

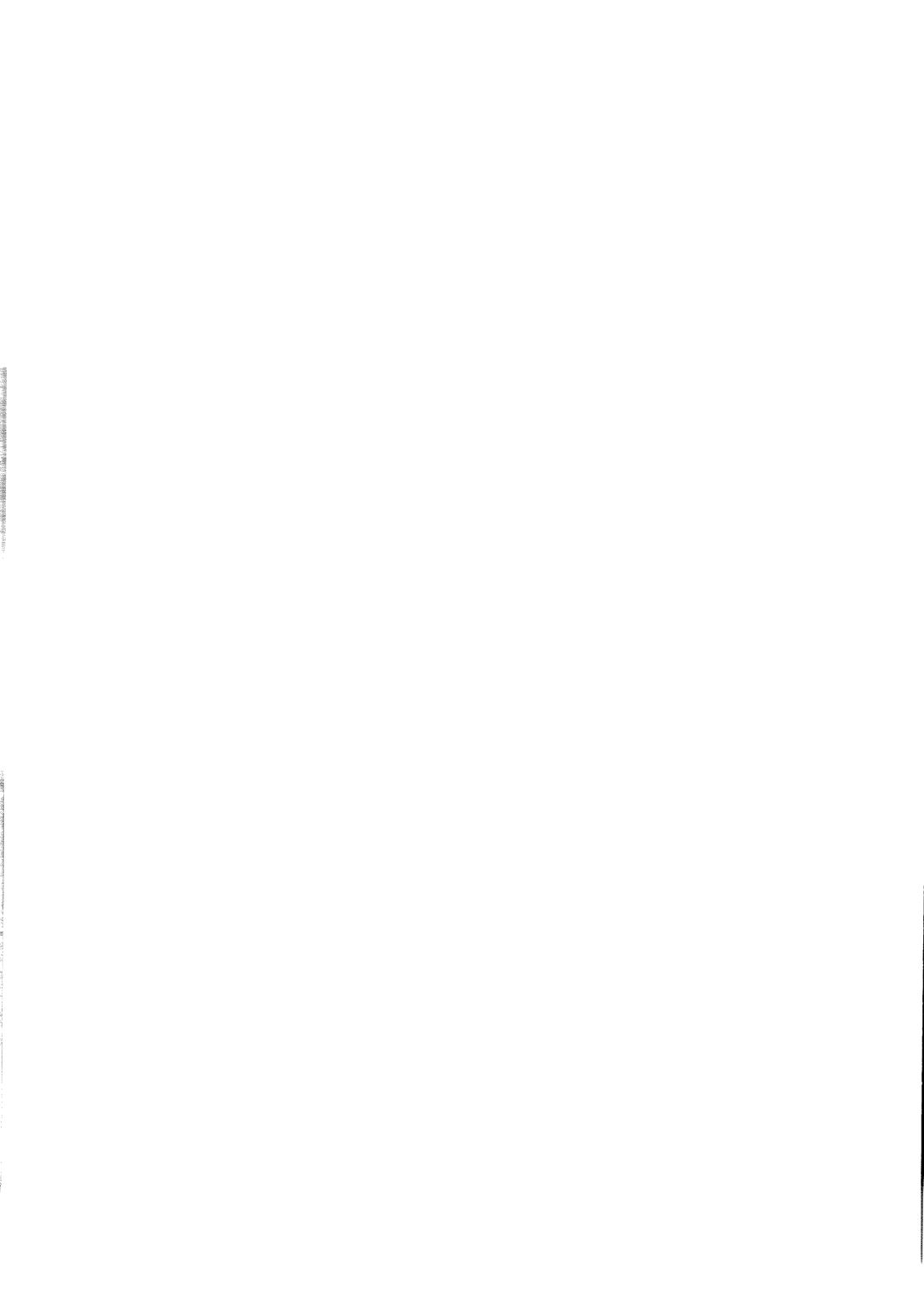
**FR**

**Table vitrocéramique**  
Recommandations et installation

**GB**

Instructions for use and installation  
**Electronic ceramic hob**

 ***Brandt***



Avec votre table **BRANDT** tous vos plats seront parfaitement réussis : saisir une viande ou laisser mijoter doucement un met, faire bouillir rapidement une quantité d'eau...

...**Cette table est faite pour vous séduire et pour vous faciliter la vie.**

FR

Ce livret plus un memento vous permettront d'en découvrir tous les avantages, et de profiter au maximum de nos conseils et recommandations issus de notre expérience.

Nous vous recommandons de les lire attentivement avant utilisation.

L'installation devra être faite par un installateur qualifié, qui seul peut appliquer la législation en vigueur.

## ■ Le plan de cuisson

---

En verre vitrocéramique, résistant aux conditions sévères d'utilisations ( chocs, frottement...) et d'un entretien très aisé (voir memento )

## ■ Les foyers\*

---

Tous les foyers radiants ou halogènes sont équipés de limiteur de température.

### ● Les radiants

Ils sont constitués de résistances chauffantes rapides.

### ● Les halogènes

Ils sont constitués de lampes (contenant un gaz halogène régénérant un fil de tungstène à haute température), complétées par une résistance chauffante.

## ■ Les commandes \*

---

**A manette** : commande un doseur d'énergie à réglage progressif et continu qui permet de choisir la puissance adaptée à la cuisson.

**Electronique** : Touches «capacitives», le doigt au contact de celles-ci transmet la commande correspondante :

Un bip signale que la commande est enregistrée

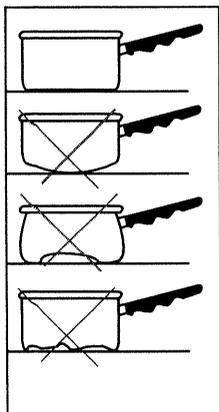
Le réglage est visualisé par de petits voyants ou des afficheurs

**Sans manettes** : celles-ci sont situées sur un four prévu pour être combiné avec ce type de table.

\* Suivant votre modèle voir détail sur memento

## ■ Choix des récipients

---



- Les récipients doivent être conçus pour la cuisine à l'électricité.

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

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

- Les fonds d'ustensiles dont l'aspect est trop grossier, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

## ■ Conseil

---

- Assurez-vous que le dessous de la casserole et la surface de cuisson sont secs et propres.
- Utilisez un récipient suffisamment grand pour recevoir les aliments à cuire et choisissez le réglage convenable de façon à éviter les débordements et les éclaboussures.
- Utilisez un récipient avec une taille adaptée :

**le diamètre du fond doit être égal ou supérieur  
au diamètre du foyer électrique.**

Centrez le récipient sur la surface de cuisson s'adaptant le mieux à sa dimension.

- Pour éviter tous problèmes avec les queues de poêles, casseroles ..respecter les dimensions d'encastrement données.

- **Un réglage de puissance supérieur est nécessaire en cas :**
    - de quantités importantes dans votre récipient.
    - de cuissons avec un récipient non couvert
    - d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.
  - **Un réglage de puissance inférieur est nécessaire en cas :**
    - de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible que celui indiqué dans le tableau ci-contre, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
    - de débordement (retirez le couvercle ou enlever la casserole, puis baisser le réglage).
  - **Economie d'énergie :**

Pour finir la cuisson, appuyez sur la touche arrêt, et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.
  - Ne laissez jamais de casserole ou de poêle contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson.
  - Évitez de regarder fixement les lampes à halogène des foyers de cuisson
  - 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.
- Ne rangez pas, dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES**.
- Ne posez pas d'objet en plastique ou feuilles d'aluminium sur les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.
  - La surface vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable; éviter les chocs avec les récipients, elle ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.
  - Les frottements de récipients peuvent à la longue générer une dégradation des dessins sur le dessus vitrocéramique.
- Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**

**ATTENTION :**

***Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation électrique, en enlevant les fusibles ou en actionnant le disjoncteur N'utilisez aucune partie de la table avant qu'une nouvelle plaque vitrocéramique ait été posée.***

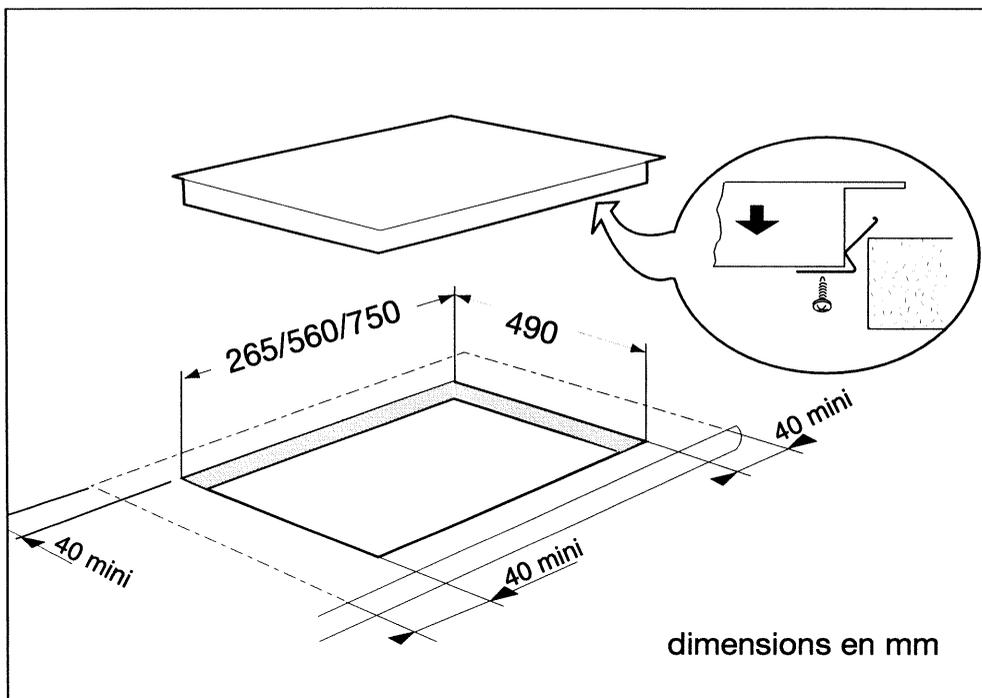
Protection contre les échauffements : type Y selon CEI 335-2-6

## ■ Précautions

---

**Veillez respecter scrupuleusement les points suivants :**

- Les parois au-dessus du plan de travail et à proximité immédiate de la table de cuisson doivent résister à la chaleur.
- Les revêtements en stratifié ainsi que la colle fixant ceux-ci, doivent résister à la chaleur pour éviter toute détérioration.
- L'espace d'air frais situé sous et à l'arrière de la table permet d'améliorer sa fiabilité en garantissant son refroidissement dans toutes les configurations d'encastrement.
- **La table ne doit pas être installée au dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.**



## Découpe

Pratiquez dans le plan de travail une découpe aux dimensions nécessaires

La cote de 40 mm mini est à mesurer à partir du mur et des parois latérales (arrière ou/et côtés).

## Protection des découpes :

Les agglomérés de bois utilisés pour la confection des plans de travail gonflent relativement vite au contact de l'humidité.

Appliquez sur le chant de la découpe un vernis ou une colle spéciale pour la protéger des buées ou eaux de condensation pouvant prendre naissance sous le plan de travail.

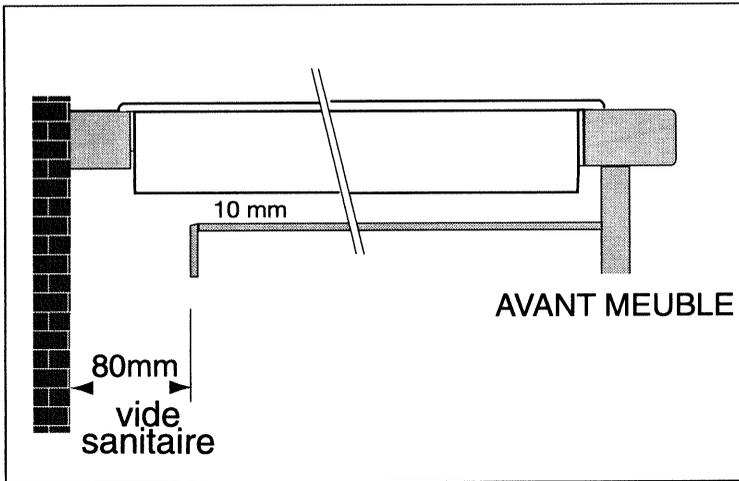
## Encastrement :

Pour fixer la table sur le plan de travail utilisez les 4 pièces de fixation que vous trouverez dans la pochette avec la notice

## ■ Choix de votre installation

- au dessus d'un meuble vide ou tiroir
- au dessus d'un four

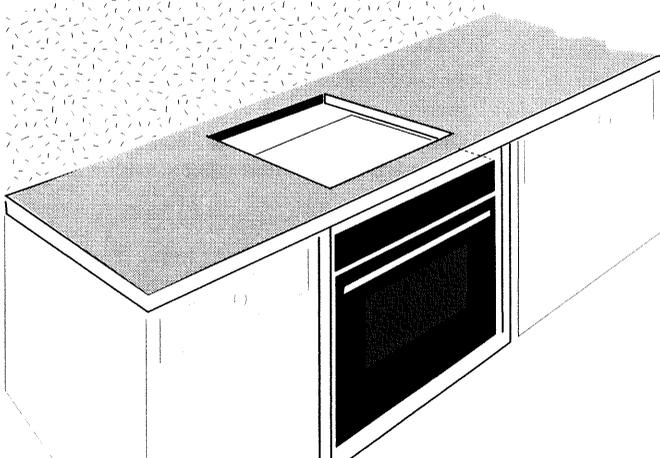
### Au dessus d'un meuble vide ou tiroir



### Au-dessus d'un four

La table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm)

Les tables vitro électroniques sont équipées de **sécurités thermiques** qui protègent celles-ci en cas de surchauffe, et **met en «veille»** jusqu'au refroidissement des composants.



## Raccordement électrique

### Avec un cordon d'alimentation (BVE 60 - BV 60)

FR

Type 05 RRF section 1,5 mm<sup>2</sup> à 3/5 conducteurs dont 1 pour la terre : jaune/vert  
Le cordon doit être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

**Le fusible de l'installation doit être de (selon branchement) :**

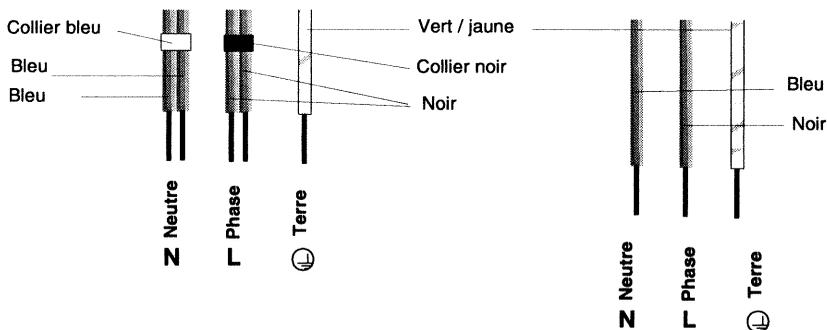
- 32 ampères pour les tables 3 ou 4 foyers.

- 16 ampères pour les tables 2 foyers.

**Cet appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE**

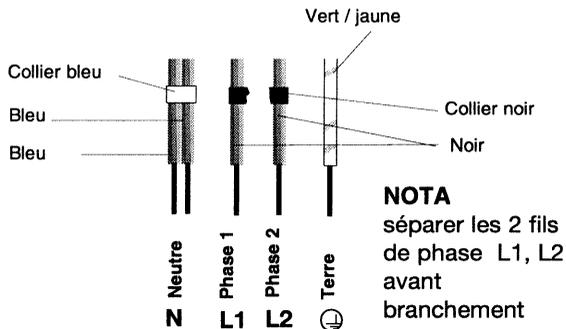
#### - 230 V monophasé

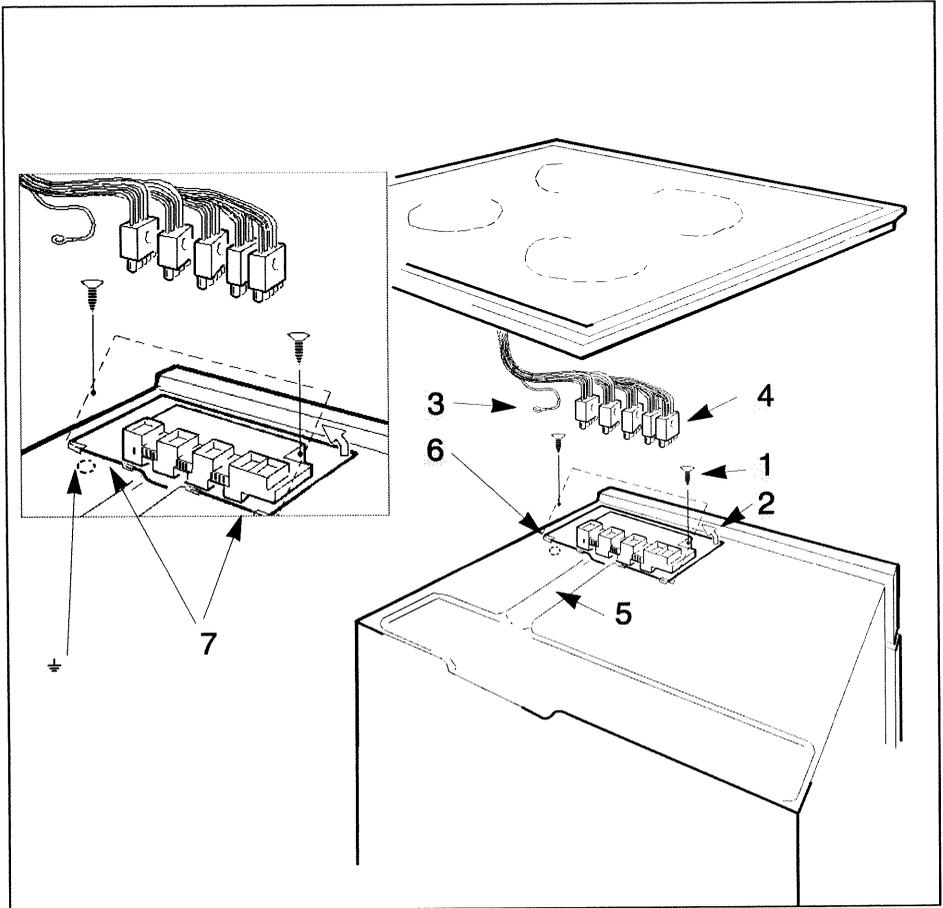
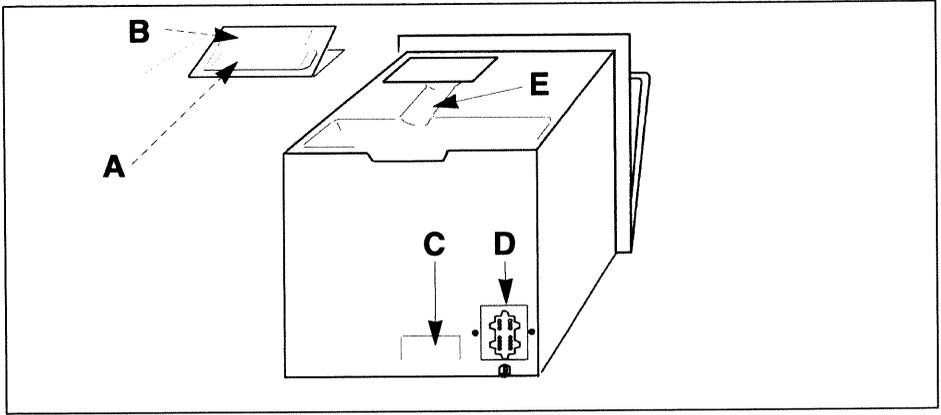
**Branchez les fils sur l'installation en respectant la couleur des fils**



#### - 400V 2N triphasé

**Branchez les fils sur l'installation en respectant la couleur des fils**





Cette table vitrocéramique est prévu pour être combiné avec un four de marque **BRANDT** dont les commandes se trouvent sur le bandeau du four.

**Seules peuvent se raccorder les tables possédant la même étiquette (A) que celle figurant sur la trappe du four (voir ci-contre)**

#### **Raccordement électrique de la table**

- 1** - Retirer les 2 vis de fixation de la trappe du four donnant accès au boîtier de connexion des commandes de la table
- 2** - Retirer la trappe du four.
- 3** - Brancher le fil de terre (jaune/vert) à la vis spéciale marquée  $\perp$  sur le four
- 4** - Raccorder les connexions électriques de la table aux connexions du four ayant les mêmes repères de couleurs et selon schéma **B** figurant sur la trappe .
- 5** - Faire passer les câbles d'alimentation de commande de table dans la goulotte **E** du capot supérieur de four .
- 6** - Remettre la trappe en place de façon à la repositionner dans les butées prévues **7** et en veillant au bon positionnement dans la goulotte du câble d'alimentation de la table..
- 7** - Refixer la trappe à l'aide des 2 vis.



With your **BRANDT** hob all your dishes will be so successful : seal a piece of meat or let it simmer gently, boil some water quickly .....

...This hob is produced to seduce you and to ease your life.

This booklet plus a summary will enable you to discover all its advantages and to get the full benefit of our advice and recommendations gained through our experience.

We advise you to read them carefully before use.

*Installation must be done by a qualified installer adhering to the regulations in force.*

## ■ The cooking surface

---

Ceramic glass, resistant to harsh conditions of application (shocks, friction ...) and very simple to maintain (see summary)

GB

## ■ The cooking zones\*

---

All radiant or halogen cooking zones are equipped with temperature limiters.

- **Radiant cooking zones**

These comprise rapid heating resistors.

- **Halogen cooking zones**

These comprise lamps (containing a halogen gas regenerating a high temperature tungsten filament), completed by a heating resistor.

## ■ Controls \*

---

**Handle** : controls a power measurer that adjusts the power progressively and continuously allowing the power to be adapted to the cooking.

**Electronic** : “Capacitive” buttons, by touching them with your finger you transmit the corresponding command.

One beep signifies the order has been recorded.

The setting is displayed by small indicators or readouts.

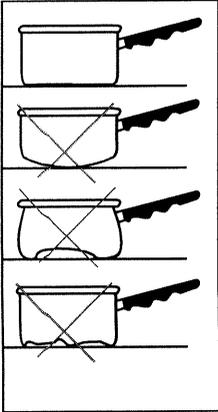
**No handle** : these are located on an oven intended for combination with this type of hob.

\* See your model details on the summary

# Saucepans

## ■ Choice of container

---



- The containers must be designed for electric cooking

Use flat-bottomed containers which lie perfectly on the surface of the cooking zone :

- in stainless steel with trimetal or “sandwich” base
- in aluminium with thick (smooth) straightened base
- in enamelled steel

- Bottoms of utensils that are too rough can retain and transport materials which cause stains or lines on the table.

## ■ Advice

---

- Make sure that the bottom of the container and the cooking surface are clean and dry.
- Use a container that is large enough to take what you want to cook and select the appropriate setting to ensure that it does not boil over or splash.
- Use the correct size container :  
**the diameter of the bottom must be equal to or in excess of the diameter of the electric cooking zone.**  
Centre the container on the cooking surface that is best suited to its size.
- To avoid any problems with the handles of pans or containers, respect the built-in dimensions given.

## Advice

- **A higher power setting is required when :**
  - there is a large amount in your container
  - the cooking container is not covered
  - a glass or ceramic container is used.
- **A lower power setting is required when :**
  - the food you are cooking burns easily (starting with a setting lower than the one indicated in the table opposite, increasing it as necessary)
  - it boils over (remove the cover or take off the container, then reduce the setting)
- **Saving energy :**

To finish off the cooking, depress the stop button and allow the container to stand using the residual heat (you will save energy in this way)

Use a cover as often as possible to reduce heat loss through evaporation.

- Never leave a pan or container holding oil or hot fat on the cooking areas unsupervised.
- Avoid staring at the halogen lamps of the cooking cooking zone
- When connecting electrical appliances to plugs located nearby, make sure that the supply cable does not contact the hot areas.  
Do not store your **MAINTENANCE** or **INFLAMMABLE** products in the area located under your cooking table.
- Do not place plastic or aluminium leaf objects on the cooking surfaces when they are still hot.
- The ceramic surface is very resistant but is not, however, unbreakable ; avoid impacts from the containers, it must not be used as a work surface for anything at all
- Over the long term, friction from the containers can result in deterioration to the patterns on the ceramic tops.

**These defects, which do not result in non functioning or an inability to be used, are not covered by the guarantee.**

**NOTE :**

***If a crack appears in the glass surface, disconnect the appliance immediately from the electric power source, removing the fuses or actuating the circuit-breaker. Do not use any part of the hob before a new ceramic cooking zone has been fitted.***

**Protection against over-heating : according to type Y. selon CEI 335-2-6**

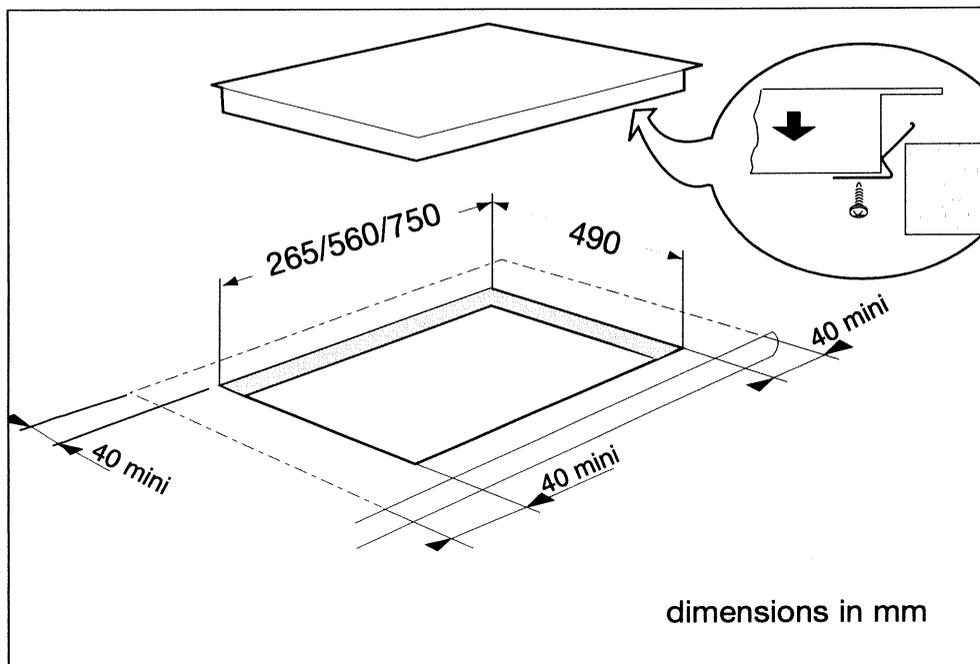
## ■ Precautions

---

**Please respect the following points scrupulously :**

- The walls above the work surface and in the immediate vicinity of the hob must be heat resistant.
- The laminated worktops and the adhesive fixing the same must be heat resistant to avoid any deterioration.
- The space of fresh air required under and behind the hob is to improve its reliability by guaranteeing air-cooling in all built-in configurations.
- **The hob must not be installed above a dishwasher, a washing machine, a fridge or a freezer.**

## Built into the work surface



### Cutting-out

Make a cut to the dimensions required in the work surface.

There must be 40 mm minimum between the wall and the sides (back and/or sides).

### Protecting the cut-outs :

The chipboard used in the production of the work surfaces swells up relatively quickly on contact with humidity.

Apply a varnish or a specialised adhesive to the edge of the cut-out to protect it from the damp or condensation that can occur under the working surface.

### Built-in :

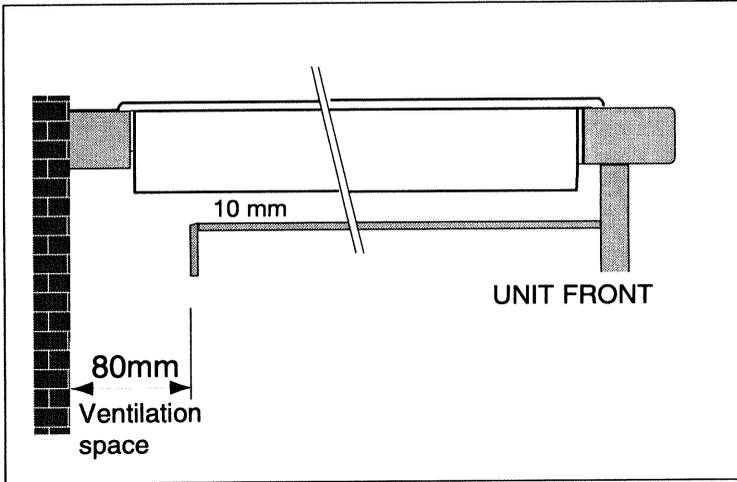
In order to build the hob into the work Surface use the 4 fixing parts that you will find in the bag with the instruction booklet.

GB

## ■ Selecting your installation

- on top of an empty unit or drawer
- on top of an oven

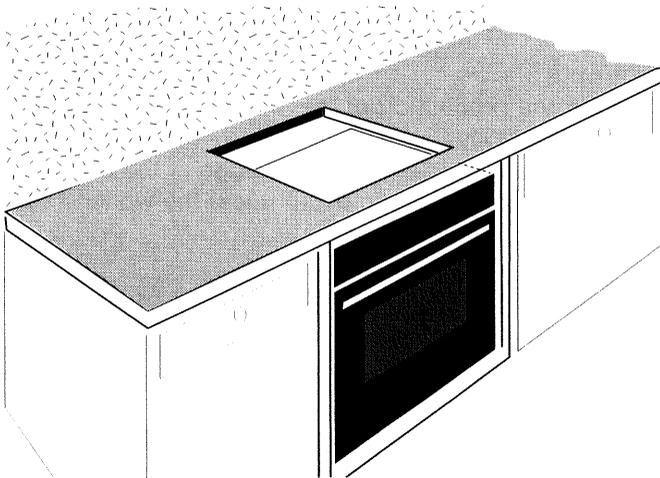
### On top of an empty unit or drawer



### On top of an oven

The hob can be directly built into the work surface on top of the oven in a high position (minimum gap 10 mm).

The ceramic hobs are equipped with **thermal safety** units which protect them against over-heating and “**monitor**” the components until cooled



## Electrical connection

### With a power cable (BVE 60 - BV 60)

Model 05 AAF section 1.5 mm<sup>2</sup> with 3/5 conductors, 1 of which for earth : yellow / green.  
The cable must be connected to the mains by a plug complying with publication CEE 7 or by an omnipolar switching device with a minimum contact opening gap of 3 mm.

If this power cable is damaged or if you wish to change it, it may only be replaced by your After Sales Service as special tools are necessary.

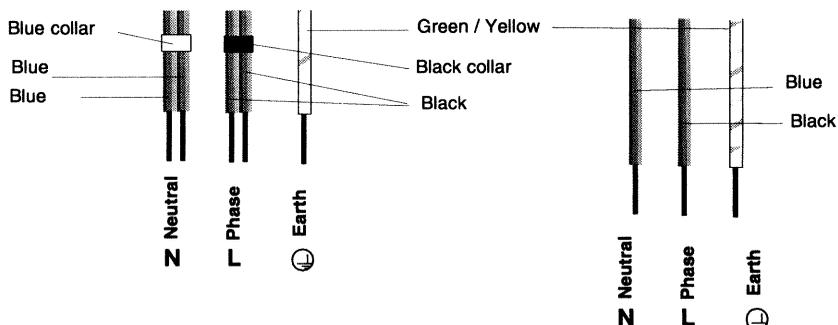
#### **The installation fuse must be (depending on the connection :**

- 32 amps for hobs with 3 or 4 cooking zones
- 16 amps for hobs with 2 cooking zones

***This appliance meets European Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE***

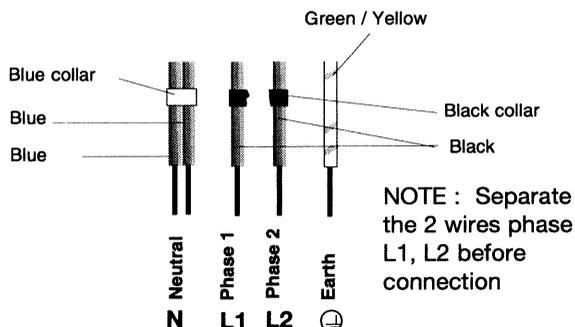
#### **- 230 V monophasic**

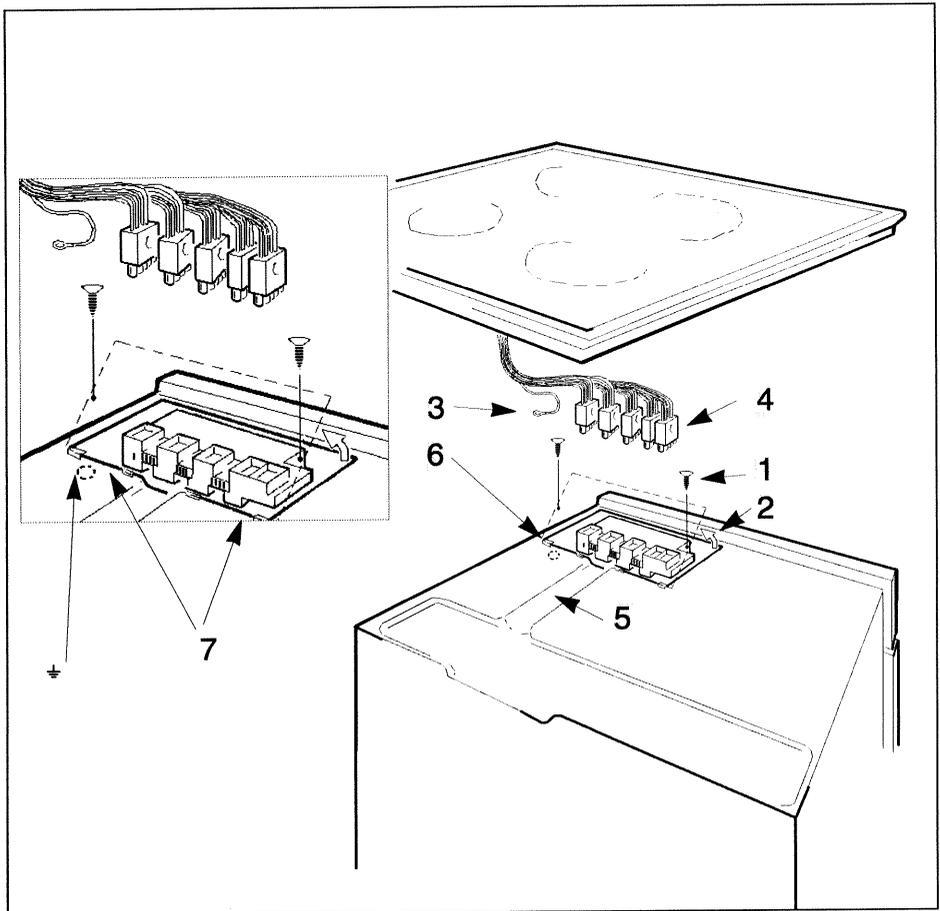
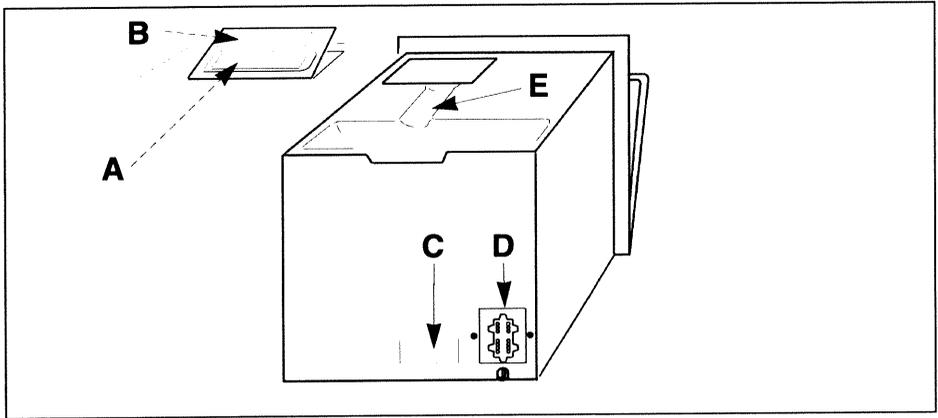
**Connect the 3 wires to the installation respecting the colour of the wires**



#### **- 400 N 2N three-phase**

**Connect the 4 wires to the installation respecting the colour of the wires**





## With cable and connectors (BV 62 BV 622)

This vitroceramic hob is designed for a combination with an oven of brand name **BRANDT** , on which control panel the controls of the hob are integrated.

**Only the hobs with the same label (A) as the one stucked on the connection cover of the oven can be connected (see opposite).**

**GB**

### Electric connection of the hob

- 1** - Remove the 2 fixing screws from the connection cover of the oven to accede to the connection box for the hob controls.
- 2** - Remove the connection cover from the oven.
- 3** - Connect the carth wire (yellow/green) to the spécial screw marked  on the oven.
- 4** - Connect the electric connectors of the hob to the oven connectors marked with the same colours, by following the diagram **B** fitted on the connection cover .
- 5** - Place the connection cables of the hob into the cicarance **E** on the cover plate of the oven.
- 6** - Replace the connection cover by fitting it into the two nocks **7** .Ensure the correct location of the connection cables of the hob in the cicarance.
- 7** - Fix the connection cover with the 2 screws.

**9842 9781**



9842 9781 10/97

87X 0984