

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

## Table de cuisson Cooking Hob

# ***Brandt***



# Brandt

**FR** 02

*Chère Cliente, Cher Client,*

**EN** 22

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

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

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

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

*Et retrouvez-nous aussi sur notre site [www.Brandt.fr](http://www.Brandt.fr) sur lequel vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

**BRANDT**

**Un jour j'ai dit Brandt**

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



**Important** : Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement à son fonctionnement.

## SOMMAIRE

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### • CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
- Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
- 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).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).
- Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.
- Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service Après-Vente et Relations Consommateurs". (Cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil).

- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- 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.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

### • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont recyclables.
- Éliminez-les en fonction de leurs signes distinctifs dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Les appareils usagés doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur dans votre lieu de résidence.



#### **Attention**

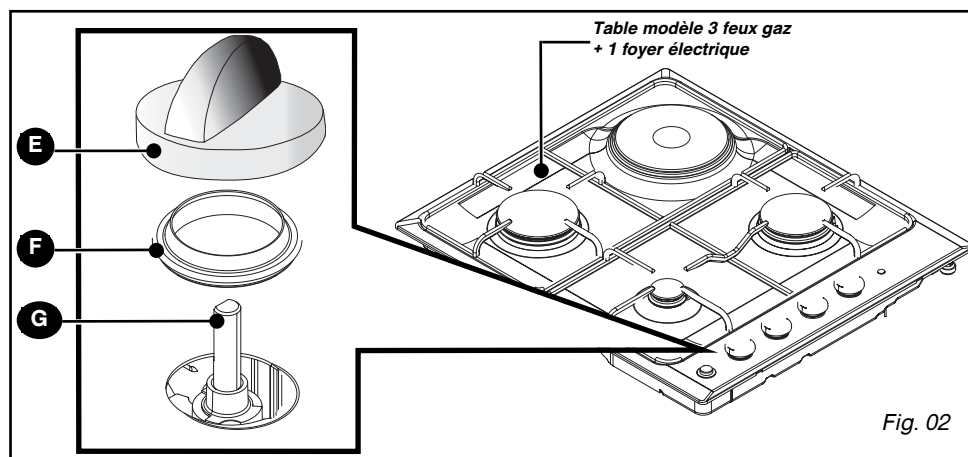
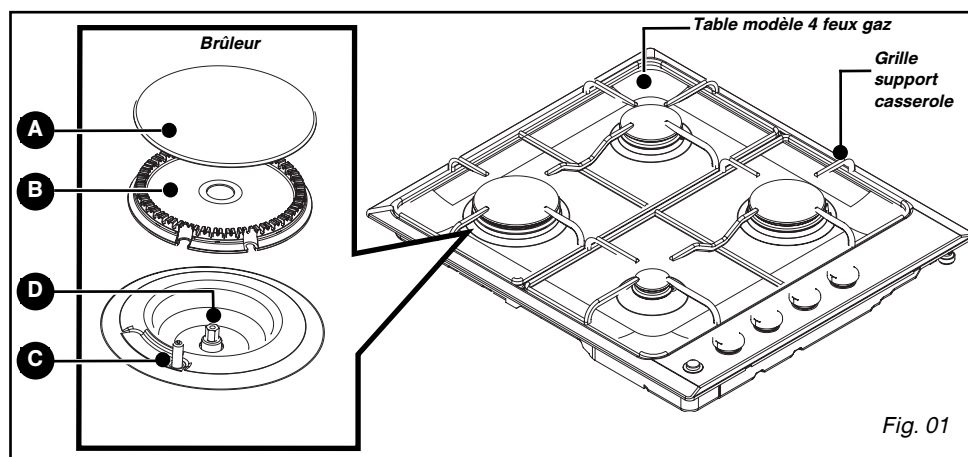
**L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.**

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

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

**DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**

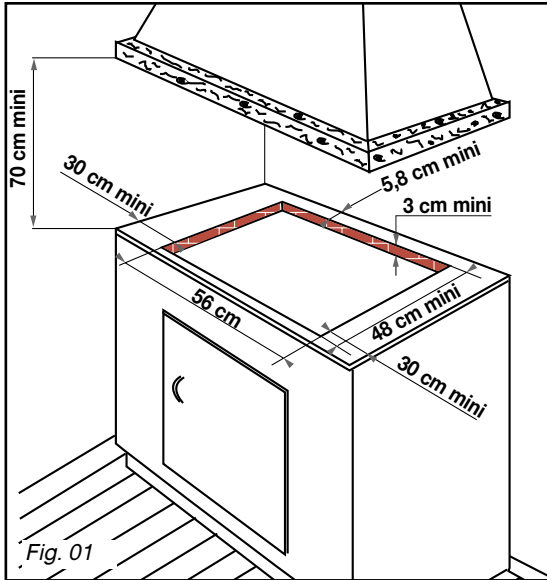
• **DESCRIPTION DE VOTRE TABLE**



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

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

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



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

### • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

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

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

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

### • ENCASTREMENT

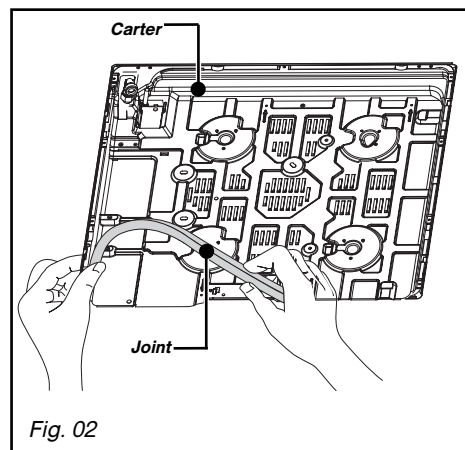
Se conformer au croquis (Fig. 01).

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

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

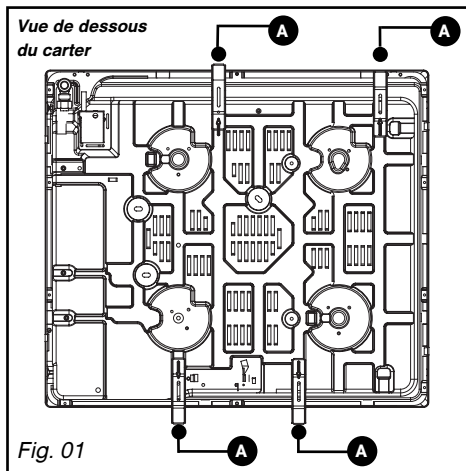
ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

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

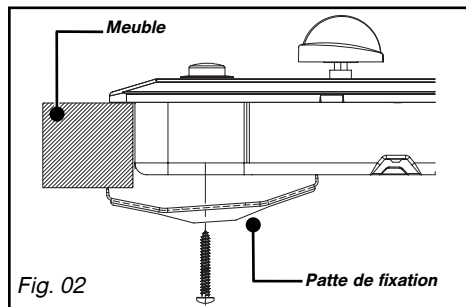


## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • CONSEILS D'ENCASTREMENT • RACCORDEMENT ELECTRIQUE



**A** Patte de fixation



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

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

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

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

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

**Ne pas utiliser de visseuse.**

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

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

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

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

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

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

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

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • RACCORDEMENT GAZ

#### • Remarques préliminaires

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

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

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

#### • Gaz distribué par canalisation gaz naturel, air propane, ou air butané

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

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

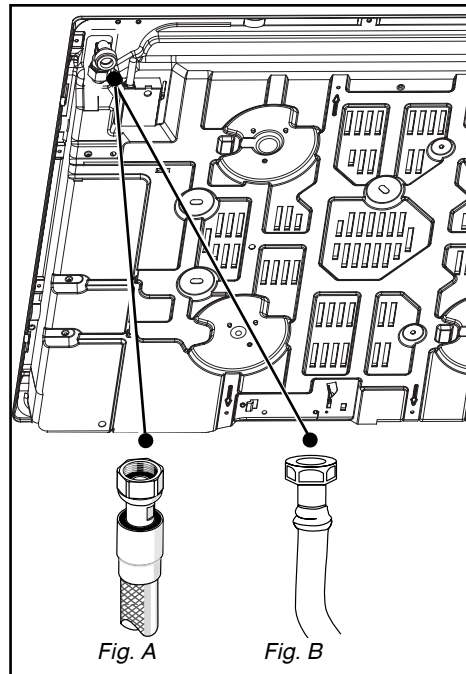
– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) onduleux à embouts mécaniques vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée (Fig. A).

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



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

- ① Changez la rondelle d'étanchéité.
- ② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.





## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

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

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

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

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

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

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



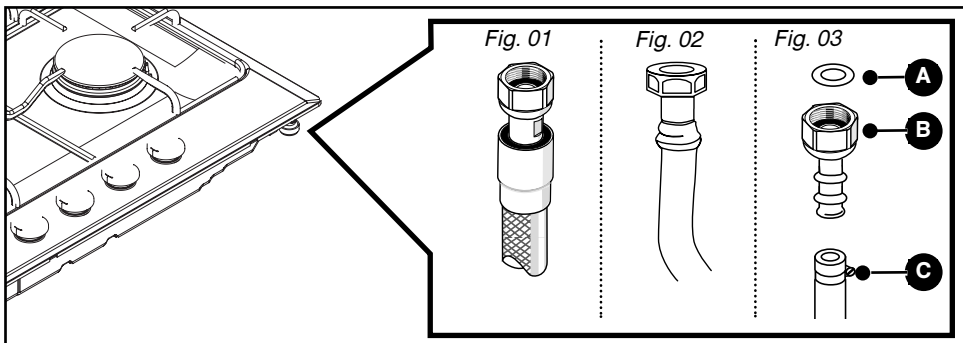
#### Conseil

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



#### Attention

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



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



#### Attention

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

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



## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • CHANGEMENT DE GAZ

**⚠ Attention**  
**Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel.**  
**Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide.**

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

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

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

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

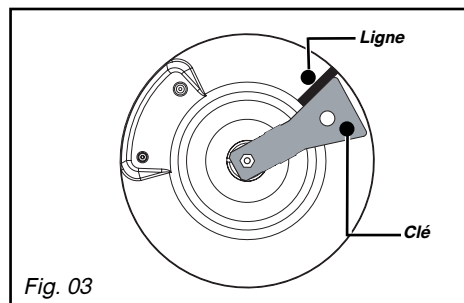
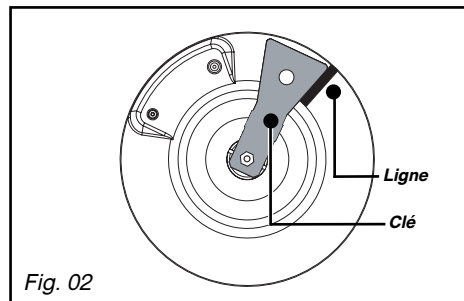
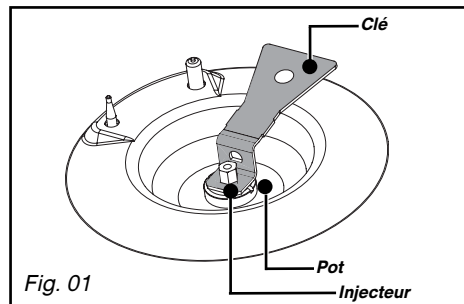
• **Changez les injecteurs** en procédant comme suit :

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

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

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

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



## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

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

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

### - Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

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

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

### – Passage du gaz butane/propane en gaz naturel ou à l'air butané/propané

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

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

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

- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.

- Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon dévissez la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

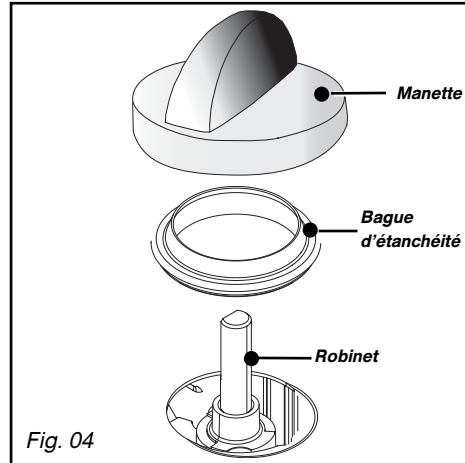


Fig. 04

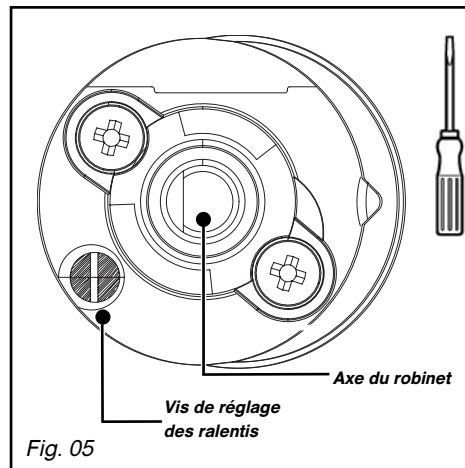


Fig. 05

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • Repérage des injecteurs

#### REPÉRAGE DES INJECTEURS

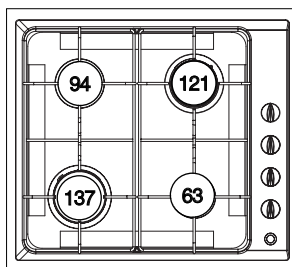
Le tableau ci-contre indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé.  
Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.



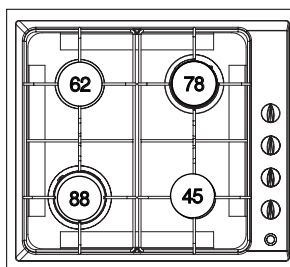
*Exemple :*  
repère injecteur 94

#### Modèle 4 feux gaz \*

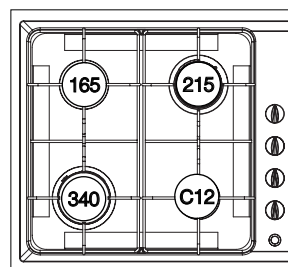
Gaz Naturel



Gaz Butane/Propane

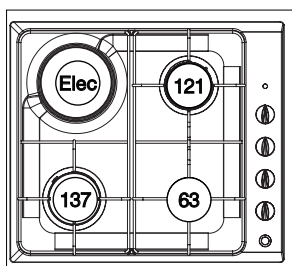


Air Propané  
Air Butané

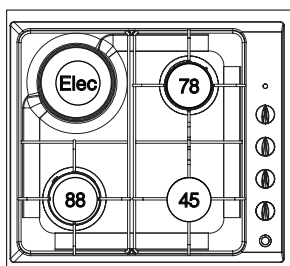


#### Modèle 3 feux gaz \* + 1 plaque électrique

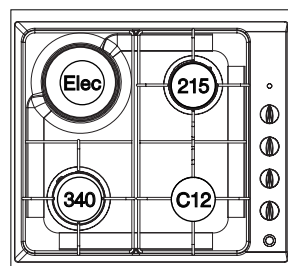
Gaz Naturel



Gaz Butane/Propane



Air Propané  
Air Butané



\* Voir chapitre "Description de votre dessus"

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

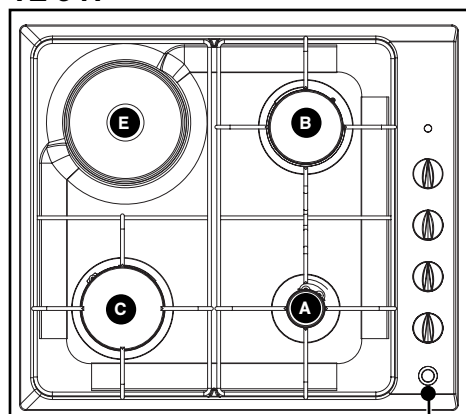
### • Caractéristiques gaz

	FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR	FR
<b>Appareil destiné à être installé en :</b>	<b>Butane</b>	<b>Propane</b>	<b>Gaz naturel</b>	<b>Gaz naturel</b>	<b>Air propané Air butané</b>
<b>FR</b> .....cat : III1C2E+3+	G30	G31	G20	G25	G130
<b>GB</b> .....cat : II2H3+					
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
<b>BRÔLEUR RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>	<b>215</b>
Débit calorifique nominal (kW)	2,30	2,30	2,25	2,25	2,40
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870		0,650
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire (l/h)			214	249	336
<b>BRÔLEUR GRAND RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>	<b>340</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,00	3,00	3,10	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,830		0,870	0,870	0,780
Débit horaire (g/h)	218	214			
Débit horaire (l/h)			295	343	434
<b>BRÔLEUR SEMI-RAPIDE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>165</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615	0,615	0,550
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
<b>BRÔLEUR AUXILIAIRE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>C12</b>
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85	1,00
Débit calorifique réduit (kW)	0,300		0,350	0,350	0,350
Débit horaire (g/h)	51	50			
Débit horaire (l/h)			81	94	140
<b>TABLE 60 cm 4 FEUX GAZ AVEC GRAND RAPIDE</b>					
Débit calorifique total (kW)	7,50	7,50	7,70	7,70	8,00
Débit maximum (g/h)	545	535			
Débit maximum (l/h)			733	852	1120
<b>TABLE 60 cm 3+1 PLAQUE ÉLECTRIQUE 1500 W</b>					
Débit calorifique total (kW)	6,00	6,00	6,20	6,20	6,50
Débit maximum (g/h)	436	428			
Débit maximum (l/h)			590	686	910

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

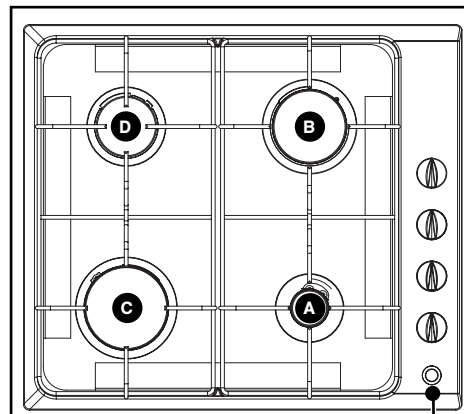
### • DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS

TE 541\*



Bouton d'allumage électronique

TE 540\*



Bouton d'allumage électronique

- A** Brûleur auxiliaire 0,85 kW (\*)
- B** Brûleur rapide 2,25 kW (\*)
- C** Brûleur grand rapide 3,10 kW (\*)
- D** Brûleur semi-rapide 1,50 kW (\*)
- E** Plaque électrique 1,50 kW - diamètre 145 mm


(\*) Puissances obtenues en gaz naturel G20


## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • Allumage de la table

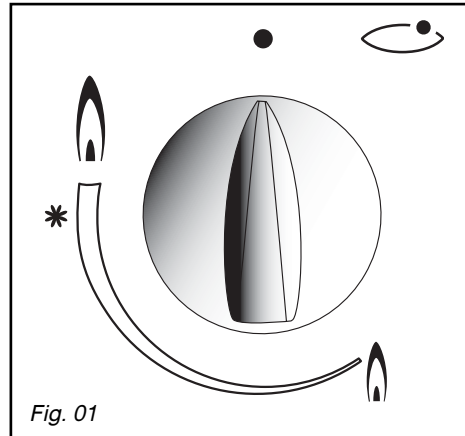
Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

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

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

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

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



### **Conseil**

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

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

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

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

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • RECIPIENTS POUR LES BRULEURS GAZ

#### • Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

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

#### **Attention**

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

#### **Conseil**

Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle de votre habitation, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

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

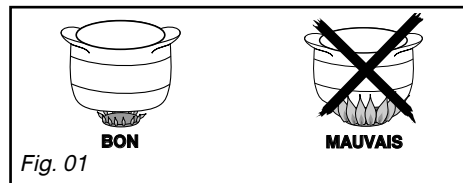


Fig. 01

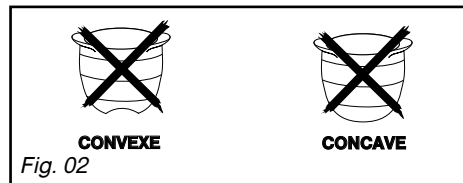


Fig. 02

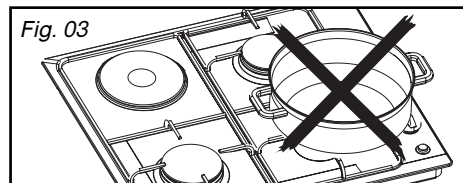


Fig. 03



## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

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

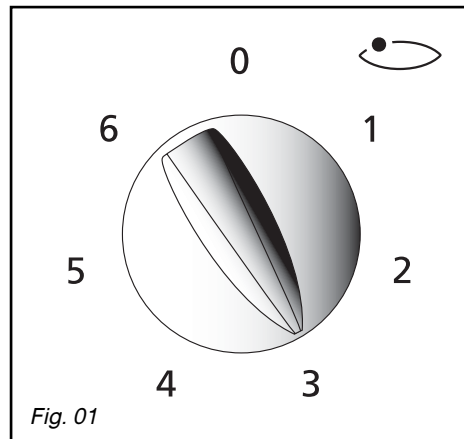
Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

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

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

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

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

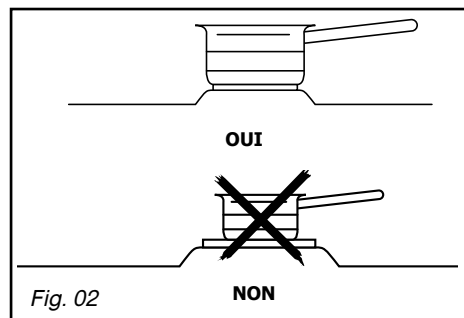


#### Conseil

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

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

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



#### Attention

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



#### Attention

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

### 3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

#### • ENTREtenir VOTRE APPAREIL

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



#### **Attention**

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



#### **Conseil**

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

## 4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

### • EN COURS D'UTILISATION

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

## 5 / TABLEAU DE CUISSON

### • GUIDE DE CUISSON GAZ

	PREPARATIONS	TEMPS	GRAND RAPIDE	RAPIDE	SEMI-RAPIDE	AUXILIAIRE
<b>SOUPES</b>	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	X		
<b>POISSONS</b>	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X X			
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes			X X	X X
<b>LEGUMES</b>	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		
<b>VIANDES</b>	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X X			
<b>FRITURE</b>	Frites Beignets		X X			
<b>DESSERTS</b>	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes	X X	X	X X X	X X X X

### • GUIDE DE CUISSON ELECTRIQUE

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

## 6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

### • INTERVENTIONS

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 (Fig. 01).

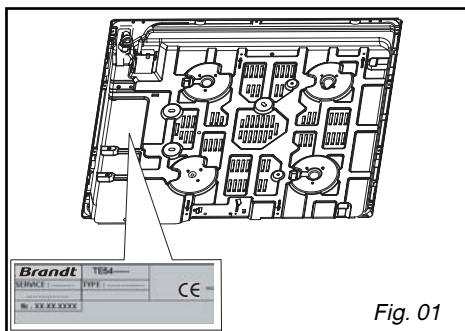


Fig. 01

### PIÈCES D'ORIGINE

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



### • RELATIONS CONSOMMATEURS

#### • 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 nous écrire :

**Service Consommateurs BRANDT**  
**BP 9526**  
**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

# 0892 02 88 01 \*

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



**L'expertise des professionnels au service des particuliers**

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines. Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

# **Brandt**

**FR** 02

*Dear Customer,*

**EN** 22

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

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


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

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

*Visit our website [www.Brandt.fr](http://www.Brandt.fr) where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.*

**BRANDT**  
*Now, I say Brandt*

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

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

## TABLE OF CONTENTS

• Safety recommendations .....	24
• Environmental protection .....	24
• Description of your appliance .....	25
<b>1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE</b>	
• Proper positioning .....	26
• Flush mounting .....	26
• Tips for flush mounting .....	27
• Electrical connection .....	27
• Gas connection .....	28
• Changing the gas supply .....	30
<b>2 / USING YOUR APPLIANCE</b>	
• Description of the top .....	34
• Switching on / Turning on .....	35
• Cookware for gas burners .....	36
• Cookware for the electric plate .....	37
<b>3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE</b>	
• Maintaining your appliance .....	38
<b>4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES</b>	
• During operation .....	39
<b>5 / COOKING GUIDES</b>	
• Gas cooking guide .....	40
• Electric cooking guide .....	40
<b>6 / AFTER-SALES SERVICE</b> .....	44

## SAFETY RECOMMENDATIONS

### • SAFETY RECOMMENDATIONS

- We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.
- All cooking should take place under your surveillance.
- These cooking hobs are meant to be used exclusively for cooking beverages and food-stuffs and do not contain any asbestos-based materials.
- Using a gas cooking appliance results in the generation of heat and humidity in the location where it is installed. **Make sure that your kitchen is well-ventilated:**  
keep natural ventilation outlets in your home open or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).
- Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; for example, by opening a window or more effective ventilation; by increasing power to the mechanical ventilation, if you have it.
- Do not store **CLEANING** products or **FLAMMABLE** products (aerosol cans or containers under pressure, as well as papers, cookbooks, etc.) in the cabinet underneath your cooking hob.
- If you use a drawer located under the hob, we recommend that you avoid storing in it items that are heat sensitive (plastic, papers, aerosol cans, etc.).
- The conditions for adjusting the hob are written on a label located in the plastic bag, as well as on the packaging.
- In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note them on the "After-Sales Service Department and Customer Relations" page". (This page also explains to you where to find this information on your appliance).

- Your hob should be disconnected from power and fuel supplies (electricity and gas) before any repairs.
- When you connect the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob, ensure that they are not in contact with the cooking zones.
- As a safety measure, do not forget after use to close the general supply tap for gas distributed by pipe or the tap of the tank for butane or propane gas.
- When a knob becomes difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Request an emergency service call for the installer.
- The **EC** mark of conformity is affixed to these hobs.
- This appliance must be installed in compliance with currently applicable regulations and used only in a well-ventilated location. Consult this guide before installing and using your appliance.

### • ENVIRONMENTAL PROTECTION

- The packing materials can be recycled.
- Dispose of them in containers provided for this purpose based on their individual recycling symbols.
- Used appliances should be disposed of in compliance with the regulations in effect in your place of residence.



#### **Warning**

**Installation should only be performed by installers and qualified technicians.**

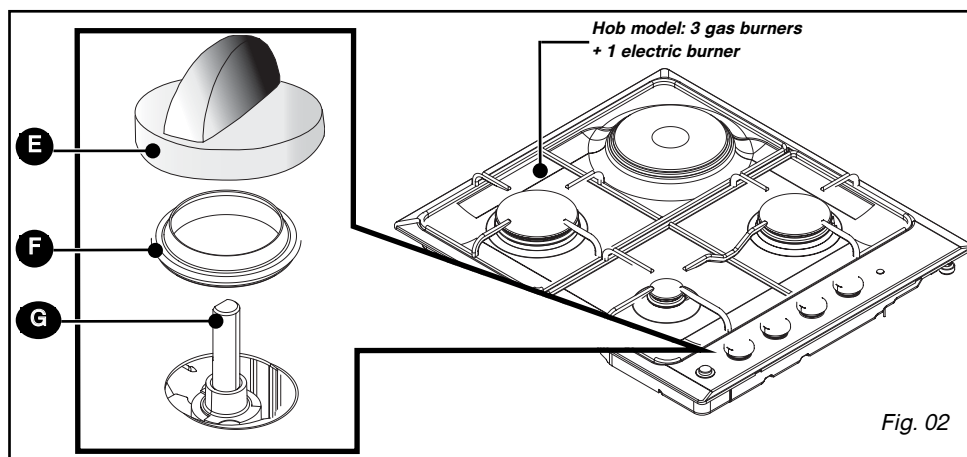
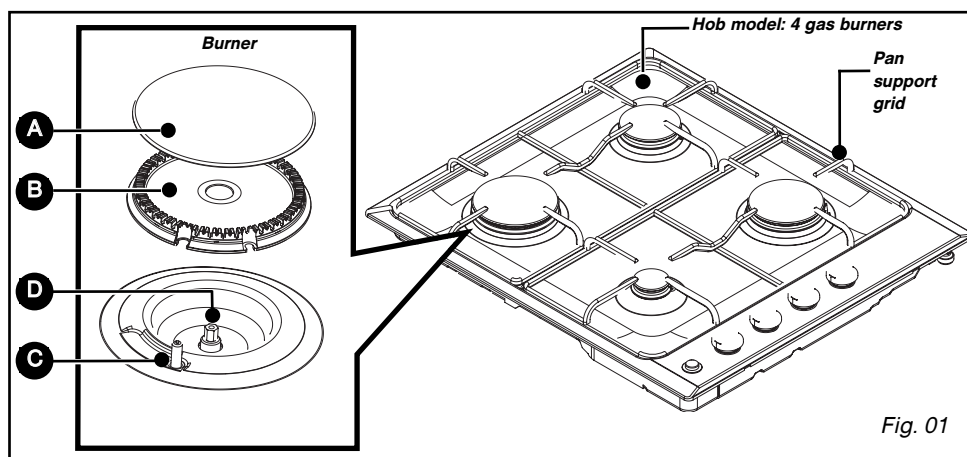
**Before installation, ensure that the conditions of local distribution (gas type and pressure) and the settings of the appliance are compatible.**

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



## DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

### • DESCRIPTION OF YOUR HOB

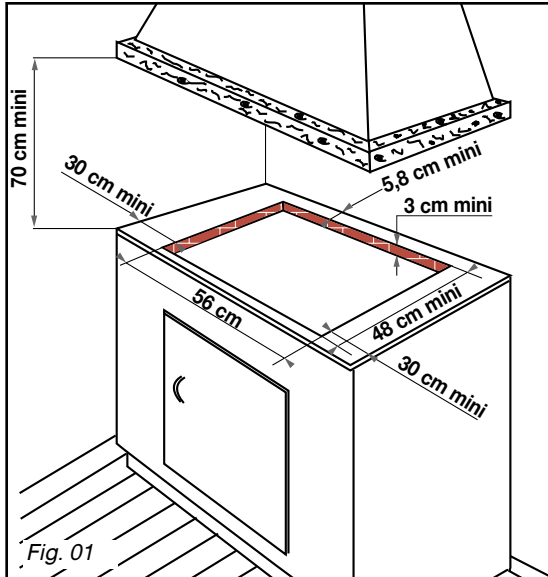


- |                        |                   |              |
|------------------------|-------------------|--------------|
| <b>A</b> Burner covers | <b>D</b> Injector | <b>G</b> Tap |
| <b>B</b> Burner head   | <b>E</b> Knob     |              |
| <b>C</b> Spark plug    | <b>F</b> Gasket   |              |

#### **Tip**

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

## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE



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

### • **PROPER POSITIONING**

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

So as not to disturb movement of cooking utensils, there should not be to the right or left or back any obstacle within 30 cm of the hob.

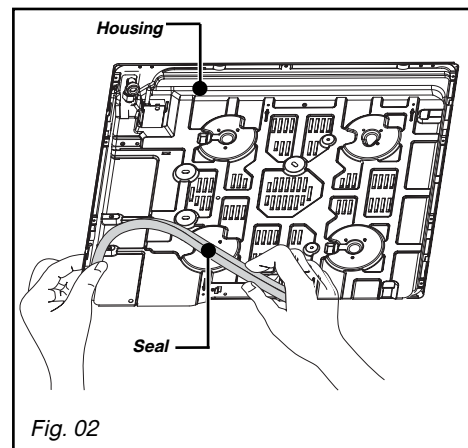
If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it should be placed between 10 cm and 15 cm away from the top of the work top. In any event, do not store aerosol cans or containers under pressure in any compartment that may exist under the hob (See "Safety Recommendations" chapter).

### • **FLUSH MOUNTING**

Follow the diagram (Fig. 01).

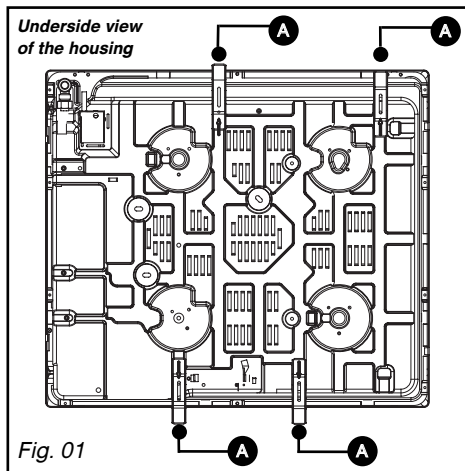
- Remove the pan supports, the burner covers and burner heads, noting their positions.
- Turn the hob over and carefully place it on top of the opening in the cabinet so as not to damage the knobs and spark plugs.

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

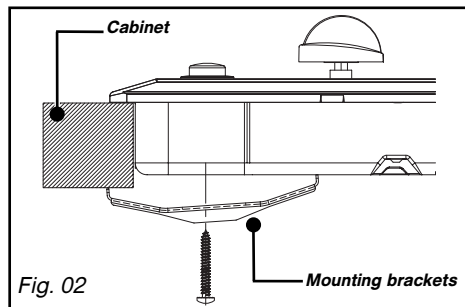


## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

### • TIPS FOR FLUSH MOUNTING



**A** Mounting brackets



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

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

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

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

**Stop screwing when the mounting bracket starts to become deformed.**  
Do not use a screwdriver.

### • ELECTRICAL CONNECTION



Your hob is sold with a power cable (type H05V2V2F - T90, cross-section 1 mm<sup>2</sup>) with three conductors (phase + ground + neutral). After-sales service reference: 77X3767 (6470.1516). It must be connected to a 220-240 V~ monophasic grid via a standardised IEC 60083 electrical outlet with phase + ground + neutral or an all-pole cut-off device with a minimum distance between contact openings of 3.5 mm.

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

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



#### Warning

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

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

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



#### Tip

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

## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

### • GAS CONNECTION

#### • Preliminary comments

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

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

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

#### • Gas distributed by pipe; natural gas, propane-air gas or butane-air gas

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

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

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

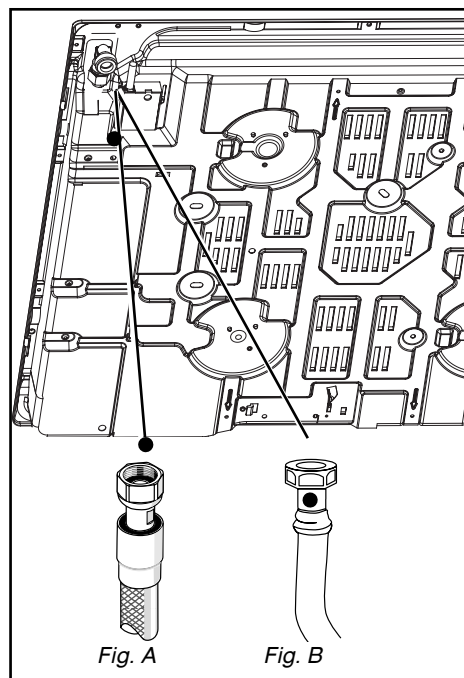
– **Connection with a flexible rubber hose** reinforced **with screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-103 standard) whose service life is 10 years (Fig. B).



#### **Warning**

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

- ① **Change the gasket.**
- ② **Screw on the elbow's nut, careful not to exceed a torque of 17 N.m.**



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

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

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

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

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

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

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



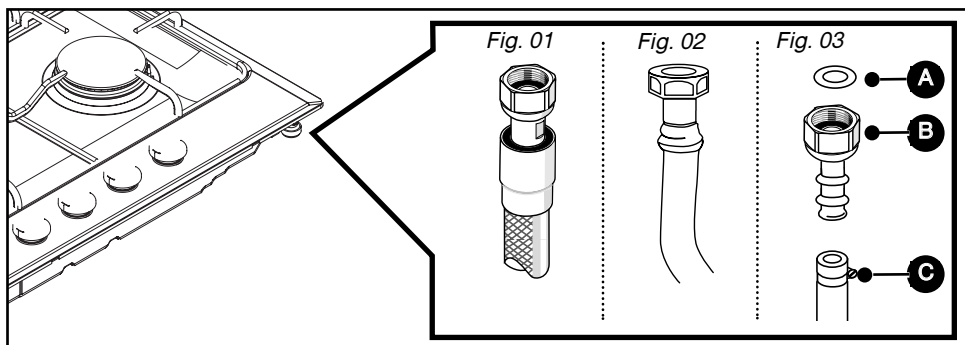
#### Tip

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



#### Warning

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



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



#### Warning

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



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

### • CHANGING THE GAS SUPPLY



**Warning**  
Your appliance is sold pre-set for natural gas.  
The injectors required for adaption to butane/propane can be found in the plastic bag containing this guide.



**Tip**  
In France, this hob can also be adapted to propane/butane-air gas. The adaptation kit is supplied on request by your After-Sales Service Department.

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

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

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

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

- Remove the pan supports, heads and covers from all burners.
- Using the wrench provided, unscrew the injectors located under each crucible and remove them (Fig. 01).
- Replace with the corresponding gas injectors, in compliance with the placement of the injectors and the table of gas properties at the end of this section; to do so:
  - First screw them in manually until the injector locks into place.
  - Apply the wrench to the injector as far as it will go.
  - Draw a line on the burner plate using a pencil at the place indicated (Fig. 02).
  - Turn the wrench clockwise until the line appears on the other side (Fig. 03).

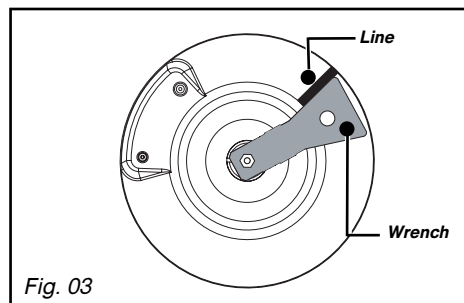
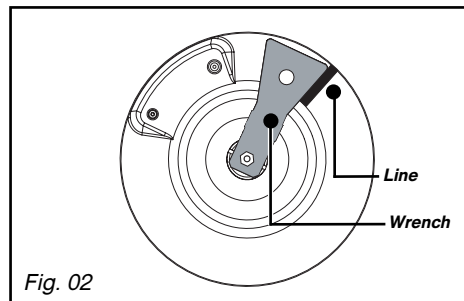
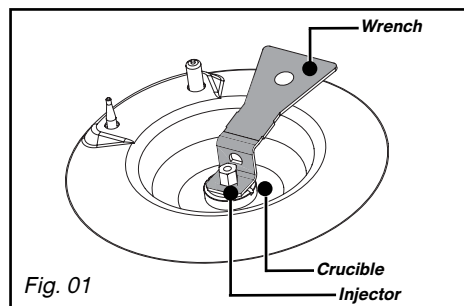


**Warning**  
Exceeding this limit may damage the product.

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



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



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

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

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

### - Switching from natural gas to butane/propane

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

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

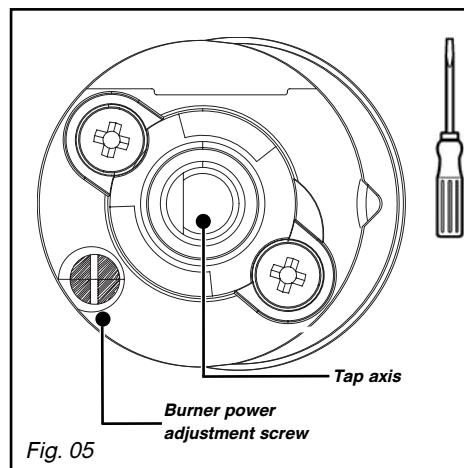
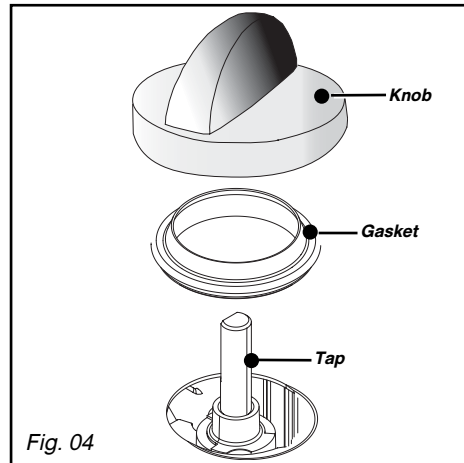
### - Switching from butane/propane to natural gas or butane-air gas/propane-air gas

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

- Replace the knob,
- Light the burner in maximum heat mode, then turn down to reduced heat mode.

- Remove the knob again, then turn the burner power screws **clockwise** until it reaches the lowest possible setting that does not extinguish the flame.

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



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

### • Markings on the injectors

#### MARKINGS ON THE INJECTORS

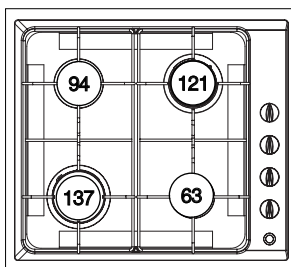
The adjacent table shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas used. Each number is marked on the injector.



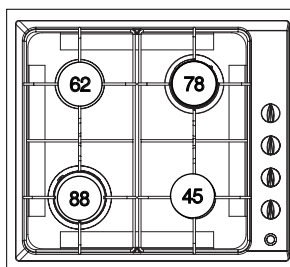
*Example:*  
Injector marking 94

#### Four-burner gas model\*

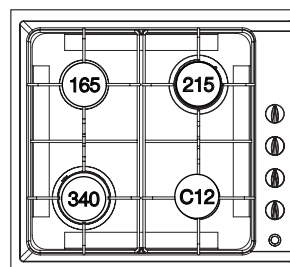
Natural Gas



Butane/Propane Gas

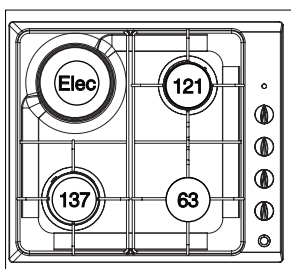


Propane-Air Gas  
Butane-Air Gas

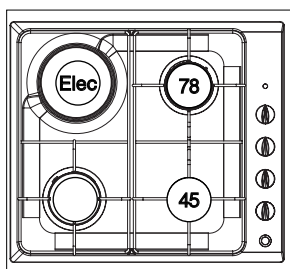


#### Three-burner gas model\* + 1 electric plate

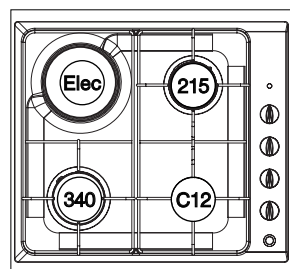
Natural Gas



Butane/Propane Gas



Propane-Air Gas  
Butane-Air Gas



\* See "Description of the Top" chapter



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

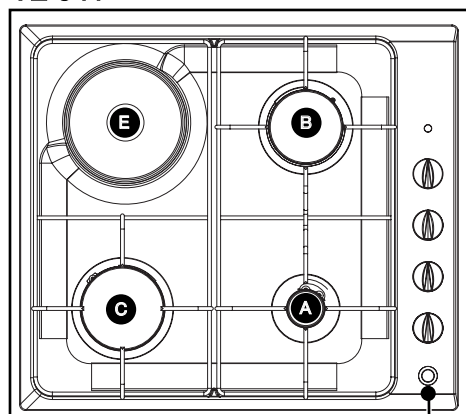
### • Gas properties

	FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR	FR
Appliance intended to be installed in:	Butane	Propane	Natural Gas	Natural Gas	Propane-Air Gas Butane-Air Gas
FR .....cat: III1C2E+3+ GB .....cat: II2H3+	G30	G31	G20	G25	G130
Hourly rate below: At 15° C under 1013 mbars	28-30mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
<b>HIGH-SPEED BURNER</b>					
Marking engraved on injector	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>	<b>215</b>
Nominal heat release rate (kW)	2.30	2.30	2.25	2.25	2.40
Reduced heat release rate (kW)	0.830		0.870		0.650
Hourly rate (G/H)	167	164			
Hourly rate (l/h)			214	249	336
<b>SUPER FAST BURNER</b>					
Marking engraved on injector	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>	<b>340</b>
Nominal heat release rate (kW)	3.00	3.00	3.10	3.10	3.10
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0.830		0.870	0.870	0.780
Hourly rate (G/H)	218	214			
Hourly rate (l/h)			295	343	434
<b>SEMI-FAST BURNER</b>					
Marking engraved on injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>165</b>
Nominal heat release rate (kW)	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0.620		0.615	0.615	0.550
Hourly rate (G/H)	109	107			
Hourly rate (l/h)			143	166	210
<b>AUXILIARY BURNER</b>					
Marking engraved on injector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>C12</b>
Nominal heat release rate (kW)	0.70	0.70	0.85	0.85	1.00
Reduced heat release rate (kW)	0.300		0.350	0.350	0.350
Hourly rate (G/H)	51	50			
Hourly rate (l/h)			81	94	140
<b>60 cm HOB FOUR GAS BURNERS WITH SUPER FAST</b>					
Total heat release rate (kW)	7.50	7.50	7.70	7.70	8.00
Maximum flow rate (G/H)	545	535			
			733	852	1120
<b>60 cm THREE BURNERS + 1500 W ELECTRIC PLATE</b>					
Total heat release rate (kW)	6.00	6.00	6.20	6.20	6.50
Maximum flow rate (G/H)	436	428			
			590	686	910

## 2 / USING YOUR APPLIANCE

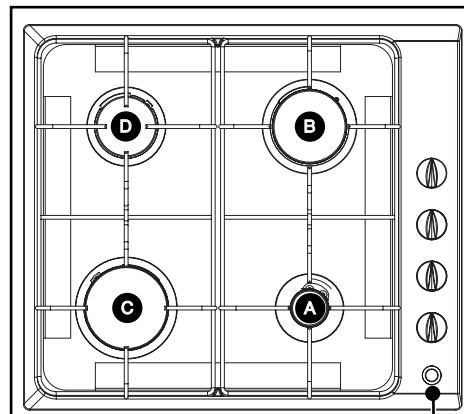
### • DESCRIPTION OF THE TOP

TE 541\*



Electronic starter button

TE 540\*



Electronic starter button

- A** Auxiliary burner 0.85 kW (\*)
- B** High-speed burner 2.25 kW (\*)
- C** Super fast burner 3.10 kW (\*)
- D** Semi-fast burner 1.50 kW (\*)
- E** Electric plate 1.50 kW - diameter 145 mm


(\*) Power obtained with natural gas G20


## 2 / USING YOUR APPLIANCE

### • **Lighting the hob**

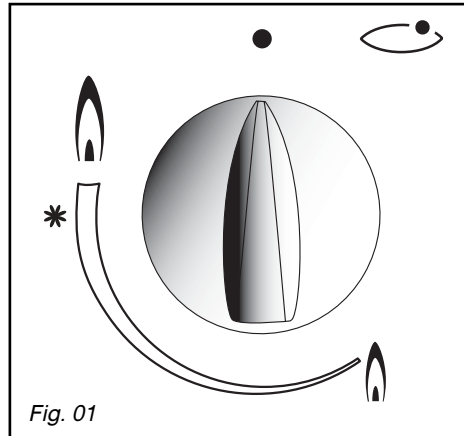
Each burner is supplied by a tap which can be opened by pressing it and turning it in a counterclockwise motion.

The “●” point corresponds to closing the tap.

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

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

Keep pressing the starter button until the burner ignites.



### **Tip**

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

## 2 / USING YOUR APPLIANCE

### • COOKWARE FOR GAS BURNERS

- Which burner should you use depending on your cookware?

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

**Warning**  
 – Adjust the ring of flames so that they do not extend beyond the edges of the cookware (Fig. 01).  
 – Do not use cookware with a concave or convex bottom (Fig. 02).  
 – Do not use cookware that partially covers the knobs (Fig. 03).  
 – Do not leave a gas burner operating with empty cookware.

**Tip**  
 Keep natural ventilation outlets in your home open or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).  
 Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; you can, for example, open a window or provide more effective ventilation or increase power to the mechanical ventilation, if you have it (a minimum air flow of 2 m<sup>3</sup> per kW of gas power is required).

**Example:** 60 cm - Four gas burners  
 Total power:  $1.5 + 2.25 + 3.1 + 0.85 = 7.7 \text{ kW}$   
 $7.7 \text{ kW} \times 2 = 15.4 \text{ m}^3/\text{h}$   
 minimum flow.

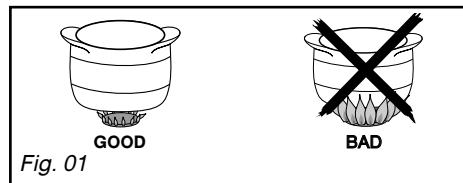


Fig. 01

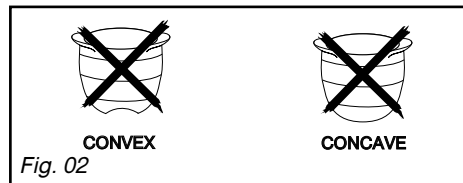


Fig. 02

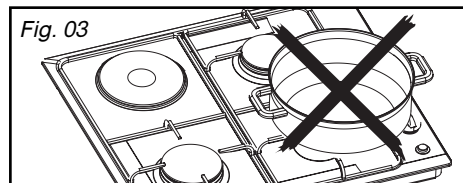


Fig. 03

## 2 / USING YOUR APPLIANCE

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

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

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

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

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

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

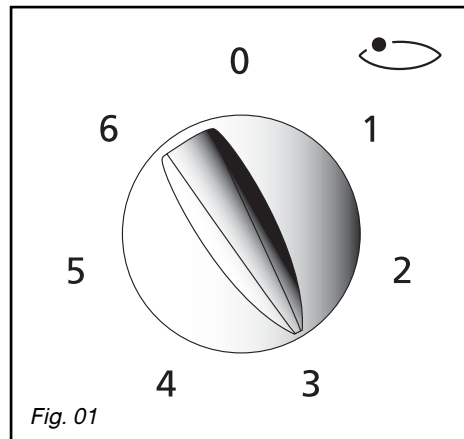


Fig. 01

#### Tip

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

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

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

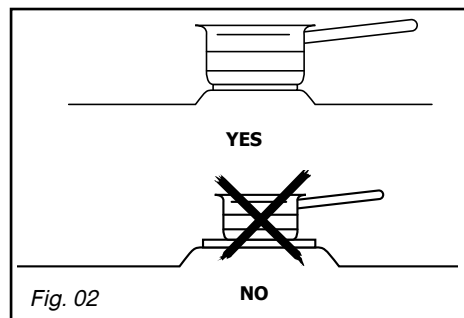


Fig. 02

#### Warning

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

#### Warning

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

### 3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE

#### • MAINTAINING YOUR APPLIANCE

MAINTENANCE.....	WHAT TO DO	PRODUCTS/ACCESSORIES TO BE USED
Of the spark plugs and injectors	In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hard-bristled brush (non-metallic). The crucible-shaped gas injector is located in the centre of the burner. Be careful not to obstruct it during cleaning, as this will undermine the performance of your hob. In the event of obstruction, use a safety pin to unclog the injector.	. Small, hard-bristled brush. . Safety pin
Of the pan supports and gas burners	If tough stains occur, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.	. Gentle scrubbing cream . Cleaning sponge
Of the electric plate	The heating plate is protected by a black coating, so you should avoid using any abrasive products. After each use, wipe it with a thick towel. If the plate shows signs of rusting, remove the rust (with an emery cloth, for example) and restore the black coating with a commercially available high-temperature restorative product.	. Commercially available restorative product
Of the enamel or stainless steel	To clean the hob's enamel, use a scrubbing cream. Polish it with a dry cloth. Do not allow acidic liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain in contact with the enamel. To clean the hob's stainless steel, use a sponge and soapy water or a commercially available special stainless steel product.	. Gentle scrubbing cream . Commercially available specialised stainless steel product.

#### **Warning**

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

#### **Tip**

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

#### 4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES

##### • DURING OPERATION

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

## 5 / COOKING CHART

### • GAS COOKING GUIDE

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

### • ELECTRICAL COOKING GUIDE

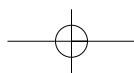
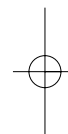
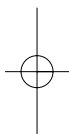
	PREPARATIONS	VERY HIGH 6	HIGH 5	MEDIUM 3-4	GENTLE SIMMER 2	KEEP WARM 1
<b>SOUPS</b>	Bouillons	X	X			
	Thick soups	X	X	X		
<b>FISH</b>	Court-bouillon	X	X			
	Frozen foods	X	X			
<b>SAUCES</b>	Thick			X		
	In butter				X	
<b>VEGETABLES</b>	Endives, spinach		X			
	Dried beans			X		
	Boiled potatoes		X	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



**NOTES**

**NOTES**

**NOTES**



## 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

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

Réf. appareil : TE540\* - TE 541\*