

GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

**FR - Table de cuisson**

GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

**GB - Cooking Hob**

# ***Brandt***





# Brandt

*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**

*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

- AVERTISSEMENTS GENERAUX	pag.3
- INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	pag.4
Utilisation des bruleurs	pag.4
Nettoyage	pag.5
- INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	pag.6
Montage de la table de cuisson	pag.6
Fixation de la table de cuisson	pag.6
Pièce d'installation	pag.6
Branchement gaz	pag.7
Branchement électrique	pag.7
Remplacement des injecteurs	pag.7
Réglage des brûleurs	pag.7
Remplacement câble d'alimentation	pag.8
- MODÈLES	pag.8
- TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES	pag.9

# AVERTISSEMENTS GENERAUX



Il est très important que ce manuel soit conservé avec l'appareil afin de pouvoir être consulté en cas de besoin. Si l'appareil est vendu ou donné à une autre personne, il faut s'assurer que ce manuel est donné en même temps, de façon à ce que le nouvel utilisateur soit informé sur son fonctionnement et prenne connaissance des avertissements correspondants.

Cet appareil appartient à la classe 3 et il a été conçu pour un usage uniquement domestique.

Cette appareil conforme aux directives:

EEC 90/396	(Gaz)	EEC 2004/108/CE	(Compatibilité électromagnétique)
2006/95/CE	(Basse tension)	EEC 89/109	(Contact avec aliments)

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié conformément aux normes en vigueur.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes.
- Il faut donc veiller à ce que les enfants ne s'en approchent pas dans l'intention de jouer avec celui-ci.
- Surveiller les enfants pendant le fonctionnement de l'appareil et veiller à ce qu'ils ne restent pas à proximité et qu'ils ne touchent pas les surfaces qui n'ont pas encore complètement refroidi.
- Avant d'alimenter l'appareil, contrôler qu'il est correctement réglé pour le type de gaz à disposition (voir paragraphe "Installation").
- Avant l'entretien et le nettoyage, débrancher électriquement l'appareil et le laisser refroidir.
- S'assurer qu'il y a une circulation d'air autour de l'appareil au gaz. Une faible ventilation entraîne une carence d'oxygène.
- Si l'appareil est utilisé de manière intense ou prolongée, il peut être nécessaire de prévoir une aération supplémentaire, en ouvrant par exemple une fenêtre ou en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si celle-ci existe.
- Les produits de la combustion doivent être évacués à l'extérieur avec une hotte aspirante ou un ventilateur électrique (voir paragraphe "Installation").
- Pour les éventuelles interventions ou modifications, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique agréé et exiger des pièces de rechange originales.

## ATTENTION:

L'étiquette produit, avec le numéro de série, est placée au dessous de la table de cuisson.

*Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou aux personnes dûs à une installation incorrecte ou à une utilisation inadéquate, erronée ou non raisonnable de l'appareil.*

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

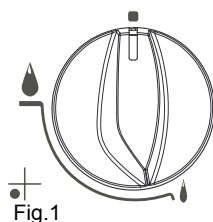
Les instructions spécifiques sont reportées dans la partie du manuel réservée à l'installateur.

## UTILISATION DES BRULEURS

Le symbole appliqué par sérigraphie à côté du bouton indique à quel brûleur celui-ci correspond.

### Allumage automatique avec soupape de sécurité

Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant jusqu'à la position de maximum (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.



**Une fois l'allumage obtenu, maintenir le bouton appuyé pendant environ 6 secondes.**

Pour obtenir un rendement optimal sans gaspillage de gaz, il est important que le diamètre de la casserole soit adapté au potentiel

du brûleur (voir tableau ciaprès), de façon à éviter que la flamme sorte du fond de la casserole (fig.2).

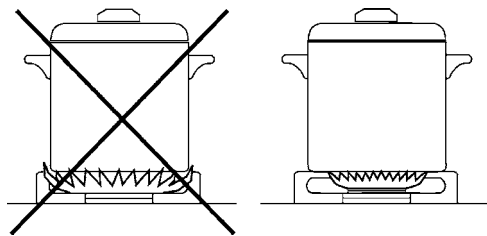


Fig.2

Utiliser le débit maximal pour amener rapidement à ébullition les liquides et le débit réduit pour réchauffer les aliments ou pour maintenir l'ébullition.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre celles de maximum et de minimum et jamais entre celle de maximum et le point de fermeture.

Pour interrompre l'alimentation en gaz, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture.

En cas d'absence d'énergie électrique, il est possible d'allumer les brûleurs avec des allumettes en positionnant le bouton sur le point d'allumage (grande flamme, fig.1).

Brûleurs	Puissance (W)	Ø Casseroles
Auxiliaire	1000	10 - 14 cm
Semi-rapide	1750	16 - 18 cm
Rapide	3000	20 - 22 cm
Triple couronne	3800	24 - 26 cm

### Avertissements

- Contrôler toujours que les boutons sont sur la position "fermé" (voir fig.1) quand l'appareil ne fonctionne pas.
- Si la flamme s'éteint accidentellement, après quelques secondes, la soupape de sécurité interrompt automatiquement l'arrivée du gaz. Pour rétablir le fonctionnement, reporter le bouton au point d'allumage (grande flamme, fig.1) et appuyer sur le bouton.
- Pendant la cuisson avec des graisses et des huiles, faire particulièrement attention car celles-ci, si elles sont surchauffées, peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser de vaporisateurs près de l'appareil en fonction.
- Il ne faut pas poser sur les brûleurs des casseroles instables ou déformées afin d'éviter des accidents de renversement ou de débordement.
- S'assurer que les poignées des casseroles soient positionnées correctement.
- Quand on allume le brûleur, contrôler que la flamme est régulière; abaisser toujours la flamme ou l'éteindre avant d'enlever la casserole.

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## NETTOYAGE

**Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.**

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid

### Parties émaillées

Les parties émaillées doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs.

Eviter que les substances comme le jus de citron, la tomate, l'eau salée, le vinaigre, le café et le lait restent pendant longtemps sur les surfaces émaillées.

### Parties en acier inoxydable et aluminium

Des taches peuvent se former sur l'acier inox s'il reste longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents agressifs.

Il est conseillé de laver avec de l'eau savonneuse et de sécher avec un chiffon doux.

Le brillant se garde en utilisant périodiquement des

produits chimiques spécifiques se trouvant dans le commerce.

### Brûleurs et grilles

Ces parties peuvent être enlevées pour faciliter le nettoyage.

Les brûleurs doivent être nettoyés avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec un détergent léger, bien essuyés et remis parfaitement dans leur siège.

Contrôler que les canaux de répartition des flammes ne sont pas bouchés.

Vérifier que la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage sont toujours bien propres afin de garantir un fonctionnement optimal.

Les grilles peuvent être lavées en lave-vaisselle.

### Robinets de gaz

L'éventuel graissage des robinets doit être effectué exclusivement par du personnel spécialisé.

**Si les robinets de gaz deviennent difficiles à tourner ou ont un fonctionnement anormal, appeler le Service d'Assistance.**

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

## AVERTISSEMENT IMPORTANT



LES OPERATIONS REPORTEES CI-APRES DOIVENT ETRE EXECUTEES DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR, EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL QUALIFIE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES AUX PERSONNES, ANIMAUX ET CHOSES DERIVANT DU NON-RESPECT DE CES DISPOSITIONS.

## INSTALLATION

### Montage de la table de cuisson

L'appareil est fabriqué pour être encastré dans des meubles résistant à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à une température de 75°C en plus de la température ambiante, conformément aux normes européennes.

L'appareil est de type "Y", c'est-à-dire qu'il peut être installé avec une seule paroi latérale, à droite ou à gauche de la table de cuisson.

Eviter d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme des rideaux, des torchons, etc..

Pratiquer une ouverture, dans le plateau du meuble, des dimensions indiquées en fig.3, en respectant une distance d'au moins 50 mm entre le bord de l'appareil et les parois voisines.

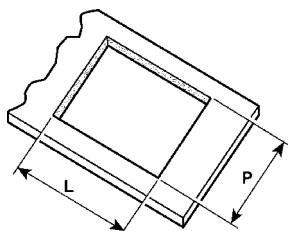
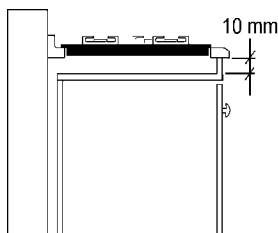


Fig.3

MODÈLE	L (mm)	P (mm)
TE874XS1	560	480

En cas de présence d'une armoire murale au-dessus de la table de cuisson, il faut prévoir une distance minimale de 760 mm entre celle-ci et le plan de travail. Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble se trouvant au-dessous avec un séparateur en laissant un espace de dépression d'au moins 10 mm (fig. 4).



En cas d'encastrement sur une base avec four, il faudra s'assurer que l'installation réponde aux normes de sécurité en vigueur. Il faudra en

Fig.4

particulier veiller à ce que le câble électrique et le tuyau d'alimentation soient placés de façon à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de l'enveloppe du four. De plus, en cas d'installation au-dessus d'un four encastré sans ventilation de refroidissement, il faudra prévoir, pour obtenir une aération adéquate, des prises d'air avec entrée par le bas d'au moins 200 m<sup>2</sup> et sortie dans la partie supérieure d'au moins 60 cm<sup>2</sup>.

### Fixation de la table de cuisson

Chaque table de cuisson est accompagnée d'un joint spécial. De plus, une série de crochets à utiliser pour la fixation de la table est également fournie.

Pour l'installation, procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- Retourner l'appareil et appliquer le joint adhésif S le long du bord externe du verre (fig. 5).

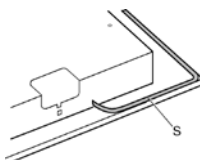


Fig.5

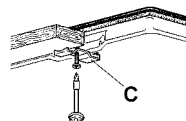


Fig.6

- Insérer et positionner la table de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans le meuble et la bloquer avec les vis des crochets de fixation C (fig. 6).

### Pièce d'installation

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion, il

# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

est donc nécessaire d'évacuer les fumées vers l'extérieur en utilisant une hotte ou un ventilateur électrique qui soit mis en marche à chaque fois que l'on utilise l'appareil.

La pièce où est installé l'appareil doit avoir un afflux d'air naturel pour la combustion régulière du gaz et pour la ventilation de la pièce; le volume d'air nécessaire ne doit pas être inférieur à 20 m<sup>3</sup>.

L'afflux d'air doit s'effectuer par une ouverture permanente pratiquée sur les murs de la pièce et communicante avec l'extérieur.

La ventilation peut également provenir d'une pièce contiguë, dans ce cas respecter les normes en vigueur à ce sujet.

Les ouvertures doivent avoir une section minimale de 200 cm<sup>2</sup>.

## Branchement gaz

S'assurer que l'appareil est adéquat pour le type de gaz disponible; pour cela se référer à l'étiquette placée sous l'appareil. Opérer conformément aux instructions reportées au paragraphe "transformations gaz et réglages" pour l'éventuelle adaptation à des gaz différents.

L'appareil doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tubes métalliques rigides ou avec des tuyaux flexibles en acier à paroi continue

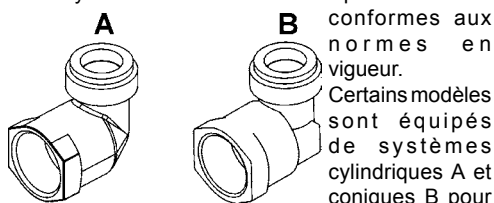


Fig. 7

le raccordement au gaz (fig. 7). Sélectionnez le type adéquat pour un raccordement optimal.

Le raccordement ne doit pas provoquer de sollicitations à la rampe de gaz.

**Une fois l'installation terminée, contrôler l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse.**

## Branchement électrique

Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.

La tension de l'installation électrique doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. Vérifier que l'installation est équipée d'un branchement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions de loi. **La mise à la terre est obligatoire.**

Si l'appareil est sans fiche, appliquer au câble d'alimentation une fiche normalisée.

Il est possible d'effectuer directement le branchement au réseau électrique en interposant un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## TRANSFORMATIONS GAZ ET REGLAGES

### Remplacement des injecteurs

Si l'appareil est prévu pour un type de gaz différent de celui disponible, il faut remplacer les injecteurs des brûleurs.

Le choix des injecteurs à remplacer doit être fait selon le tableau "caractéristiques techniques" annexé.

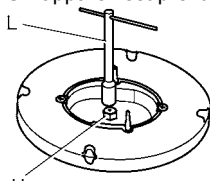


Fig. 8

Procéder ensuite de la manière suivante:

- Enlever les grilles et les brûleurs.
- Avec une clé droite L, dévisser l'injecteur U (fig. 8) et la remplacer par l'injecteurs adéquate.
- Bloquer énergiquement la injecteurs.

### Réglage des brûleurs

Le réglage du minimum doit toujours être correct et la flamme doit toujours rester allumée même en cas de passage rapide de la position de maximum à celle de minimum.

Si ce n'est pas le cas, il faut régler le minimum de la manière suivante:

- Allumer le brûleur;
- Tourner le robinet jusqu'à la position de minimum (petite flamme);
- Enlever le bouton de la tige du robinet;
- Introduire un tournevis à pointe plate C dans le trou du panneau de commandes (fig. 9) et tourner la vis by-pass V (fig. 9/A) jusqu'au réglage correct du minimum.

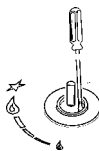


Fig. 9

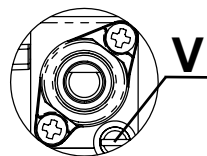


Fig. 9/A

**Pour les brûleurs fonctionnant au gaz G30, la vis by-pass doit être complètement vissée.**



# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

## ENTRETIEN

### Remplacement câble d'alimentation

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble conforme aux normes du type H05VV-F ou H05RR-F de section 3x0,75 mm<sup>2</sup>.

Le branchement au bornier doit être effectué comme indiqué en fig. 10:

**câble L marron**  
**câble N bleu**  
**câble ⊕ vert-jaune**

**(phase)**  
**(neutre)**  
**(terre)**

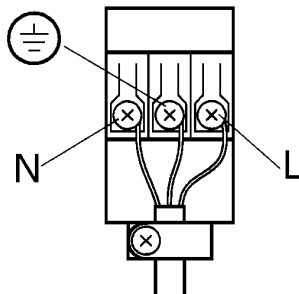
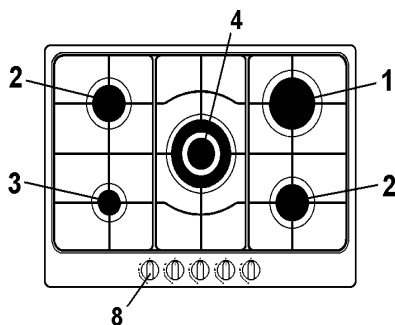


Fig.10

## MODÈLES

### TE874XS1



1 Brûleur rapide de	3000 W
2 Brûleur semi-rapide de	1750 W
3 Brûleur auxiliaire de	1000 W
4 Brûleur triple couronne de	3800 W
8 Bouton commande brûleur	

# TABLE DE CARATERISTIQUES TECHNIQUES

BRULEURS		GAZ	PRESSION DE SERVICE mbar	DEBIT		DIAMÈTRE INJECTEUR 1/100 mm	DIAMÈTRE BY PASS ROBINET 1/100 mm	DEBITS CALORIFIQUES (W)	
N°	DESIGNATION			g/h	L/h			Max.	Min.
1	RAPIDE	G30 / G31	28 - 30 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RAPIDE	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIAIRE	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE COURONNE	G30 / G31	28 - 30	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

## Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.



Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.

Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.

Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.

Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

*Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il estimera opportunes, sans nuire aux caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.*



# Brandt

*Dear Customer,*

*Thank you for buying a BRANDT hob.*

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

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

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

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

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

**The BRANDT name.**

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



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

# TABLE OF CONTENTS

- GENERAL NOTICE	pag.3
- INSTRUCTION FOR THE USER	pag.4
Using the burners	pag.4
Cleaning	pag.5
- INSTRUCTION FOR THE INSTALLER	pag.6
Installing the top	pag.6
Fastening the top	pag.6
Installation room	pag.6
Gas connection	pag.7
Electric connection	pag.7
Replacing the nozzles	pag.7
Adjusting the burners	pag.7
Replacing the power supply cable	pag.8
- MODEL	pag.8
- TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES	pag.9

# GENERAL NOTICE



**It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation.**

**If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.**

**This is a Class 3 appliance.**

---

**This appliance complies with the following Directives:**

**EEC 90/396 (Gas)  
2006/95/CE (Low Voltage)**

**EEC 2004/108/CE (Electromagnetic Compatibility)  
EEC 89/109 (Contact with foods)**

- The installation must be carried out by experienced and qualified personnel, in conformity with the regulations in force.
- This equipment has been designed to be used by adults.
- Therefore, make sure that children do not go near the equipment to play with it.
- While the appliance is running, watch the children and make sure they neither stay near the equipment, nor touch the surfaces that have not cooled down completely.
- Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the "installation" paragraph).
- Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the "installation" paragraph).
- For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

**The product label, with the serial number, is stucked under the hob.**

***The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.***

# INSTRUCTIONS FOR THE USER



It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force.

The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

## USING THE BURNERS

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

### Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig. 1) and press the knob.

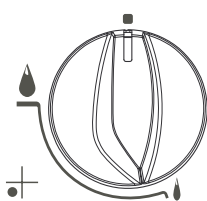


Fig.1

**Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 6 seconds.**

### Using the burners

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the diameter

of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).

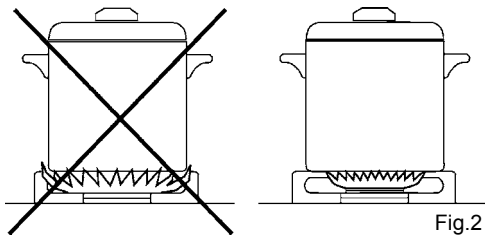


Fig.2

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

The gas supply can be interrupted by turning the

knob clockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig. 1).

BURNERS	Power W	Ø of pots
Auxiliary	1000	10 - 14 cm
Semi-rapid	1750	16 - 18 cm
Rapid	3000	20 - 22 cm
Triple crown	3800	24 - 26 cm

### Notice

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig. 1) and press.
- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flame is regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

# INSTRUCTIONS FOR THE USER

## CLEANING

### **Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid.**

It is advisable to clean the appliance when it is cold.

### **Enamelled parts**

The enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent.

Do not use abrasive or corrosive products.

Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

### **Stainless steel and aluminum parts**

Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents for an extended period of time.

The stainless steel parts should also be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.

### **Burners and racks**

These parts can be removed to make cleaning easier.

The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly.

Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.

Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.

The racks can be washed in the dishwasher.

### **Gas taps**

The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.

**In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.**

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## IMPORTANT NOTICE:



THE OPERATIONS INDICATED BELOW MUST BE FOLLOWED BY QUALIFIED PERSONNEL EXCLUSIVELY, IN CONFORMITY WITH THE REGULATIONS IN FORCE. THE MANUFACTURING FIRM REFUSES ALL RESPONSIBILITY FOR DAMAGES TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS, RESULTING FROM THE FAILURE TO COMPLY WITH SUCH PROVISIONS.

## INSTALLATION

### Installing the top

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 75°C besides the room one.

The gas hobs are equipped with type X degree protection against overheating. Therefore, the appliance can be installed next to cabinets, provided the height of the cabinet does not exceed that of the hob.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc.

Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig. 3, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

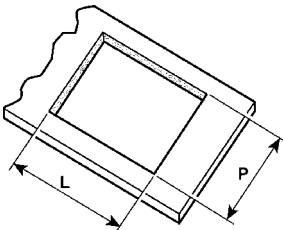


Fig.3

MODEL	L (mm)	P (mm)
TE874XS1	560	480

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4).

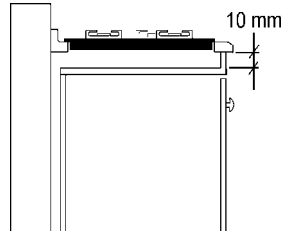


Fig.4

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention

to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200cm<sup>2</sup>, and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm<sup>2</sup>.

### Fastening the top

Every cook-top is equipped with a special washer. A set of hooks is also supplied for mounting the cook-top.

For the installation proceed as follows:

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (fig. 5).

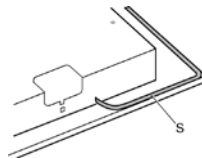


Fig.5

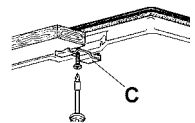


Fig.6

- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig.6).

### Installation room

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion. Regarding room ventilation rules where appliance is installed



# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

make reference to the legislation, in conformity with the local regulations.

## FOR THE U.K. ONLY

The room containing this hotplate should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989.

- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5 m<sup>3</sup> an air vent of 100cm<sup>2</sup> is required.
- For room volumes between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup> an air vent of 50 cm<sup>2</sup> is required.
- If the room is greater than 5 m<sup>3</sup> and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.

If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be consulted to determine the air vent requirements.

## Gas connection

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). Follow the instructions indicated in the chapter "gas transformations and adjustments"

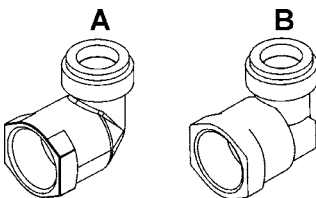


Fig.7

of stiff metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force.

Some models are equipped with both cylindrical A and conical B connectors for gas supply (fig. 7).

Please select the type which is correct for the supply concerned.

The connection must not stress the gas ramp.

**Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.**

## Electric connection

The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.

The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is

provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law. **Grounding is compulsory.**

If the appliance is not equipped with a plug, apply a standardized plug to the power supply cable.

It is possible to effect the connection to the electric grid directly, by interposing an omnipolar switch having a contact opening distance of at least 3 mm.

## GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

### Replacing the nozzles

If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.

The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the "technical characteristics" as enclosed.

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.8) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

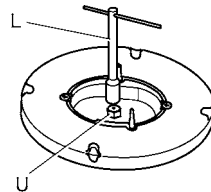


Fig.8

### Adjusting the burners

The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.

If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:

- start the burner up;
- turn the tap up to the minimum position (small flame);
- remove the knob from the tap rod;
- introduce a flat-tip screwdriver C in the hole of control panel of the tap (fig. 9) and turn the by-pass screw V (fig.9/A) up to a proper adjustment of the lowest flame point.

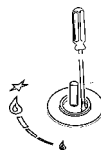


Fig.9

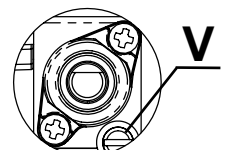


Fig.9/A

**As regards G30 gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.**

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## MAINTENANCE

### Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3x0.75mm<sup>2</sup> type HO5VV-F or H05RR-F, complying with the regulations in force.

The connection to the terminal board must be effected as shown in fig.10:

*brown cable L*

*blue cable N*

*green-yellow cable*

(*phase*)

(*neutral*)

(*ground*)

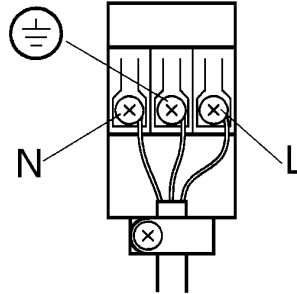
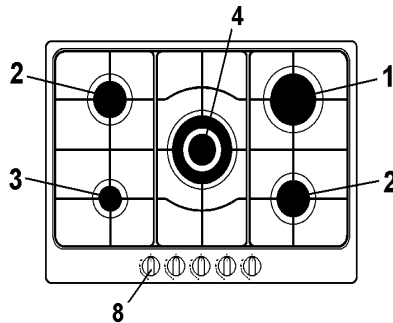


Fig.10

## MODEL

### TE874XS1



1 Rapid burner	3000 W
2 Semi-rapid burner	1750 W
3 Auxiliary burner	1000 W
4 Triple ring burner	3800 W
8 Control knob for burner	

# TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLES

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NOMINAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	TAPE BY PASS DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
N°	DESCRIPTION			g/h	L/h			Max.	Min.
1	RAPID	G30 / G31	28 - 30 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Reg.	3000	950
2	SEMI-RAPID	G30 / G31	28 - 30 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Reg.	1750	600
3	AUXILIARY	G30 / G31	28 - 30 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Reg.	1000	450
4	TRIPLE CROWN	G30 / G31	28 - 30 / 37	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Reg.	3800	2100

## This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life. Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal. Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

***The manufacturing firm refuses all responsibility for any possible imprecision in this booklet, due to misprints or clerical errors. It reserves the right to make all the changes that it will consider necessary in its own products, without effecting the essential characteristics of functionality and safety.***

# 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

## PIÈCES D'ORIGINE

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

## RELATIONS CONSOMMATEURS

BRANDT c'est aussi le minitel...**36.15 BRANDT\***

\* (0,197 EURO 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 nous écrire :

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

ou nous téléphoner au:

**Service Consommateurs BRANDT**

**0825 06 16 01**

---

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>