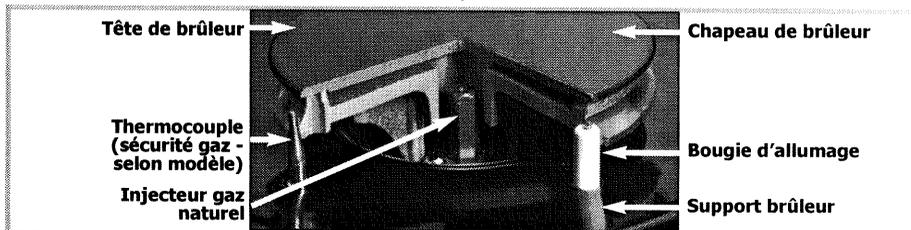
● Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

● 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.



- 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.



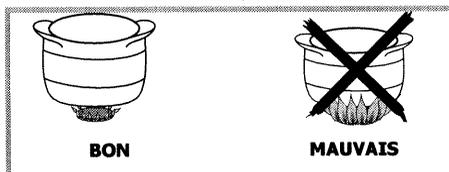
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.
- En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette, tout en appuyant sur la manette du brûleur désiré.

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

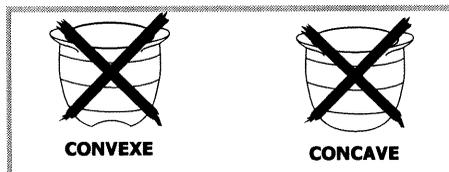
- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur grand rapide	Brûleur moyen rapide	Petit brûleur	
		semi-rapide	auxiliaire
18 à 28 cm	16 à 26 cm	14 à 22 cm	12 à 16 cm
Fritures Ebullition	Aliments à saisir	Sauces, Réchauffage	Mijotage

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



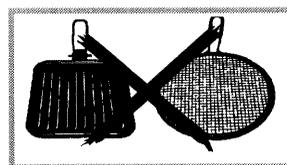
N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.



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 - 4 feux gaz

Puissance totale : 1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 kW.

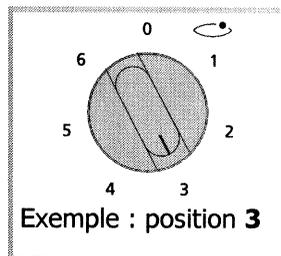
8,4 kW x 2 = 16,8 m³/h de débit minimum.

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.

A 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 ?

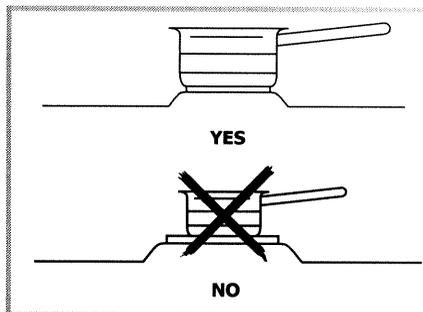
Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

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

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

Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt (0) afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

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



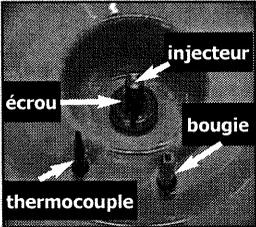
- La surface verre est résistante mais n'est pas incassable : évitez les chocs avec les récipients.



- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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.	 <ul style="list-style-type: none">- Petite brosse à poils durs.
Entretien des grilles et des brûleurs gaz	<ul style="list-style-type: none">- 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.	<ul style="list-style-type: none">- Crème à récurer douce.- Eponge sanitaire.
Entretien de la plaque électrique	<ul style="list-style-type: none">- La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras.- Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.	<ul style="list-style-type: none">- Produit rénovateur du commerce.



- 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.



- Dans le cas où une fêlure ou une fissure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et 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 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	AUXILIAIRE
SOUPES	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	X		
POISSONS	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X X			
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes			X X	X X
LÉGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X X	X X X		
VIANDES	Steack Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos (gril fonte)	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X X			
FRITURE	Frites Beignets		X X			
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes	X X	X	X X X	X X X

Guide de cuisson de la plaque électrique

PREPARATIONS		VIF	FORT	MOYEN	MIJOTAGE	TENIR AU CHAUD
SOUPES	Bouillons Potages epais	6	5	3-4	2	1
POISSONS	Court-bouillon Surgelés	6 -- -- → 5	5	3		
		6 -- -- → 5 6 -- -- → 5	5 5			
SAUCES	Epaissees au beurre			3-4	2	
LEGUMES	Endives, épinards		5	3-4		
	Légumes secs		5	3-4		
	Pommes de terre à l'eau Pommes de terre rissolées Pommes de terre sautées		5 5 5	3-4		
VIANDES	Steacks	6				
	Grillades	6				
FRITURES	Frites	6				
VARIANTES	Compote	6			2	
	Crêpes				2	1
	Crème anglaise					
	Chocolat fondu			3-4		
	Confitures					
Lait		5				
Pâtes		6 -- -- → 5			2	
Riz au lait						1
Tenue au chaud						1

Quelques conseils

Vous cuisinerez avec plaisir en respectant quelques règles d'utilisation et un minimum d'entretien.

Allumage avec sécurité gaz

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

En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante.

Utilisation des récipients

Sur les foyers gaz ou électriques, utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur.

Utilisez un récipient adapté : la dimension du fond doit être égale ou légèrement supérieure au diamètre du foyer électrique.

Entretien général

Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et garantir une flamme stable et régulière.

N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place.

Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.

Astuces

Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.

Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie.

N'hésitez pas à arrêter la plaque électrique quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.

Dans tous les cas, pour de plus amples informations, lisez attentivement chaque page de la notice.

Using your hob in complete safety	29
What your hob looks like?	30
Installing your hob in all simplicity	31
Fitting recommendations	31-34
Electrical connections	34
Gas connections	35-37
Changing the type of gas supply	38-43
Using your hob in all simplicity	44
How to use your gas burners?	44
Which pans are best adapted for use on the gas burner	45
How to use the electric hotplate?	46
Which pans are best adapted for use on the electric hotplate?	46
How to look after your hob?	47
Minor troubleshooting	48
Gas-cooking guide	49
Electric hotplate-cooking guide	50
Practical Advice	51

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.

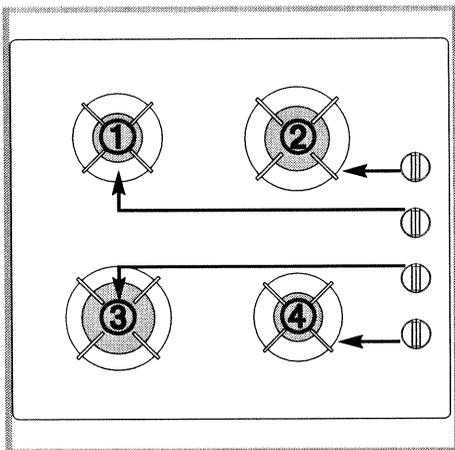
If a knob is difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Call up your installer.

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

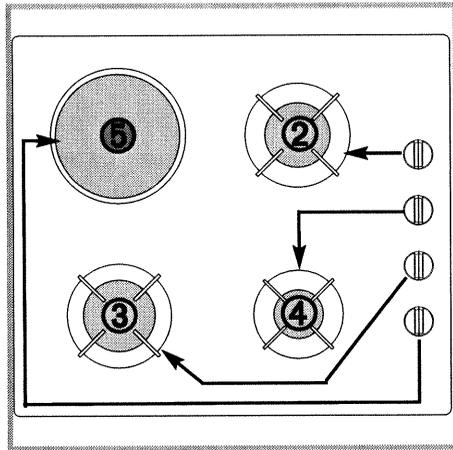


YOUR HOB IS DELIVERED PRE-SET FOR USE WITH NATURAL TOWN GAS.

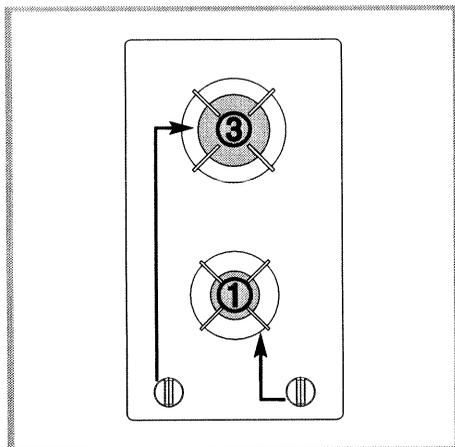
What your hob looks like?



**60 cm model 4 gas rings
with or without security device
(depending on the model)**



**60 cm model 3 gas rings
+ 1 electric hotplate
with or without security device
(depending on the model)**



30 cm model 2 gas rings

- ① Semi-fast burner
1,5 kW*
- ② Fast burner
2,3 kW*
- ③ Extra-fast burner
3,1 kW*
- ④ Auxiliary burner
0,85 kW*
- ⑤ Electric hotplate
Diameter 145 mm - 1,5 kW

**(* Performance obtained
using G20 natural gas)**

Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations

Model	Width		Depth		Height	
	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm
Standard cutout	26,5 cm	56 cm	48 cm	48 cm	Depending on the unit	
Outside dimensions above the work surface	31 cm	60 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm	5 cm
Outside dimensions below the work surface.	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1cm	5,1cm

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. : for a 60 cm hob with 4 gas-rings:

Total power:

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h per hour minimum flow-rate.}$$

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).

Installing your hob in all simplicity

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.

Place the electric hotplate in the opening of the supporting cabinet, taking care to slide the hotplate toward you.

Put the burners, caps and pan grates in place.

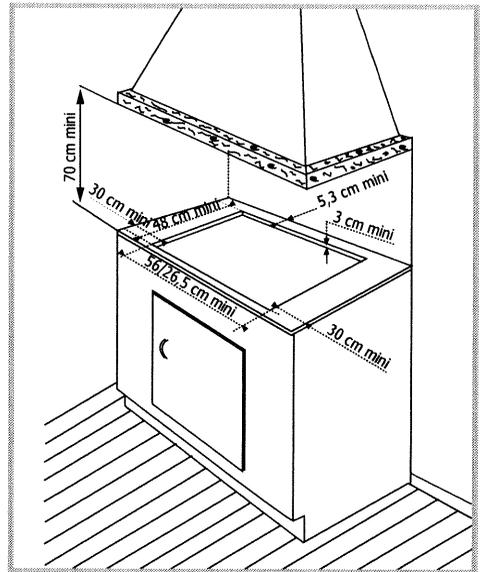
Connect the hob power supply cable to the electrical installation of the kitchen. (See "**Electrical connections**").

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.**

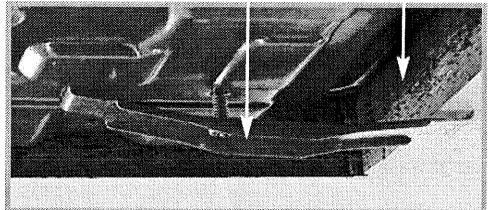
Stop screwing when the lug starts to bend.

Do not use a power screwdriver.

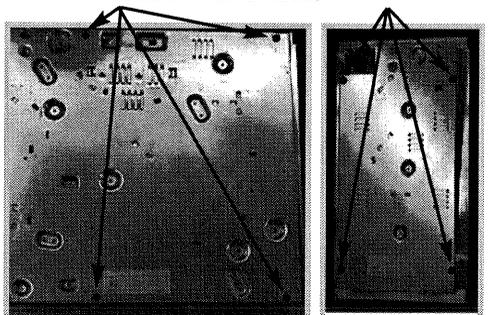


Fixing lugs

Worktop



Attachment holes



Hob 4 gas rings

Hob 2 gas rings

Fitting recommendations (cont'd)

To ensure the seal between the hob and the worktop.

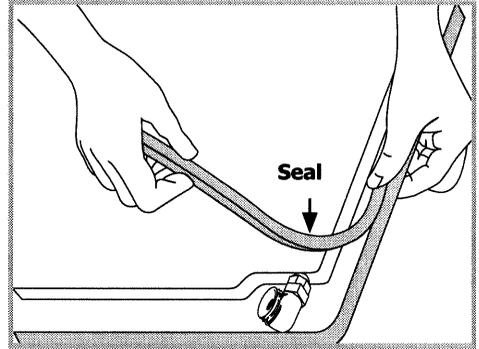
Affix the joint provided in the folder before installing the hob:

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- Glue the foam seal delivered with the device **on the outside perimeter of the glass**. This seal keeps liquids from passing between the glass and the worktop.

4- Put the hob back the right way up and place the burners, caps and pan grates back in position.



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, and must be connected to a 220-240V~ single phase mains supply by the intermediary of a two phase + earth + CEI60083 (and remaining accessible after installation) standardised neutral plug, or a single pole cut-off device with a contact opening by at least 3mm.

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

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE	
	220-240V~ - 50/60Hz All-gas and mixed (3+1)
Cable H05WF - T105 or H05V2V2F - T90	3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in mm ²	1
Fuse	10 A



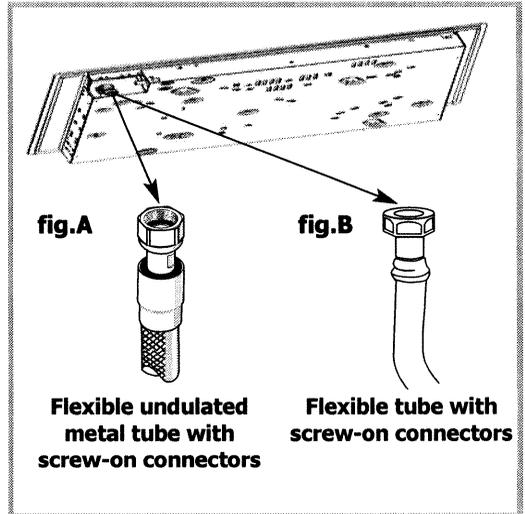
The protective conductor (green/yellow) is connected to the  earth connection on the hob and therefore must also be connected to an external earth connection .

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.



The connecting tube must be accessible along its entire length, and must be replaced before the expiration date (marked on the tube). 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.

Use only one of the following connection methods:

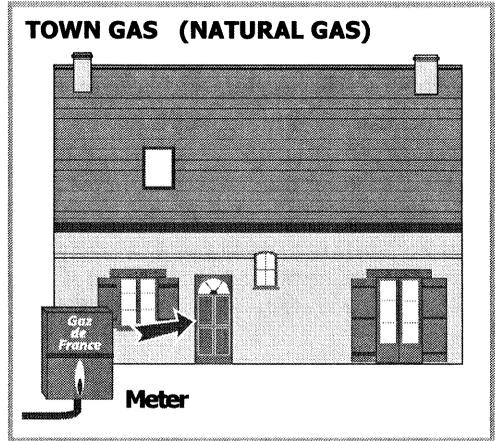
- **connection with a rigid pipe** (gas standard G1/2).

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)**

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)

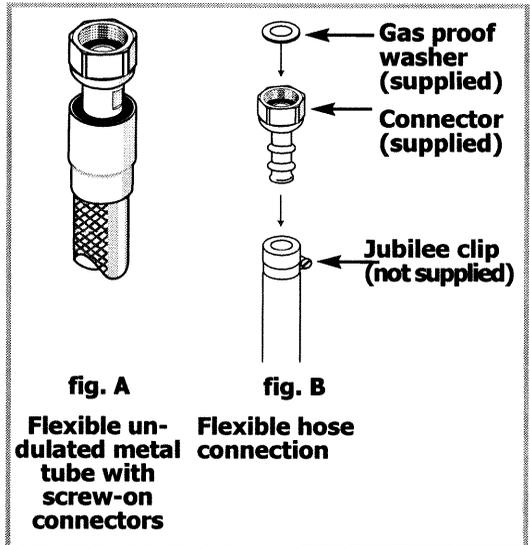
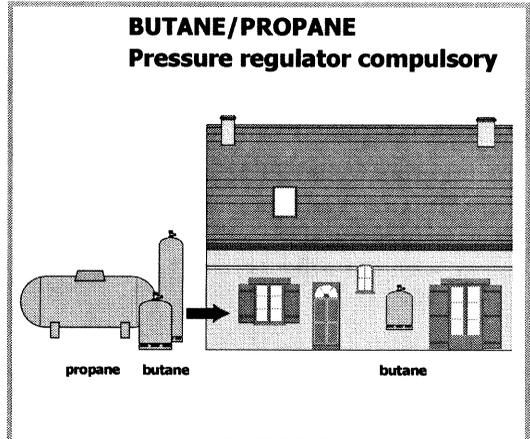
● Possible connections

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, 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.

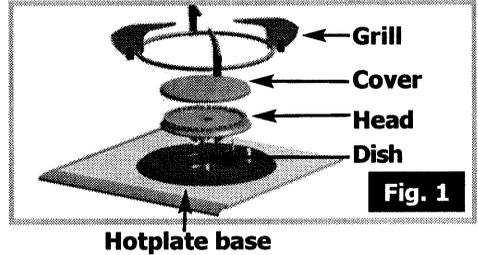
Every time you change your gas supply, mark the square on the label in the wallet that corresponds to the new type of gas (See "Gas Rating" in this chapter).

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Transforming from natural gas to butane/propane

When carrying out this operation, you should successively:

- ❶ Adapt the gas connection
- ❷ Change the injectors
- ❸ Adjust the retarder on the taps



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

❷ **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**).

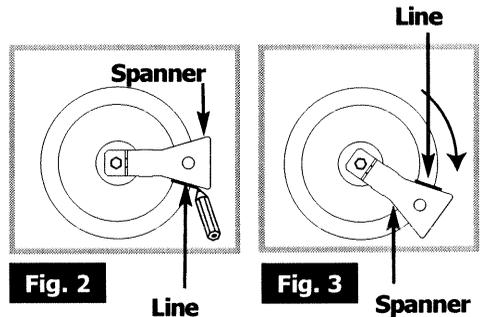
- Replace these with the injectors supplied in the wallet, in accordance with the gas rating table at the end of the chapter; to do this:

- ⇒ 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.**



Changing the type of gas supply (cont'd)

● Changing from natural gas to the butane/propane gas (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

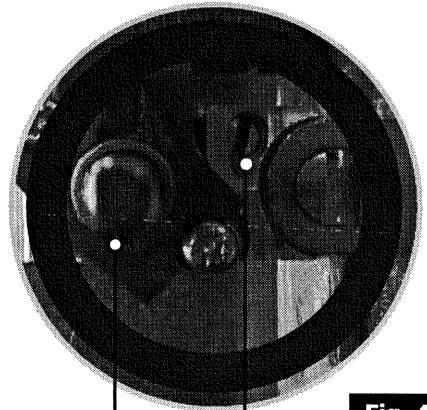


Fig. 4

Adjustment screw

Tap axis

Model with safety device

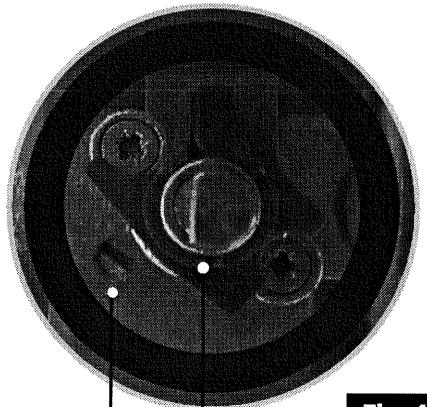


Fig. 4

Tap axis

Adjustment screw

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Changing 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:

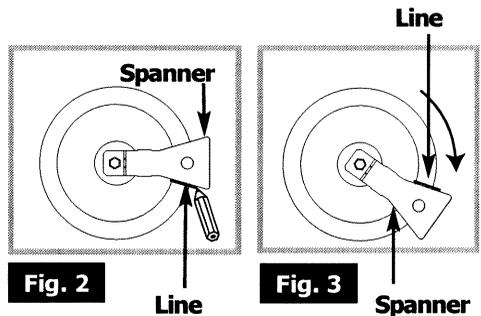
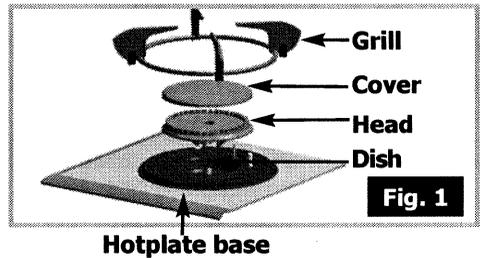
⇒ Screw in the injectors by hand until they are tight.

⇒ 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)

● Changing from butane / propane gas to natural gas or to butane / propane air (cont'd).

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

- Work on one tap at a time.
 - Turn the burner to maximum when lighting.
 - Remove the corresponding knob.
 - Using the small screwdriver, unscrew the brass, adjustment screw (yellow) (**Fig. 4**), **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.

Model without safety device

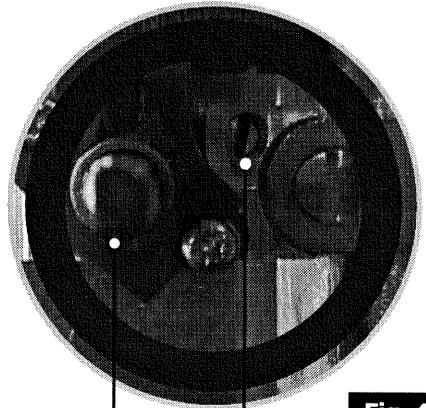


Fig. 4

Adjustment screw

Tap axis

Model with safety device

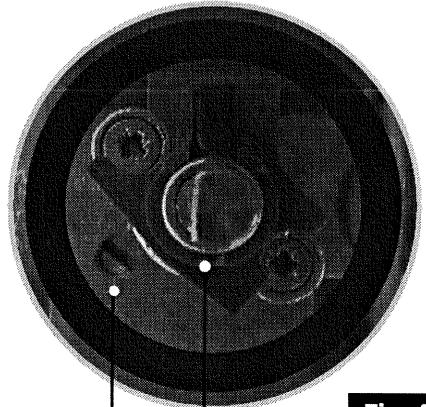


Fig. 4

Tap axis

Adjustment screw

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Gas rating

	FR - GR - GB - PT			FR	FR
	Butane	Propane	Natural gas	Natural gas	Air- propane Air- butane
Appliance designed for installation: FRCat : III1C2E+3+ GB - GR - PTCat : II2H3+					
Hourly input -see below: at 15°C at 1013 mbar	G30 28-30mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G130 8 mbar
Fast burner					
Indicator marked on injector	78	78	121	121	210
Nominal heat rating (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Low heat rating (with/without safety device) (kW)	0,830		0,870		0,650
Hourly output (g/h)	164	161		255	336
Hourly output (l/h)			219		
Extra fast burner					
Indicator marked on injector	88	88	137	137	298
Nominal heat rating (kW)	3,10	3,10	3,20	3,10	3,20
Low heat rating (with/without safety device) (kW)	0,830		0,870		0,780
Hourly output (g/h)	225	221		343	448
Hourly output (l/h)			295		
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 (with/without safety device) (kW)	0,620		0,615		0,400
Hourly output (g/h)	105	104		166	210
Hourly output (l/h)			143		
Auxiliary burner					
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 safety device) (kW)	0,300		0,350		0,350
Hourly output (g/h)	55	54		94	119
Hourly output (l/h)			81		
60 cm hob 4 gas rings					
Total nominal heat rating (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,95
Maximum output (g/h)	549	540		858	1113
Maximum output (l/h)			738		
60 cm hob 3+1 1500 W electric hotplate					
Total nominal heat rating (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,45
Maximum output (g/h)	444	436		692	903
Maximum output (l/h)			595		
30 cm hob 2 gas rings					
Total nominal heat rating (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,70
Maximum output (g/h)	330	325		509	658
Maximum output (l/h)			438		

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.

Natural gas		Butane/Propane gas		Air-Propane/Air- Butane	
94	121	62	78	165	210
137	63	88	45	298	122
Natural gas		Butane/Propane gas		Air-Propane/Air- Butane	
●	121	●	78	●	210
137	63	88	45	298	122

Natural gas	Butane/Propane gas	Air-Propane/Air-Butane
137	88	298
94	62	165

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 ↺.

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

● 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** (depending on model).

● 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.

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

● The safety system for the burners is a metal (thermocouple), rod next to the flame.

● 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.).

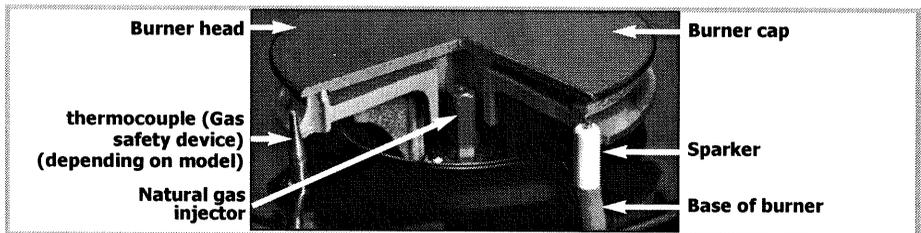
● Your hob is equipped with an automatic lighting system integrated into each control knob.

● 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.



- 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.

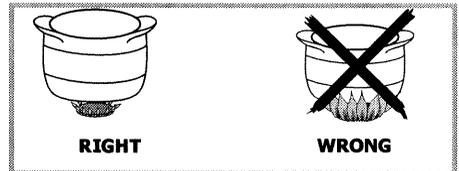
- In case of an electrical power outage, it is possible to light the burner with a match, while pressing the corresponding knob.

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

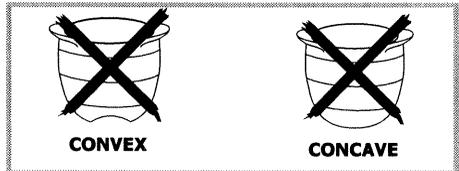
- Recommended pan sizes:

Fast burner extra-fast	Medium burner fast	Small burner	
18 to 28 cm	16 to 26 cm	semi-fast 14 to 22 cm	auxiliary 12 to 16 cm
Frying Boiling	Quick frying	Sauces Reheating	Simmering

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



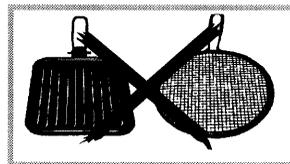
Do not use a pan with a convex or concave bottom.



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 4 gas-rings

Total power: 1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 kW.

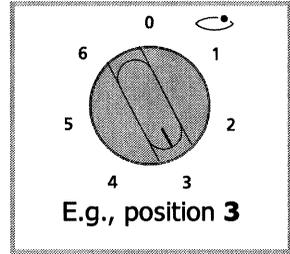
8,4 kW x 2 = 16,8 m³/h per hour minimum flow-rate.

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?

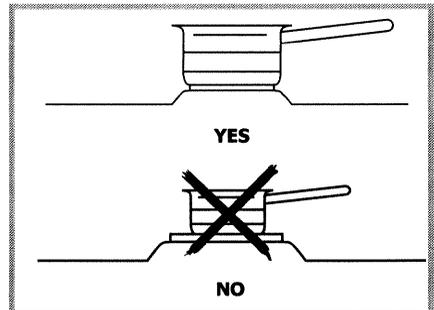
Use pans with flat bottoms that are in complete contact with the electric hotplate surface:

- 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.



-The glass surface is resistant but not unbreakable: avoid hitting it with utensils.

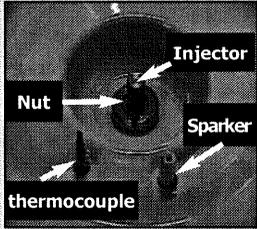


- Never leave a electric hotplate turned on without a pan or with an empty pan.

- 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>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Small hard-bristled brush.
<p>Looking after the grills and burners</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Non-abrasive cream. - Household sponge.
<p>Looking after the electric hotplate</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Renovating product available in the shops.



- It is better to clean the elements of your hob by hand rather than in the dishwasher.
- Never use scouring pads for cleaning your hob.
- Do not use a steam cleaner.



- If you observe any cracks in the glass top, unplug the device immediately, and contact the 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 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

DISHES		TIME	EXTRA-FAST	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
SOUPS	Broths Thick soups	8-10 minutes	X	X		
	Court-bouillon Grilled	8-10 minutes 8-10 minutes	X X			
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes			X X	X X
	VEGETABLE	Endives, spinach Cooked Peas	25-30 minutes	X	X	
Braised Tomatoes		15-20 minutes	X	X		
Browned Potatoes			X	X		
Pasta			X	X		
			X	X		
MEAT	Steack	90 minutes	X			
	Blanquette, Osso-bucco	10-12 minutes	X			
	Fried Escalope	10 minutes	X			
	Tournedos (iron grill)	10 minutes	X			
FRYING	Chips		X			
	Beignets		X			
DESSERTS	Rice Pudding	25 minutes	X		X	X
	Stewed Fruits	3-4 minutes	X	X		
	Pancakes	3-4 minutes		X		X
	Chocolate Custard	3-4 minutes 10 minutes			X	
	Coffee (small coffee pot)					X

Electric hotplate-cooking guide

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

Practical Advice

You'll enjoy cooking best if you observe some basic rules for use and minimal maintenance.

Lighting with thermocouple safety	Hold the knob in completely after the flame lights, to trigger the safety system. In case of an electrical power outage, it is possible to light the selected burner by using a match, while pressing the corresponding knob.
Using utensils	On gas or electric cookers, always use stable, flat-bottomed, heat-resistant recipients. Use an appropriate recipient: the size of the bottom should be equal to, or slight larger than the diameter of the electrical burner.
General maintenance	Clean the burners regularly. This is essential for proper functioning and to ensure a steady, regular flame. Don't forget the lighting sparkers. Dry the burners and burner caps properly before putting them back in place. Finish cleaning by wiping the glass top with absorbent paper to remove all traces of moisture.
Tips	When water starts to boil, decrease the heat. This will decrease the risk of boiling over. Put a lid on pans. It saves energy. Turn electric burners off a few minutes before the cooking time is up.

For complete information, read each page of this manual attentively.

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 0 825 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. appareils : TG 200* - TG 210* - TG 212*

Appliance ref.: TG 200* - TG 210* - TG 212*