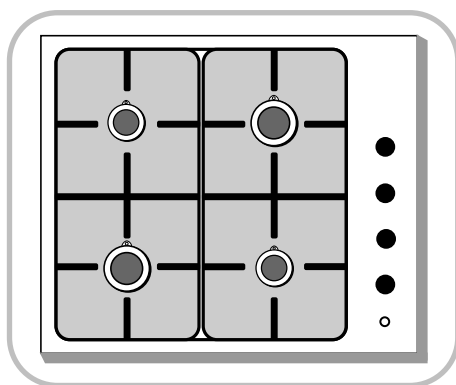


*Le guide d'utilisation de votre
table de cuisson*

Hob operating guide



Brandt

Sommaire

Votre table en toute sécurité	4
Comment se présente votre table ?	5
Installez facilement votre table	5
Conseils d'encastrement	5-7
Raccordement électrique	8
Raccordement gaz	9-10
Changement de gaz	11-14
Utilisez votre table en toute simplicité	15
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	15
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?	16
Comment entretenir votre table ?	17
Petites pannes et anomalies	18
Guide de cuisson gaz	19
Service Après-Vente	20

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

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

La Marque BRANDT.

Votre table en toute sécurité

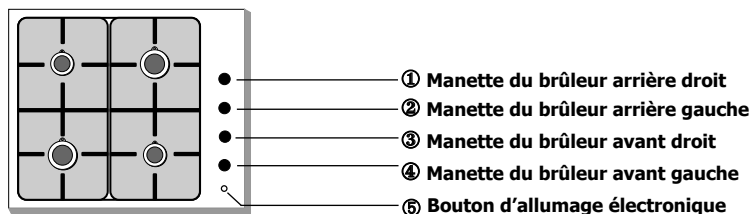
Utilisez votre table en toute sécurité

- Nous avons conçu votre table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Ces tables de cuisson, destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.
Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique) : un débit de 2 m³/h est nécessaire.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
- Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.
- La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.



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

Comment se présente votre table ?



Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

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

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

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

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

Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.

Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de

combustion. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

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

Ces tables sont conformes aux échauffements de meubles selon la norme EN60335-2-6 et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).



Conservez soigneusement près de votre appareil cette notice avec l'étiquette signalétique collée en dernière page.

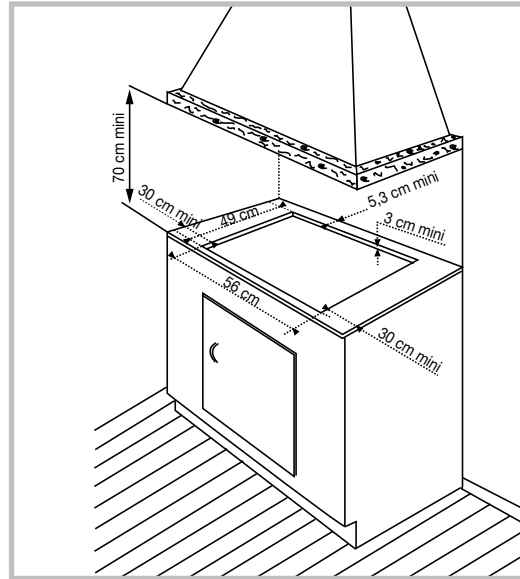
Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement (suite)

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

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

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



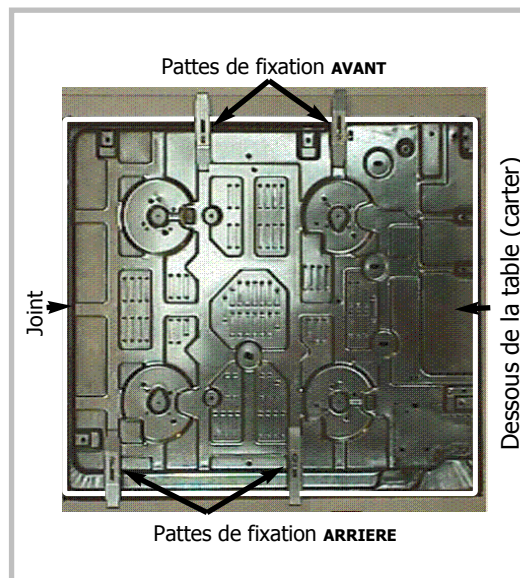
Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

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

2- Retournez la table et posez-la avec précaution au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

3- Collez le joint mousse, **sur le pourtour extérieur du carter.**

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



Installez facilement votre table

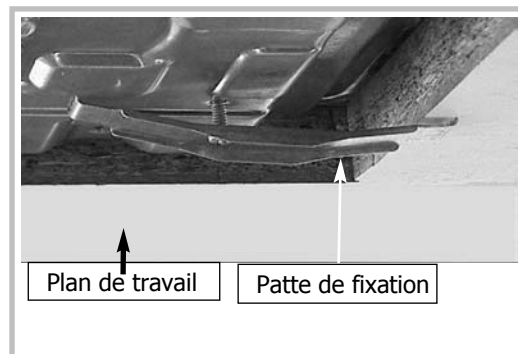
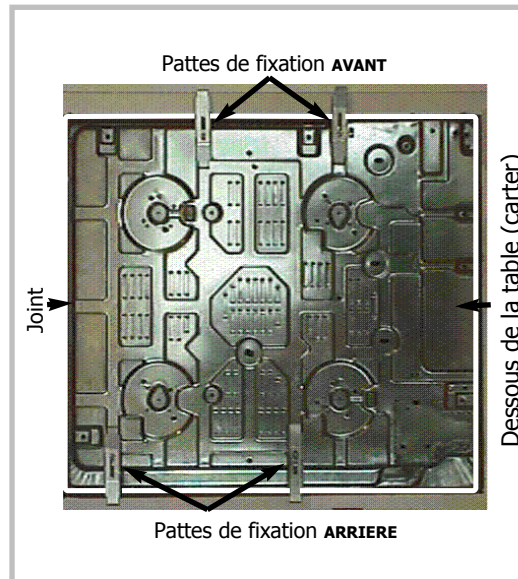
Conseils d'encastrement (suite)

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

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

Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.



Installez facilement votre table

Raccordement électrique

Cette table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section 1 mm²) à 3 conducteurs (phase + terre + neutre) réf. SAV : 77X3767 (6470.1516) et doit être branchée sur le réseau 220-240 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

SECTION DU CABLE À UTILISER

	220-240 V~ - 50 Hz Gaz
Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A



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

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

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

Installez facilement votre table

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.

● Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL).

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

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

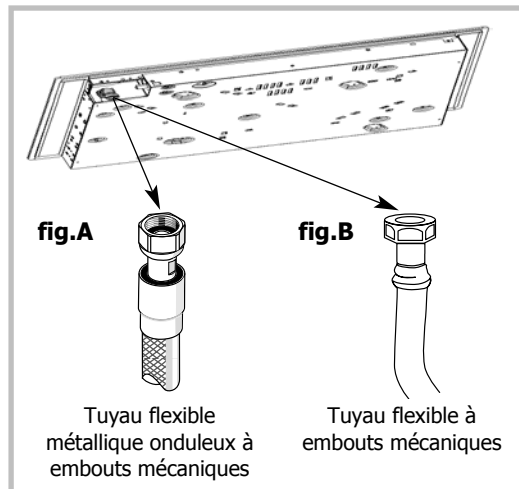
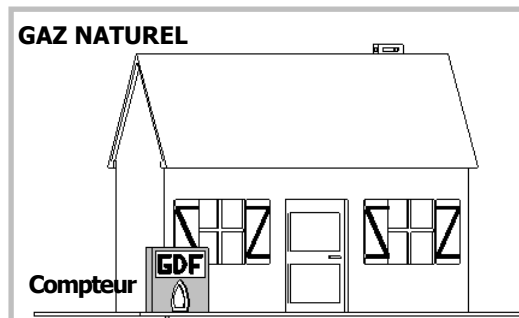
Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

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

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).**

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



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.

Installez facilement votre table

Raccordement gaz (suite)

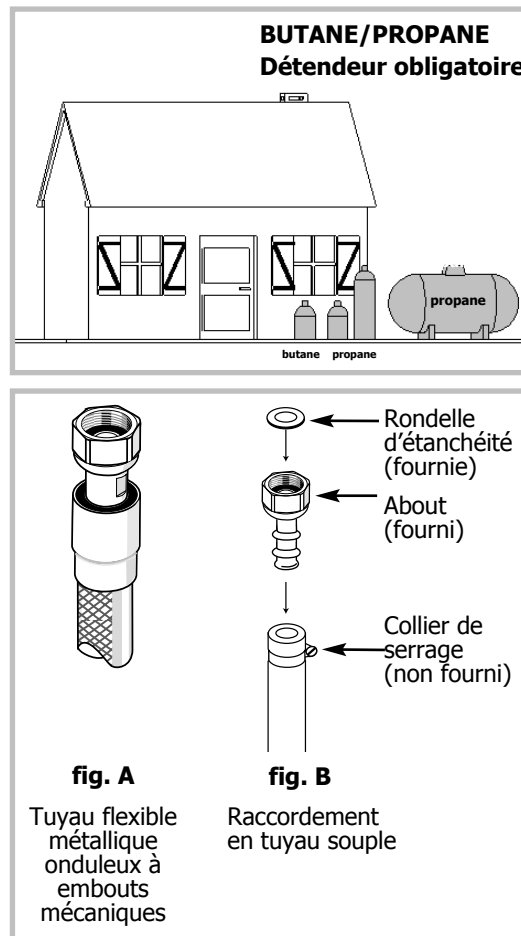
● Raccordements possibles

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 (**fig. B**), et l'autre sur le détendeur, sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table.

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



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

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

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

Installez facilement votre table

Changement de gaz

- Remarques préliminaires

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

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

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

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

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

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

A chaque changement de gaz, 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 :

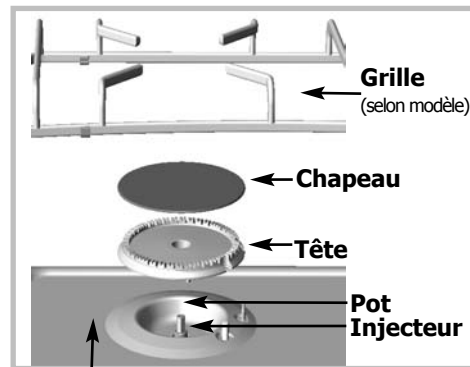
⇨ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇨ 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.**

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



Dessus de la table

Fig. 1

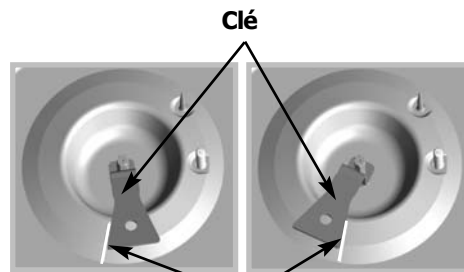


Fig. 2

Ligne

Fig. 3

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

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

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez la manette et la bague d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE.

- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (**fig. 4**) selon modèle, **dans le sens des aiguilles d'une montre.**

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

PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE EN GAZ NATUREL OU A L'AIR BUTANÉ/PROPANÉ

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

- Remontez la manette, allumez le brûleur, en position maximum et passez en position ralenti.

- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.

- Remontez la bague d'étanchéité et la manette. Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

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

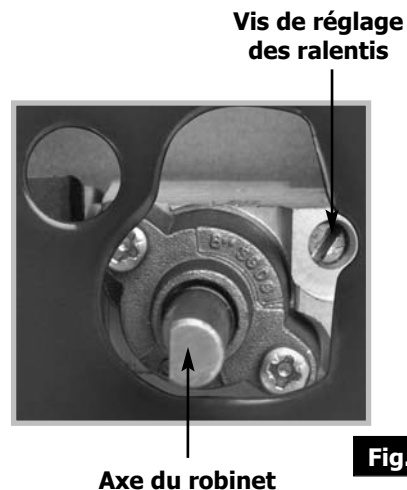
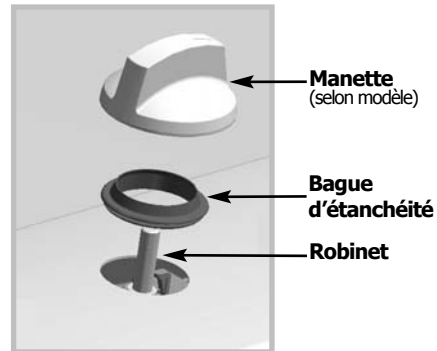


Fig. 4

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

	FR -GB	FR -GB	FR -GB	FR	FR
Appareil destiné à être installé en : FRCat : III1C2E+3+ GBCat : II2H3+	Butane G30 28-30mbar	Propane G31 37mbar	Gaz G20 20 mbar	Gaz naturel G25 25 mbar	Air propané Air butané G130 8mbar
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar					
Brûleur rapide arrière droit Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	210
Débit calorifique nominal (kW)	2,4	2,4	2,35	2,35	2,40
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,700		0,510
Débit horaire (g/h)	175	171			
Débit horaire (l/h)			224	260	336
Brûleur grand rapide avant gauche Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3,2	3,2	3,15	3,15	3,2
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,830		0,700		0,600
Débit horaire (g/h)	233	229			
Débit horaire (l/h)			300	349	448
Brûleurs semi-rapides avant droit et arrière gauche Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit calorifique nominal (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,525		0,400
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
Table 4 feux gaz Débit calorifique total (kW)	8,6	8,6	8,5	8,5	8,6
Débit maximum (g/h)	626	614			
Débit maximum (l/h)			810	941	1204

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ NATUREL		GAZ BUTANE/ PROPANE		AIR PROPANÉ/ AIR BUTANÉ	
94	121	62	78	165	210
137	94	88	62	298	165

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

● Allumage de la table

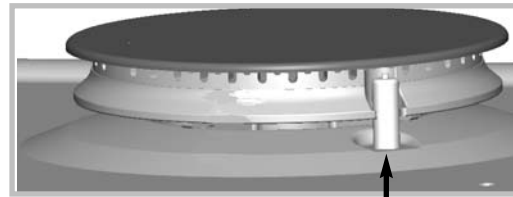
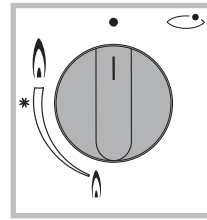
• Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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

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

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

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



Bougie d'allumage



- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.
- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.
- En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur que vous aurez préalablement ouvert.

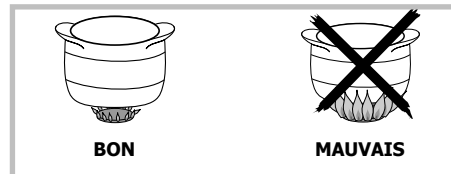
Utilisez votre table en toute simplicité

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

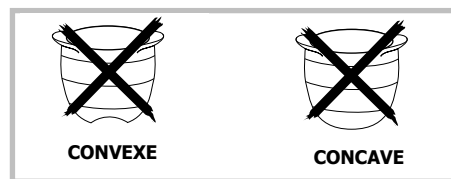
- Diamètres de récipients conseillés :

Petits brûleurs (semi-rapides)	Grands brûleurs	
	(rapide)	(grand rapide)
12 à 24 cm	16 à 28 cm	18 à 28 cm

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



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



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

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



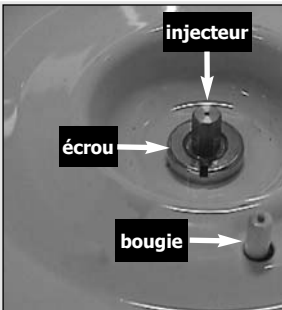
Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- 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 : Puissance totale : 1,5 + 1,5 + 2,35 + 3,15 = 8,5 kW.
8,5 kW x 2 = 17 m³/h de débit minimum.

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



- 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.

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 le bouton.**

Lors de l'appui sur le bouton d'allumage, 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.

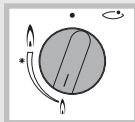
QUE FAUT-IL FAIRE ?

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

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



- 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**").

Les flammes ont un aspect irrégulier.

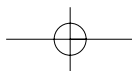
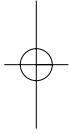
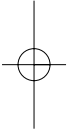
- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...
- Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.

Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.

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
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
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	



List of contents

Using your hob in complete safety	23
What your hob looks like?	24
Installing your hob in all simplicity	24
Fitting recommendations	24-26
Electrical connections	27
Gas connections	28-29
Changing the type of gas supply	30-33
Using your hob in all simplicity	34
How to use your gas burners?	34
Which pans are best adapted for use on the gas burner?	35
How to look after your hob?	36
Minor troubleshooting	37
Gas-cooking guide	38
After-sales Service	40

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.

- 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 air-vents open or have a mechanical ventilation system installed (a mechanically ventilated hood) with a minimum airflow of 2m³/hr.

- You must always keep an eye on your cooking.

- Please read the instructions before installing and using this appliance.

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

- If you use a drawer under your hob, we advise you not to keep any objects in it that are liable to suffer from heat (plastic, paper, aerosols, etc.).

- 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.

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

- If you plug in any electrical appliance near the hob, make sure that its power cable is not in contact with any source of heat.

- 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.

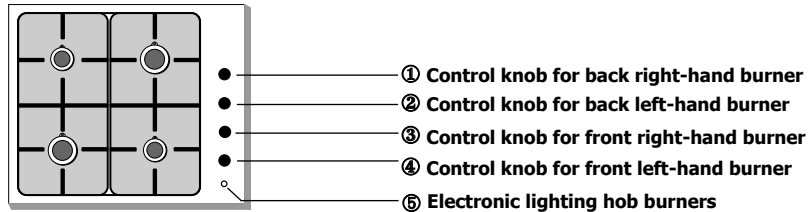
- If a knob is difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Call up your installer.

- 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?



Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations

Model	Width	Depth	Height
Standard cut-out	56 cm	49 cm	Depending on cupboard
Outside dimensions above the work surface	60 cm	53 cm	5,8 cm
Outside dimensions under work surface	55 cm	47,5 cm	3,4 cm

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

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

These hobs are designed to be used by private individuals in their homes.

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

Since this appliance is not connected to a combustion products evacuation device, it must be installed in accordance with current installation regulations and used in a well-ventilated place. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

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

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



Keep this guide near your appliance and stick the identity label to the last page.

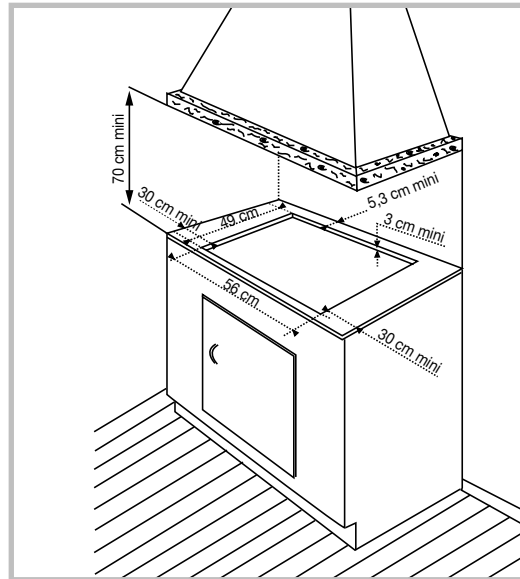
Installing your hob in all simplicity

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



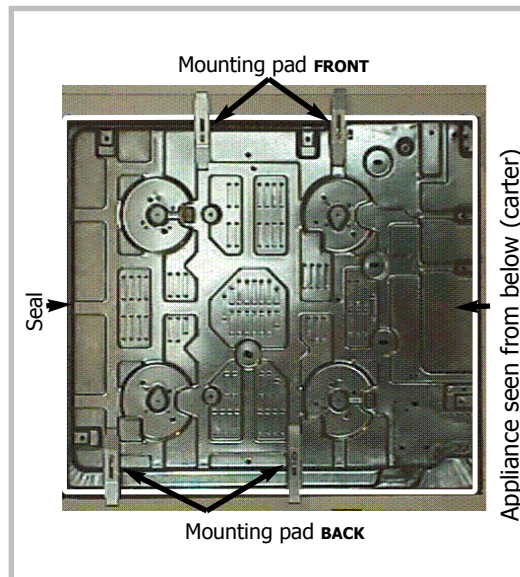
To prevent any foreign bodies or liquid from getting between the hob and the worktop, stick the foam seal provided in the wallet in position before installing the hob:

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, thermocouples and lighters.

3- Stick the foam seal **around the outside of the hob**.

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



Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations (cont'd)

- Place the hob in the opening in the kitchen unit taking care to centre it correctly in the template.

Put the burners, caps and pan grates back into position.

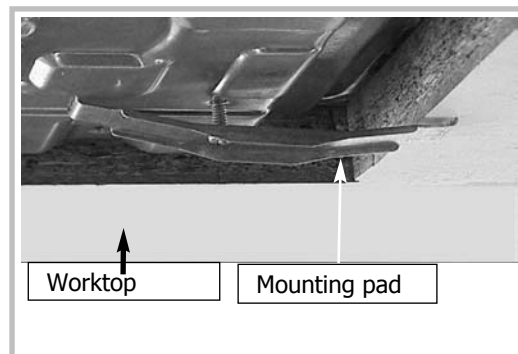
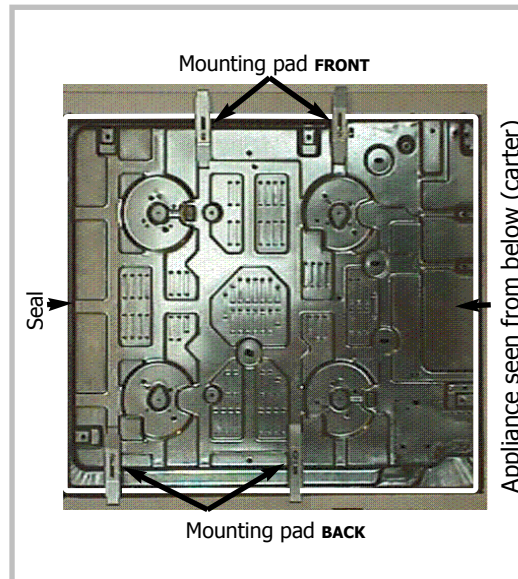
Connect the hob power cable to your kitchen electricity supply (See "**Electrical Connections**" for your hob).

- Connect to the gas (see "**How to connect the hob to the 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.



Installing your hob in all simplicity



Electrical connections

Hob is delivered with a three-conductor (phase + earth + neutral) H05VVF - T105, or H05V2V2F - T90 1mm section cable ref. AFTER-SALES SERVICE: 77x3767 (6470.1516) and must be connected to the mains 220-240 V monophasic by the intermediary live, earth and neutral (Kite-marked) 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 Gas
Cable H05VVF - T105 or H05V2V2F - T90	3 conductors of which 1 is to be earthed.
Cross section of conductors in mm ²	1
Fuse	10 A



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

Use a 10 A fuse.

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

Installing your hob in all simplicity

Gas connections

● Preliminary remarks

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

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

● Possible connections

TOWN GAS (NATURAL GAS)

One of the 3 following connections must be used:

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

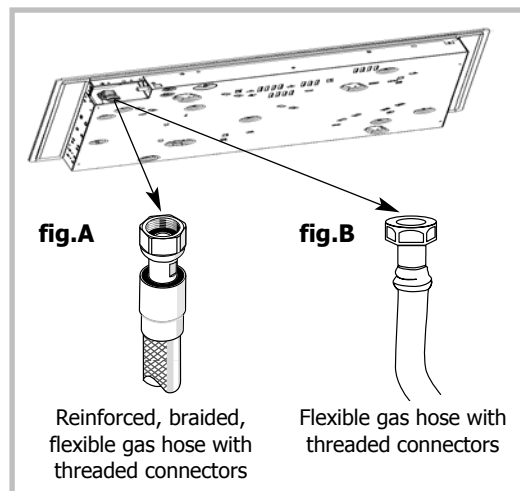
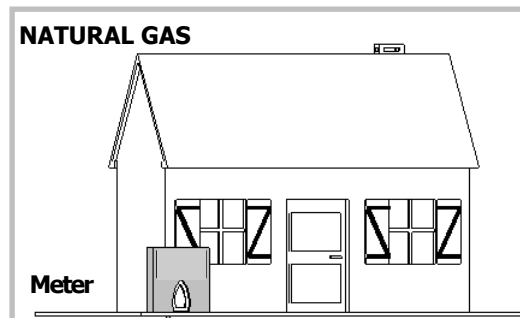
The connection should be made at the end of the elbow seal on the appliance,

or - **connection with a reinforced, braided, flexible gas hose with threaded connectors** (fig. A).

You may also use a "Gazinox" type, stainless steel flexible tube available from your local distributor,

or - **connection with a flexible gas hose with threaded connectors** (fig. B).

These hoses **must not exceed 2 metres** in length and their entire length must be accessible.



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.

Installing your hob in all simplicity

Gas connections (Cont'd)

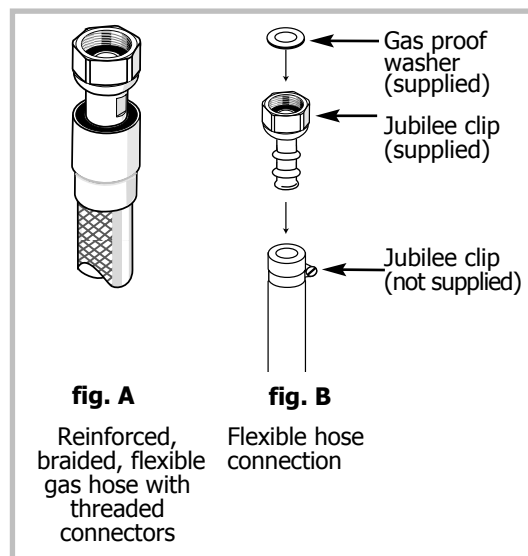
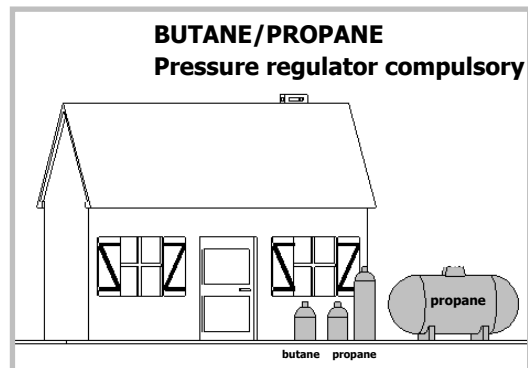
● Possible connections

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**).

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).

Installing your hob in all simplicity

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**".

You can obtain an adapter sachet from your After-sales Service.

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).

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

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.

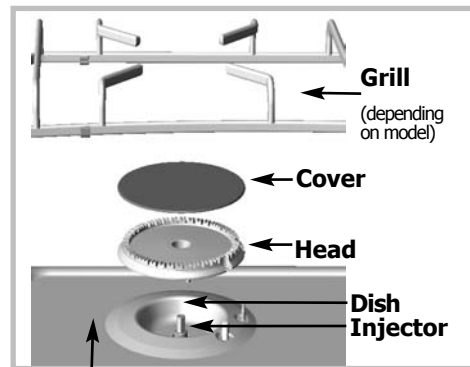
⇒ Put the spanner well onto the injector.

⇒ 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.

- Put the burner heads, covers and pan supports back in position.



Upper side of the hob

Fig. 1

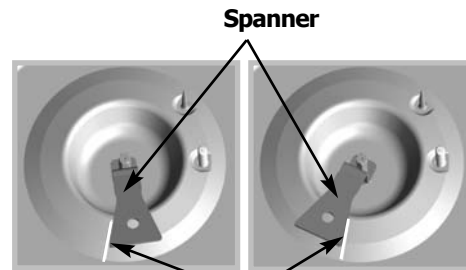


Fig. 2

Line

Fig. 3

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

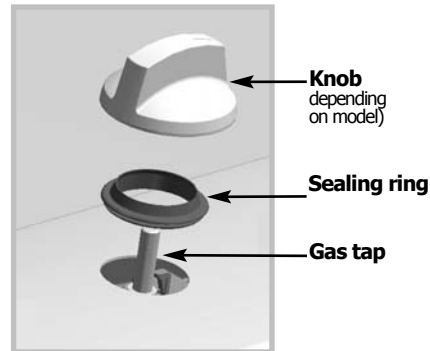
➊ **ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS** located under the knobs. Proceed as follows:

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

CHANGING FROM NATURAL GAS TO BUTANE/PROPANE GAS .

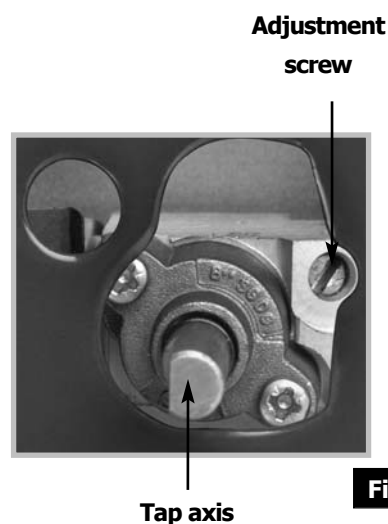
- Using a small screwdriver **screw fully** the brass, adjustment screw (yellow) (**Fig. 4**) **clockwise**.

- Check the position of the sealing rings and knobs before putting them back in place. Make sure the knobs are pushed down as far as possible.



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

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



Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

● **Gaz rating**

	FR -GB	FR -GB	FR -GB	FR	FR
Appliance designed for installation: FRCat : III1C2E+3+ GBCat : II2H3+	Butane	Propane	Gas	Natural gas	Air-propane Air-butane G130
	G30	G31	G20	G25	G130
Hourly input -see below: at 15°C at 1,013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar	8mbar
Fast burner back right Indicator marked on injector	78	78	121	121	210
Nominal heat rating (kW)	2,4	2,4	2,35	2,35	2,40
Low heat rating (kW)	0,830		0,700		0,510
Hourly output (g/h)	175	171		260	336
Hourly output (l/h)			224	260	336
Extra fast burner front left Indicator marked on injector	88	88	137	137	298
Nominal heat rating (kW)	3,2	3,2	3,15	3,15	3,2
Low heat rating (with/without safety device) (kW)	0,830		0,700		0,600
Hourly output (g/h)	233	229		349	448
Hourly output (l/h)			300	349	448
Semi-fast burners front right and back left Indicator marked on injector	62	62	94	94	165
Nominal heat rating (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Low heat rating (with/without safety device) (kW)	0,430		0,525		0,400
Hourly output (g/h)	109	107		166	210
Hourly output (l/h)			143	166	210
4 ring gas hob Total nominal heat rating (kW)	8,6	8,6	8,5	8,5	8,6
Maximum output (g/h)	626	614			
(l/h)			810	941	1204

MARK ON THE INJECTORS

NATURAL GAS

94	121
137	94

BUTANE/PROPANE GAS

62	78
88	62

**AIR- BUTANE/
AIR-PROPANE**

165	210
298	165


Using your hob in all simplicity


How to use your gas burners?

● Lighting a hob

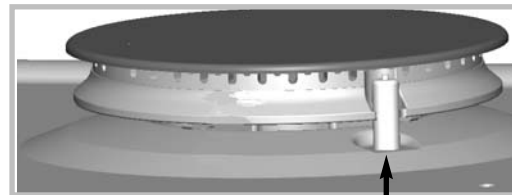
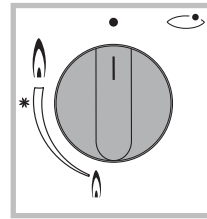
- Each burner has its own gas tap which is opened by pressing down on the control knob and then turning it anti-clockwise.

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

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

- To light the burner, press the electronic ignition button, turning the knob to the maximum position .

Keep the ignition button pressed in until the burner is lit.



Sparker



- If ever your flame goes out, relight it as per normal procedure.
- The flames on the burner are smaller near the grate supports to avoid any damage being done to the enamel.
- The noise made by certain burners is related to their power and burning gas; this does not harm the quality of cooking in any way.
- If there is an electrical power cut, use a match to light the burner you have already turned on.

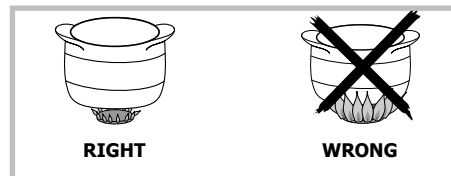
Using your hob in all simplicity

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

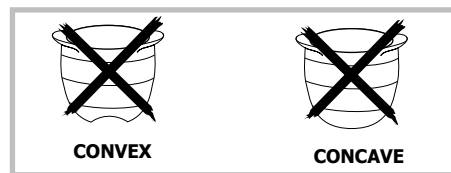
- Recommended pan sizes:

Small burners (semi-fast)	Extra burners	
	(fast)	(Extra fast)
12 to 24 cm	16 to 28 cm	18 to 28 cm

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



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



Do not leave the gas on beneath an empty pan.

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



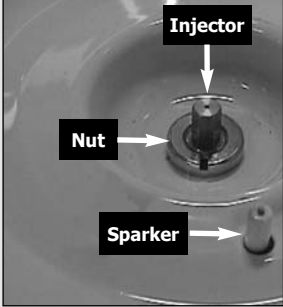
Keep all natural air-vents open or have a mechanical ventilation system installed (a mechanically ventilated hood).

- 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.: Total power: 1,5 + 1,5 + 2,35 + 3,15 = 8,5 kW.
8,5 kW x 2 = 17 m³/h per hour minimum flow-rate.

How to look after your hob?

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

	HOW TO PROCEED	ACCESSORIES TO BE USED
<p>Looking after sparkers and injectors</p>	<p>- If ever the sparkers get dirty, clean them with a stiff non-metallic brush. The gas injectors are in the centre of each burner in the form of a "pot". Make sure not to block them up partially when cleaning the hob, as this will considerably reduce the performance of your gas-rings.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Small hard-bristled brush. - Safety pin.
<p>Looking after the grills and gas burners</p>	<p>- Use a non-abrasive cream for removing any persistent stains. Then rinse with clean water. Dry each burner element carefully before re-lighting your hob.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Non-abrasive cream - Household sponge.
<p>Looking after enamel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Use polishing cream for cleaning the enamel on the hob. Polish with a dry clean cloth. - Never allow any acid liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain in contact with the enamel. 	<ul style="list-style-type: none"> - Non-abrasive cream

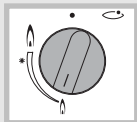


- It is better to wash the parts of your hob by hand rather than in a dishwasher.
- Never use an abrasive sponge for cleaning your hob.

Minor troubleshooting

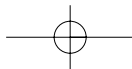
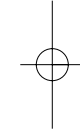
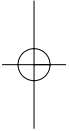
You have doubts about whether your hob is working correctly this does not necessarily mean there is a breakdown. Nevertheless, check the following points :

IF YOU REALIZE THAT	WHAT SHOULD YOU DO?
<p>Lighting the burners: There is no sparking when the control knobs or buttons are pressed down.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>When you only press down one control knob all the burners spark.</p>	<p>This is normal. The lighter system is centralised, and all the burners spark at the same time.</p>
<p>Sparking takes place but the burners do not light up.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>In the low position the flames go out or are too high.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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").
<p>Flames are irregular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the burners and injectors are clean and assembled correctly. - Check you have enough gas in your gas cylinders.
<p>The knobs get hot during cooking.</p>	<p>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.</p>



Gas-cooking guide

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



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 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. appareil : TE 240*

9963-0531 - 08/03