

Brandt

HFH 15 B1E

DEAR CUSTOMER,

Thank you for choosing one of our appliances which has been carefully designed and built by our Specialist staff and thoroughly tested to satisfy all your cooking requirements.

We suggest that you read this Instruction Booklet so that you will understand fully how to operate the appliances.

Please keep the booklet handy. You may wish to refer to it at a later date

CONTENTS

INSTALLATION	PAGE	3
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	PAGE	3
CONTROLS AND LIGHTS	PAGE	3
HOW TO USE THE HOB	PAGE	4
CORRECT USE OF HOB	PAGE	4
CLEANING THE HOB	PAGE	5
BURNT ON SPILLAGE	PAGE	5
DO'S AND DONT'S	PAGE	5
FOR THE INSTALLER	PAGE	6
MOUNTING THE HOB	PAGE	6
ELECTRICAL CONNECTION	PAGE	7

INSTALLATION

The hob must be installed in accordance with the installation Instructions contained in this booklet. Connection to the electricity supply must be made by a competent electrician to a suitable double pole switch.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

BEFORE USE:

Please ensure that all packing has been removed from the appliance before switching on.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

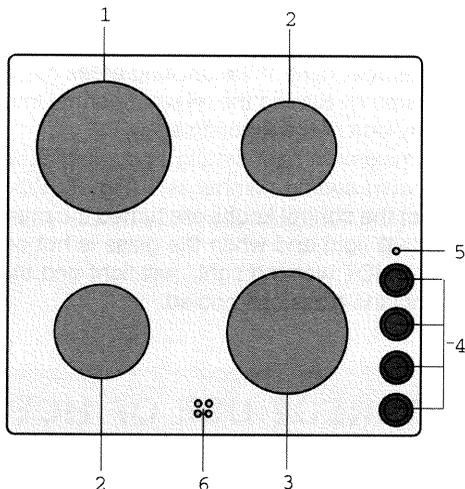
COOKING AREAS

The hobs are supplied with four elements.

CONTROLS AND LIGHTS

The elements are controlled by using the knobs **4** and can be adjusted from setting 1 to 9.

Mains light **5** will light when any one of the cooking areas are in use. HOT warning lights **6** will light indicating the hob glass is hot around the cooking area choosen and will remain lit until the glass has cooled to a safe temperatue.



MODEL: HFH

Cooking area: 1 Standard Ø 210 mm

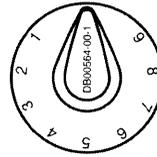
Cooking areas: 2 Standard Ø 145 mm

Cooking area: 3 Standard Ø 180 mm

HOW TO USE THE HOB

The temperature of the cooking areas can be adjusted by turning the relevant control knob to any one of the 9 positions.

The maximum heat setting is number 9, the minimum setting number is 1 (Fig. 3). When any of the control knobs are turned the mains light will light and when the glass is hot one of the HOT warning lights will light and stay lit until the glass has cooled.



CORRECT USE OF HOB

To obtain the best results from the hob please observe the following points.

- The pan base must be completely flat.
- Avoid placing wet pans on the cooking area.
- The diameter of the base of the pan must be the same as that of the cooking area or slightly larger but never smaller.
- Do not let the elements function with out a pan placed upon them (fig.4).

Remember

It is far more economical to use pans with close fitting lids.

Special notes when Frying

For safety, when deep frying, fill the pan only onethird full of fat or oil. **DO NOT COVER THE PAN WITH A LID AND DO NOT LEAVE UNATTENDED.** In the unfortunate event of a fat/oil fire, switch off at the electricity supply and cover the pan with a lid or damp cloth to smother the flames. If in doubt call the Fire Brigade.

Fig. 3

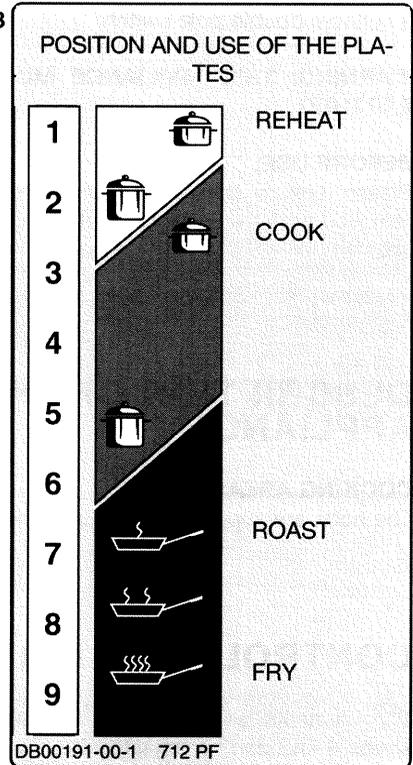
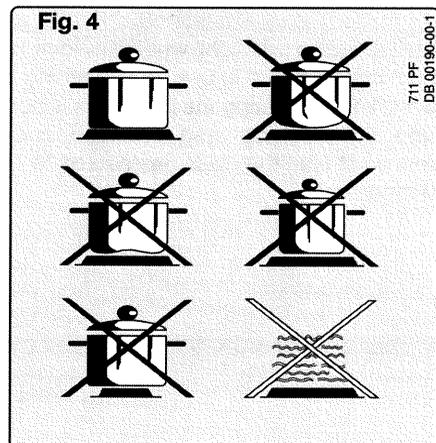


Fig. 4



CLEANING THE HOB

Any spillage should be wiped from the ceramic glass as soon as possible, when the cooking areas are cool enough to do so, using a damp cloth. Spillages that are left to dry can burn onto the glass, making cleaning more difficult. Cleaning must be carried out using a clean cloth and a suitable cream cleaner (i.e. Jif). To keep the ceramic glass in good condition, frequently clean using a proprietary ceramic glass conditioner/cleaner.

DO NOT under any circumstances scrape the glass with metallic utensils at this could scratch or damage the surface.

DO NOT use any cleaning products which contain abrasives or products supplied for oven cleaning.

NOTE: INCORRECT CLEANING CAN DAMAGE THE SURFACE OF THE CERAMIC GLASS AND CAUSE DETERIORATION OF THE AESTHETIC APPEARANCE OF THE HOB.

BURNT ON SPILLAGE

If you should note a discolouration of the ceramic glass (i.e. a light brown hue appearing on the cooking area) this indicates that spillage has become burnt on to the surface of the glass. This allows a very high temperature to be produced on the surface of the glass as a direct consequence of the poor heat dissipation between the base of the pan and the ceramic glass, producing a brown film on the surface. If discolouration is noted you should clean the ceramic glass immediately using commercial cleaning products as previously mentioned, or rubbing the area with 1/2 a lemon.

IMPORTANT

If the foods containing sugar i.e. jam, preserves etc. are spilt on the surface of the glass, it must be removed immediately and whilst still hot, as failure to do so will permanently damage the ceramic glass.

WARNING

The appliance gets very hot around the cooking area. It is most important that children

are not left alone in the kitchen when the cooking appliance is in use and all normal safety precautions should be observed.

IF YOUR HOB SHOULD FAIL TO OPERATE

Before calling for assistance please check the following points.

1. Check that the mains isolation switch is turned on.
2. Check that the control knob is turned to the correct position.
3. Check that the house fuse or RCB has not tripped.

FOR YOUR SAFETY

The product should only be used for its intended purpose which is for the cooking of domestic foodstuffs.

Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel.

DO'S AND DON'TS

- DO** read the User Instructions carefully before using the hob for the first time.
- DO** ensure that pan handles are turned to a safe position
- DO** use pans with lids.
- DO** follow the special instructions given on deep frying.
- DO** clean the hob regularly.
- DO** remove spills as soon as they occur.
- DO NOT** allow children near the hob when in use.
- DO NOT** use small pans on large plates.
- DO NOT** overfill pans.
- DO NOT** clean the hob without first turning off the electricity supply.
- DO NOT** use abrasive cleaners or powders that will scratch the surface of the ceramic glass.
- DO NOT** attempt to repair the internal workings of the hob. Always contact BRANDT UK Ltd.

Ud 0870 600 1301

FOR THE INSTALLER

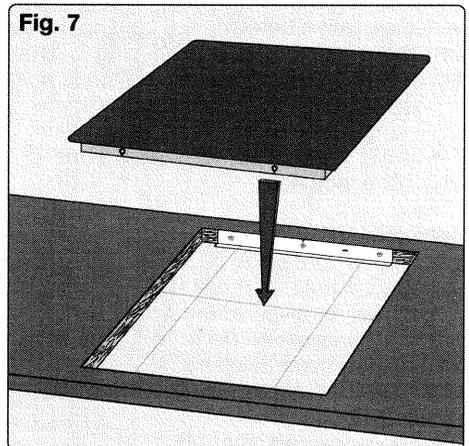
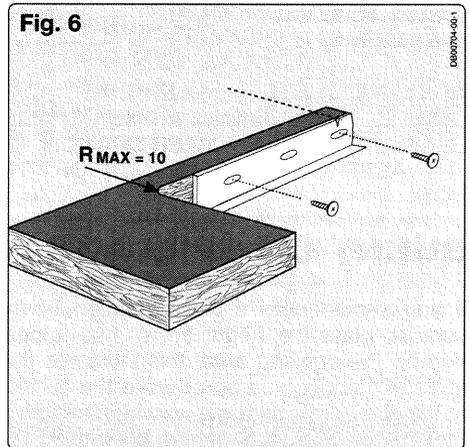
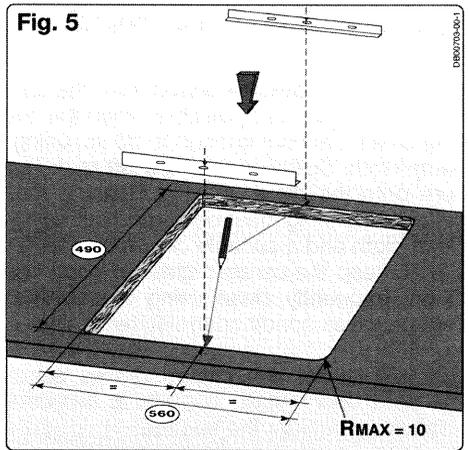
INSTALLATION INTO THE WORKTOP

All our cooking hobs are designed to be fitted into worktops, whether made of wood or laminated plastic, provided it is of a heat resistant surface. For building in it is sufficient to make a hole in the worktop as shown in Fig.5 (560mm x 490) keeping a minimum distance of 40/50 mm from the rear wall to avoid damage by heat.

If a horizontal partition is fitted underneath the hob, it should be located at a minimum distance of 90 mm from the top of the work surface.

Mount the two brackets on the front and on the rear side of the cut out. Take care, that the brackets are mounted symmetrically (see Fig 5 and 6).

Finally click-in the appliance in the cut out. (see Fig 7)



ELECTRICAL CONNECTION

All electrical wiring must be in compliance with the appropriate I.E.E. and local Electrical Board regulations and carried out by a qualified electrician.

The hob must be supplied via a suitable double pole isolating switch, placed in a readily accessible position adjacent to the hob.

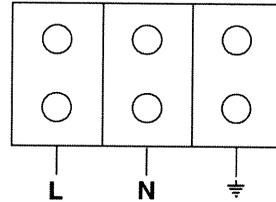
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The hob is fitted with a data plate attached to the base, indicating the rated input and voltage at which the hob must operate. BEFORE CONNECTING AND INSTALLING THIS HOB THE ELECTRICITY MUST BE TURNED OFF AT THE MAINS. The electrical connection to the hob must be connected to the terminal block (Fig.8) with a cable of the correct rating (see data plate) by a qualified electrician. Access to the mains terminal connection block is by removing the small cover situated on the base of the hob.

THE CONNECTIONS ARE AS FOLLOWS:

- Live connection** - Terminal marked **L**
- Neutral connection** - Terminal marked **N**
- Earth connection** - Terminal marked with the earth symbol 

Fig. 8



This appliance complies with the radio interference requirements of EEC Directive 76/889/EEC.

Hob technical data

Operating voltage	230 V~ 50 Hz 32 Amps	
Total power consumption	6500 W	
Dimensions of cut-out.....	Width	560 mm
.....	Depth	490 mm
Max. space required under worktop	64 mm	
Overall dimensions under worktop.....	Width	555 mm
.....	Depth	485 mm
Overall dimensions above worktop	Width	580 mm
.....	Depth	510 mm
Weight	about 11 kg	

AFTER SALES SERVICE

- Congratulations on the purchase of your appliance, which has been manufactured to the highest specification, and should give you many years of use.
- Your appliance is guaranteed for all electrical and mechanical failures for a period of twelve months from the date of purchase; providing the appliance has been installed and used in accordance with the instructions. Please retain your receipt as proof of purchase.
- This warranty is only valid for domestic users and not where the appliance is used for commercial purposes.
- This warranty does not affect your statutory rights.
- In the unlikely event of there being a problem, please call 0870 600 1301 where trained staff are available to advise or book a service call to one of our authorised service agents. It will help to be prepared when calling by having the model number of the appliance ready - this can be found on the rating plate.

BRANDT UK LIMITED
INTEC FOUR
WADE ROAD
BASINGSTOKE
HANTS RG24 SNE

tel.: 0870 600 1301
fax: 01256 34 6877

Sommaire

Votre table en toute sécurité	11
Comment se présente votre table	12
Installez facilement votre table	
Dimensions utiles pour encastrer votre table	13
Conseils d'encastrement	13
Choix d'installation	14
Raccordement électrique	15
Utilisez votre table en toute simplicité	
Comment mettre en marche?	16
Indicateur de chaleur résiduelle	16
Utilisez au mieux le foyer vitroceramique	17
Utilisez au mieux vos récipients	17
Comment préserver votre table ?	18
Comment entretenir votre table ?	19
Petites pannes et remèdes	20
Guide de cuisson	21
Service après vente	22

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson Brandt et nous vous remercions de nous avoir choisis.

Toutes nos tables de cuisson sont conçues pour vivre avec vous de nombreuses années et vous donner entière satisfaction. L'agrément d'utilisation, l'esthétique et la fiabilité de nos produits sont nos priorités.

Aujourd'hui, plus que jamais, quels que soient vos exigences et vos goûts, avec Brandt vous avez trouvé l'équipement électroménager qui vous simplifie et embellit la vie de tous les jours, pour de longues années.

L'intérêt que vous nous témoignez est notre plus grande motivation. Pour vous, Brandt doit persister à être synonyme de qualité, d'économie et de performance. Pour cette raison nous voulons rester proches de vous et privilégier le dialogue.

Nous tenir à votre écoute, vous informer, et vous conseiller : c'est la raison d'être de notre service consommateurs.

Nous vous remercions de votre confiance.

Notre récompense sera votre satisfaction qui justifiera pleinement notre signature :

"C'est bon de pouvoir compter sur Brandt".

La Marque Brandt

Votre table en toute sécurité

votre table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

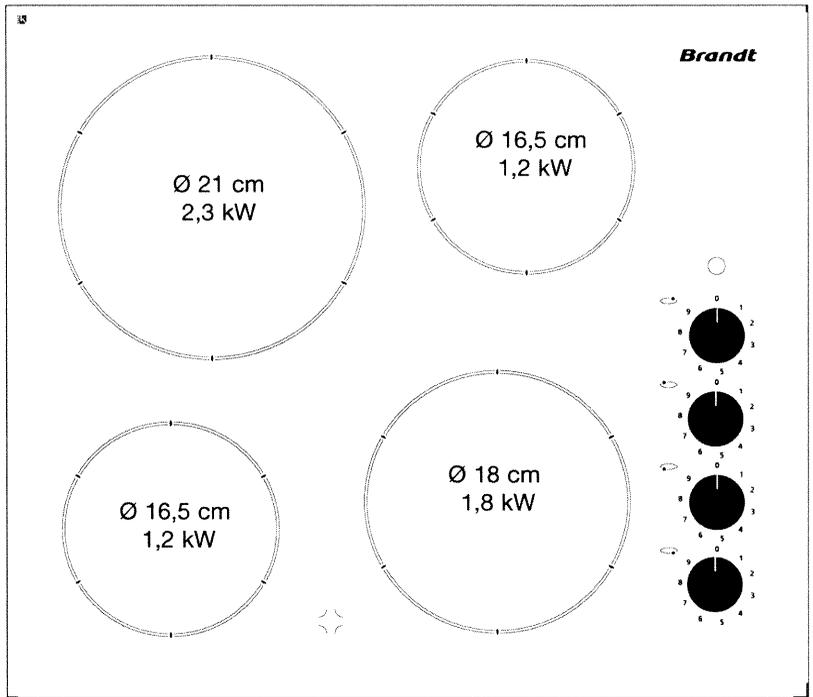
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur votre table des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.

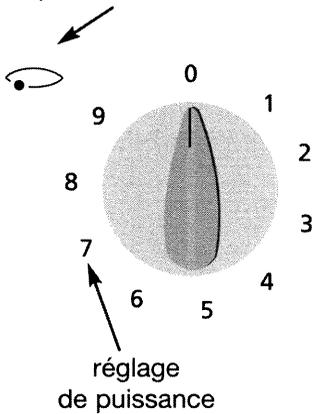
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Votre table de cuisson est destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires. Nos produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

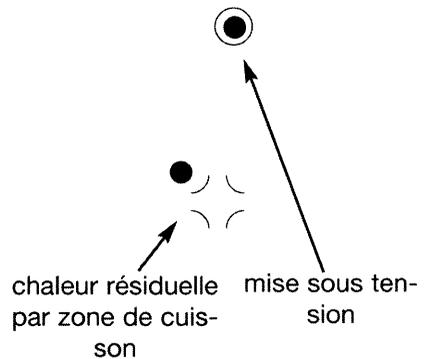
Comment se présente votre table ?



Emplacement des zones de cuisson



Manettes



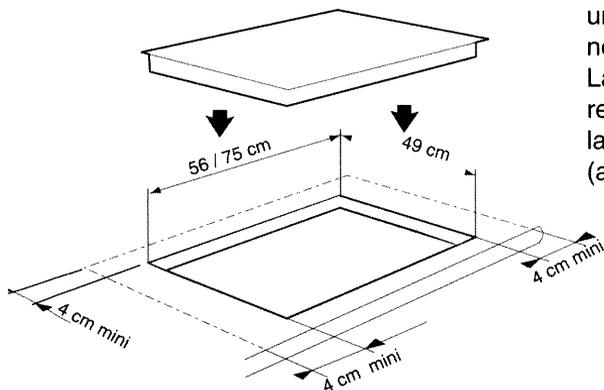
Voyants

Installer facilement votre table

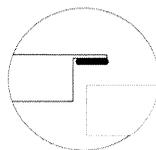
Dimensions utiles pour encastrer votre table

	Largeur	Profondeur
Découpe du meuble	56 cm	49 cm
Encombrement maxi sous plan de travail		6,4 cm
Dimensions hors tout sous plan de travail	55,5 cm	48,8 cm
Dimensions hors tout au dessus du plan de travail	58 cm	51 cm

Conseils d'encastrement



Pratiquez dans le plan de travail une découpe aux dimensions nécessaires
La cote de 4 cm mini est à mesurer à partir du mur et des parois latérales (arrière ou/et côtés)



Un joint garantit l'étanchéité avec le plan de travail.

- Ce joint est collé sous votre table, insérez directement la table dans la découpe.
- Ce joint est fourni dans la pochette, collez celui-ci sous la table .

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

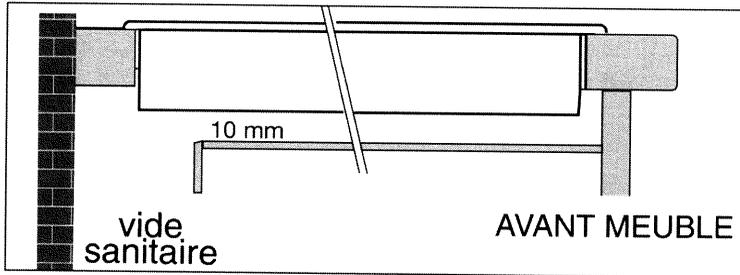
Appliquez sur le chant de la découpe un vernis ou une colle spéciale pour la protéger des buées ou eaux de condensation pouvant prendre naissance sous le plan de travail.



Choix d'installation

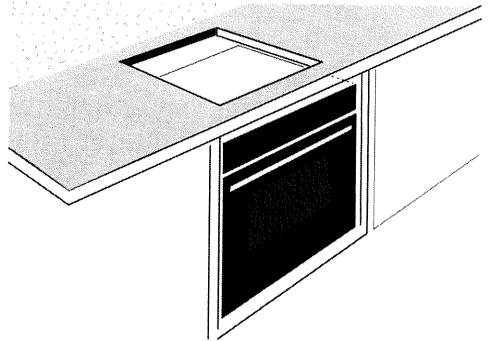
En fonction de la disposition de votre cuisine, vous allez installer votre table :

Au dessus d'un meuble avec porte



Au dessus d'un four

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



Raccordement électrique

Caractéristiques électriques de votre table

Tension de fonctionnement.....230 V~ 50 Hz

Puissance électrique totale absorbée.....6,9 W

Branchement

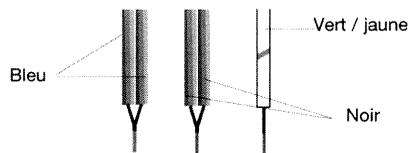
Votre table est livrée avec un cordon d'alimentation type H05 RRF (section 1,5 mm²) à 5 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert) et doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après Vente, une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

L'appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible

- 230 V monophasé

Branchez les 3 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils.

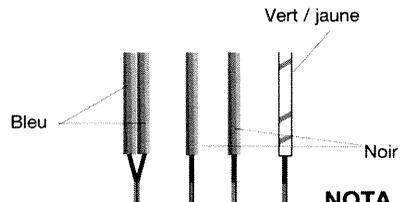


Le fusible doit être de : 32 ampères

Neutre N
Phase L
Terre

- 400 V 2N triphasé

Branchez les 4 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils.



Le fusible doit être de : 16 ampères

Neutre N
Phase 1 L1
Phase 2 L2
Terre

NOTA
séparer les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement

Utiliser votre table en toute simplicité

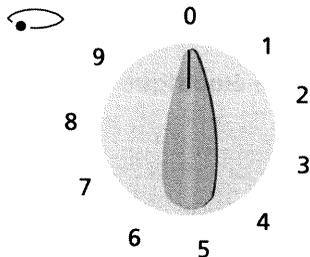
Comment mettre en marche

Posez et centrez le récipient sur la zone de cuisson.

Réglage de puissance des zones de cuisson

Repérez la manette de la zone de cuisson choisie, grâce au symbole correspondant.

Tournez la manette de commande sur la droite ou sur la gauche, l'indicateur de mise en marche s'allume.



Arrêt des zones de cuisson

Remettre la manette sur la position **0**

Indicateur de chaleur résiduelle

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en marche est chaude, le voyant correspondant à cette zone est allumé dans l'indicateur

Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, le voyant de chaleur résiduelle clignote.



ATTENTION

**Aussi longtemps que le voyant est allumé
Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.**

Utiliser au mieux le foyer vitroceramique

Pour votre confort d'utilisation Brandt/Blomberg a prévu des zones de cuisson adaptées à vos besoins

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

Economie d'énergie :

Pour finir la cuisson, placez la manette sur la position **0**, 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.

Régulation automatique des foyers

Le foyer radiant se régule automatiquement, il s'allume et s'éteint pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

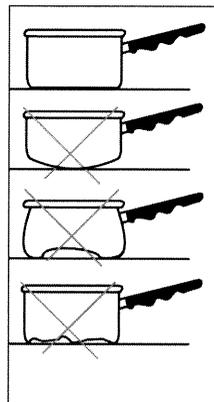
Enfin, la fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

Utiliser au mieux vos récipients

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

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

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



Comment préserver votre table

Vous devez

Eviter les chocs avec les récipients:
La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Eviter Les récipients à fonds rugueux ou bosselés:

ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

Utiliser un récipient de taille adaptée Le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre de la zone sérigraphiée

Vous ne devez pas

Poser des ustensiles en plastique sur les zones de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.

Ranger dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'*ENTRETIEN* ou *INFLAMMABLES*.

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson

Regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.

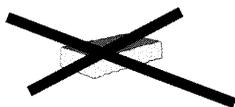
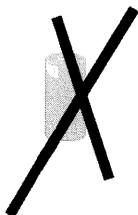
Mettre de casseroles sur votre cadre ou enjoliveur

Brancher des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité: assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Comment entretenir votre table

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCES- SOIRES A UTILISER
Légères	Bien détremper la zone à net- toyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à net- toyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	- Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux - Utiliser un produit du com- merce	Pâte spécial verre vitrocé- ramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	- Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocé- ramique, de préférence comportant du silicone (effet protec- teur)	Produit spécial verre vitrocéramique



éponge sanitaire
ou
spéciale vaisselle délicate

Petites pannes et remèdes

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants

VOUS CONSTATEZ QUE...

A la mise en service, votre installation disjoncte.

LES CAUSES POSSIBLES

Le branchement de votre table est défectueux.

QUE FAUT-IL FAIRE ?

Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.

Guide de cuisson

PRÉPARATIONS		TRES VIF 9-8	VIF 7	MOYEN 6 5	MIJOTAGE RECHAUFFAGE 4- 3	TENIR AU CHAUD 2- 1
SOUPES	BOUILLONS POTAGES ÉPAIS					
POISSONS	COURT-BOUILLON SURGELÉS					
SAUCES	ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)					
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS LÉGUMES SECS, POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISSOLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES	 		 		
VIANDES	VIANDES PEU ÉPAISSES STEAKS POÊLÉS GRILLADE (GRIL FONTE)					
FRITURE	FRITES SURGELÉES FRITES FRAÎCHES					
VARIANTES	AUTO-CUISEUR COMPOTES CRÊPES CRÈME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PÂTES PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE) RAGOÛTS RIZ AU LAIT TENUE AU CHAUD	 	 	 	 	

cuisson douce

bouillir ou frire

bouillir avec couvercle

cuisson vive

mettre les aliments

Service après vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique de votre produit.

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...

... 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.

3615*
Brandt

*1,29 F TTC la minute
tarif en vigueur à la date
d'impression du document

Vous pouvez aussi nous écrire : SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT
- BP 9526 - 95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

0,99 F TTC/mn
N° Indigo 0 825 06 16 01
Service Consommateurs BRANDT

⇒ *tarif en vigueur à la date d'impression du document.*

87 X 3926