

*Guide d'installation
et d'utilisation pour
votre table vitrocéramique*

Brandt

C'est bon de pouvoir compter sur Brandt

*Table de cuisson
référence HFH 25 B1E*

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

PARTIE 1 POUR L'INSTALLATEUR

COMMENT SE PRÉSENTE VOTRE TABLE DE CUISSON? P. 3

COMMENT FONCTIONNE LA VITROCERAMIQUE P. 3

INFORMATIONS GÉNÉRALES P. 4

ENCASTREMENT P. 4

CARACTÉRISTIQUES P. 5

COMMENT RACCORDER VOTRE TABLE DE CUISSON ? P. 5

PARTIE 2 POUR L'UTILISATEUR

COMMENT UTILISER LES ZONES DE CUISSON P. 6

SÉCURITÉ P. 7

QUESTIONS/RÉPONSES P. 7

COMMENT NETTOYER VOTRE TABLE DE CUISSON ? P. 8

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI P. 9

CONSEIL ET GUIDE DE CUISSON P. 9-10-11

SERVICE APRÈS-VENTE P.12

Suivez le guide...



Astuce



Attention



A lire



Contacter



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

Veillez consulter cette notice avant d'installer et d'utiliser votre table de cuisson.

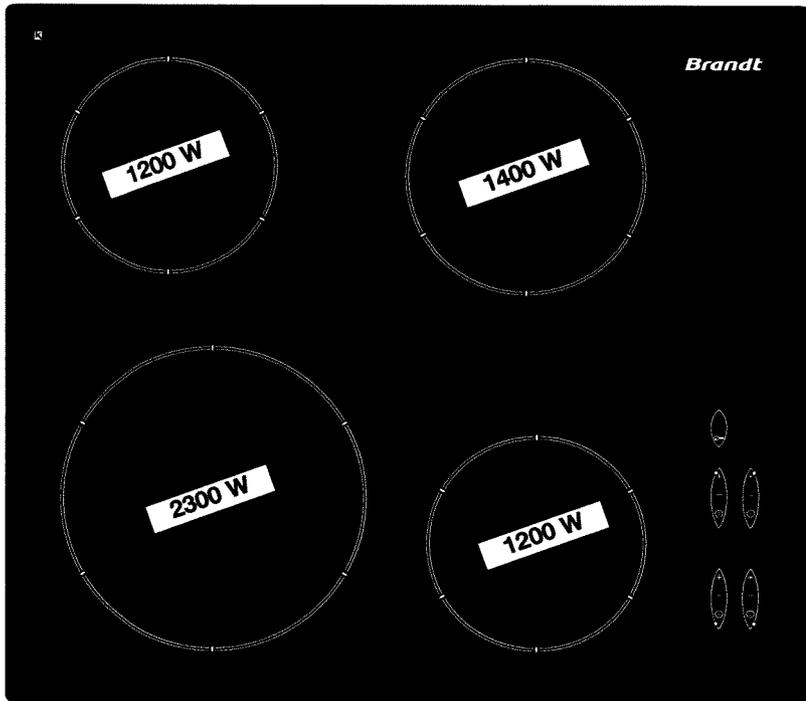
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Ces tables de cuisson sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Présentation

● COMMENT SE PRÉSENTE VOTRE TABLE DE CUISSON ?



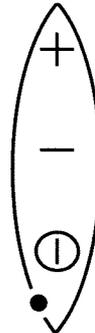
3

Afficheur visualisant (1 à 9) la puissance demandée par zone de chauffe.



Témoin de verrouillage

Touche de verrouillage



Réglage de puissance + ou - par zone de chauffe.

Touche marche / arrêt par zone de chauffe

Symbole indiquant la zone de chauffe sur la table.

H

voyant de chaleur résiduelle

● COMMENT FONCTIONNE LA VITROCERAMIQUE ?

Les foyers RADIANTS RAPIDES sont constitués d'une résistance chauffante à ruban, équipés de limiteur de température.

Ces foyers transmettent la chaleur par conduction au verre vitrocéramique, au récipient, puis aux aliments.

Partie 1 : Pour l'installateur

INFORMATIONS GÉNÉRALES

L'INSTALLATION EST NORMALEMENT RÉSERVÉE AUX INSTALLATEURS ET TECHNICIENS QUALIFIÉS.



Veillez respecter scrupuleusement les points suivants :

- La table ne doit pas être installée au dessus d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.
- 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.
- **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 sous la table.

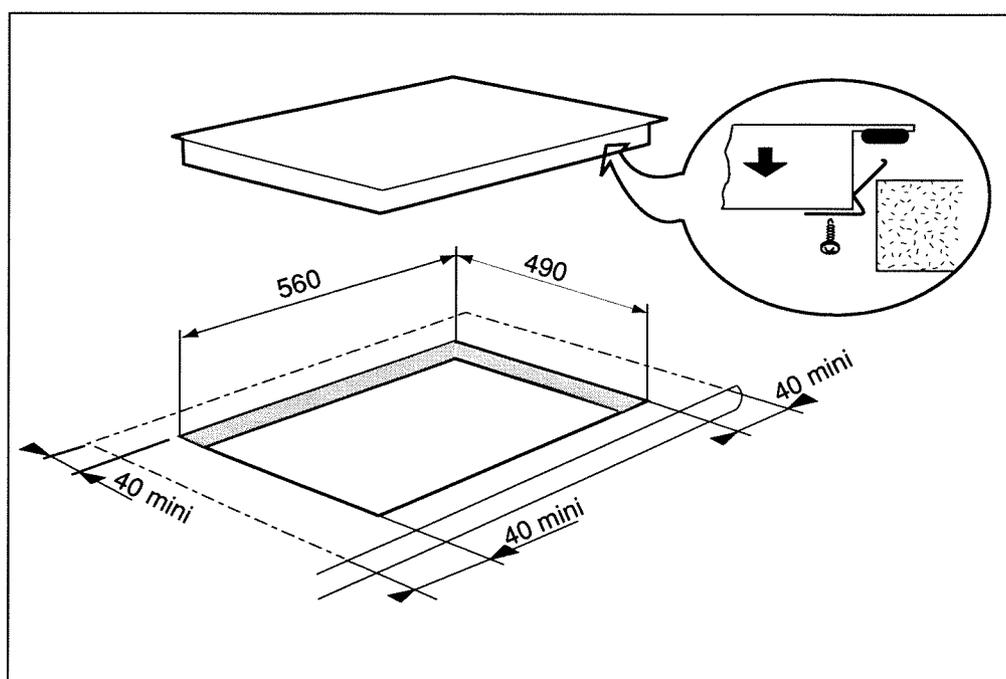
Protection contre les échauffements type Y selon CEI 335-2-6

ENCASTREMENT

- Pratiquez dans le plan de travail une découpe aux dimensions nécessaires La cote de 40 mini est à mesurer à partir du mur et des parois latérales (arrière ou/et côtés).
- La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.
- Pour fixer la table utilisez les pièces de fixation que vous trouverez dans la pochette (fig ci-dessous).
- Collez le joint sous la table, celui-ci garantit l'étanchéité avec le plan de travail (fig ci-dessous).



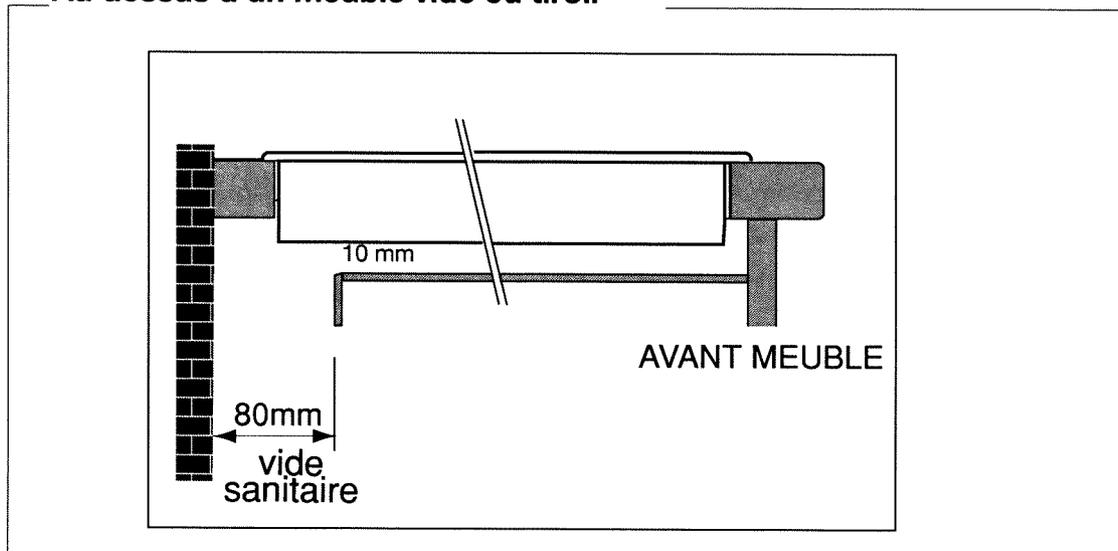
Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.



CHOIX DE VOTRE INSTALLATION

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

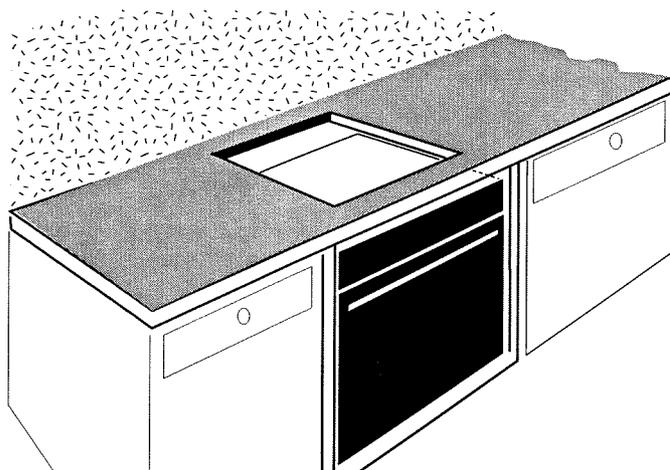
Au dessus d'un meuble vide ou tiroir



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.



Partie 1 : Pour l'installateur

● CARACTÉRISTIQUES

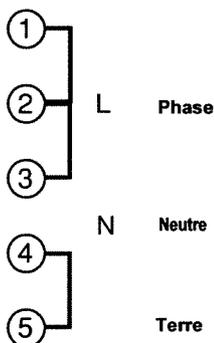
Tension de fonctionnement.....	230 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée.....	6100 W
Dimensions de découpe du meuble.....Largeur	560 mm
Profondeur	490 mm
Encombrement maxi sous le plan de travail.....	41 mm
Dimensions hors tout sous plan de travail.....Largeur	555 mm
Profondeur	488 mm
Dimensions hors tout au dessus du plan de travail.....Largeur	580 mm
Profondeur	510 mm
Hauteur	4mm
Masse	10 Kg
Constructeur	N°419

● COMMENT RACCORDER VOTRE TABLE DE CUISSON ?

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire :

- D'un cordon d'alimentation type 05 VVF à 3 conducteurs de 2,5 mm² ou 5 conducteurs de 1,5 mm² (dont 1 pour la terre : jaune/vert)
- 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.

- 230 V ~ (monophasé)



A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre service après vente.

Partie 2 : Pour l'utilisateur

● COMMENT UTILISER LES ZONES DE CUISSON ?

METTRE EN MARCHÉ

Repérez les touches de clavier correspondant à la zone de cuisson où vous avez posé votre récipient.

- Appuyez sur la touche .

L'afficheur de puissance indique 0, la table est sous tension.

- Réglez la puissance de chauffe désirée

 - Pour un réglage rapide, maintenez le doigt sur la touche - ou +

Après avoir appuyé sur la touche , si vous ne sélectionnez pas de puissance, la commande sera automatiquement annulée au bout de 10 secondes.

- Ajustez la puissance en cours de cuisson

Vous pouvez à tout moment de la cuisson ajuster le réglage de puissance de chauffe de 1 à 9 à l'aide des touches



ARRÊTER UNE ZONE DE CUISSON

- Appuyez sur la touche  de la zone concernée.

VERROUILLAGE

Touche de verrouillage/déverrouillage des commandes.

Cette touche verrouille les commandes en cours de fonctionnement ou lors d'un nettoyage.

Verrouillage : Appuyez pendant 3 secondes sur cette touche,

Un BIP et le voyant de verrouillage allumé confirment que la manoeuvre est enregistrée.

Les commandes peuvent être verrouillées à l'arrêt des foyers, ou pendant leurs utilisations. (les

opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs)

Déverrouillage : Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant s'éteigne (environ 1 à 2 secondes), deux BIP confirment que la manoeuvre est enregistrée.

Par soucis d'économie de consommation , le verrouillage est visualisé PENDANT QUELQUES SECONDES . Avant utilisation pensez à vérifier, en appuyant sur le verrouillage, si la table est en mode verrouillé ou déverrouillé.

Partie 2 : Pour l'utilisateur



IMPORTANT : Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir possibilités d'encastrement), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

SÉCURITÉ SUR ZONE DE CHAUFFE VITROCERAMIQUE

- **Voyant de chaleur résiduelle**

L'afficheur indique **H** :

Ne pas toucher les zones de cuisson correspondante, car il y a risque de brûlures.

Après une coupure de courant prolongée, un affichage lumineux peut apparaître sur le clavier de commande et s'éteindra après un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson peut rester élevée.

- **Sécurité thermique**

L'afficheur indique **E** :

Pour éviter tout risque de détérioration, dans certains cas d'usages intensifs, la sécurité limitera le fonctionnement de votre table : Quand l'afficheur s'éteint (environ 30 min), votre table est de nouveau utilisable.

- **Sécurité sur commande**

Certains cas de recouvrement de touches par une casserole (ou tout autre objet) pendant plus de 10 secondes peuvent entraîner une coupure des foyers

- **Remarque**

A la mise sous tension de votre table, un affichage lumineux peut apparaître sur le clavier de commande, il s'éteindra soit de lui-même au bout de 30 secondes soit après un appui sur une touche quelconque du clavier.

Cet affichage est normal, et réservé le cas échéant à votre Service après-vente.

En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.

QUESTIONS	RÉPONSES
<ul style="list-style-type: none">• La table ne fonctionne pas. Les afficheurs restent éteints.	<p>- L'appareil n'est pas alimenté (Alimentation ou raccordement défectueux): Vérifiez les fusibles et le disjoncteur électrique.</p> <p> - Le circuit électronique fonctionne mal: Faites appel au Service Après-Vente.</p>
<ul style="list-style-type: none">• A la mise en service, l'installation disjoncte.	<p>- Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement</p>

Partie 2 : Pour l'utilisateur

COMMENT NETTOYER VOTRE TABLE DE CUISSON

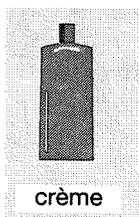
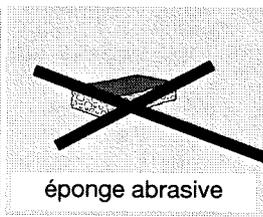


Ne nettoyez jamais votre table pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes.

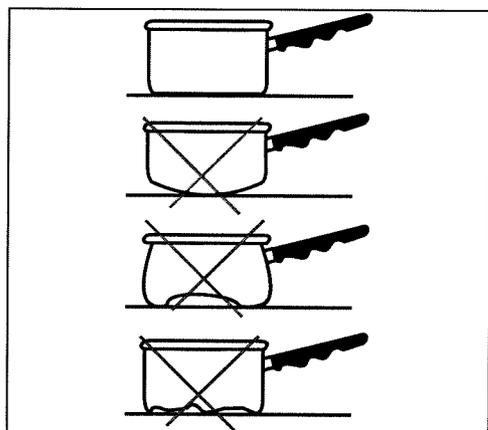
TYPE DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Détremper la zone à nettoyer avec de l' eau chaude , finir éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyer .	Eponges sanitaires
Auréoles et trace de calcaire	<ul style="list-style-type: none"> Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Ou utiliser un produit du commerce 	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser un racloir spécial verre pour décoller les résidus Ou appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant des silicones (effet protecteur) 	Produit spécial verre vitrocéramique



Les débordements de sucre, confitures, gelées etc... doivent être enlevée immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide d'un grattoir, pour éviter que la surface de la table ne soit attaquée.



CASSEROLERIE



- 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.

Partie 2 : Pour l'utilisateur

● PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- La surface vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable : évitez les chocs avec les récipients.
- Les fonds de récipients dont l'aspect est trop grossier, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueraient des tâches ou des rayures sur la table.
- Evitez les frottements de récipients qui peuvent dans le temps générer une dégradation du décor 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.
la table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.
- Ne rangez pas, dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES**.
- 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 de chauffe.
- Il est déconseillé de laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.
- Le récipient doit être centré sur la zone de chauffe.
- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

● CONSEIL DE CUISSON SUR ZONE DE CHAUFFE VITROCÉRAMIQUE

- Ne laissez jamais de casserole ou de poêle contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson.
- Ne posez pas d'objet en plastique ou feuilles d'aluminium sur les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.
- Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant un récipient dont le diamètre est proche de la taille du foyer dessiné sur le dessus verre.
- Essayez le fond extérieur du récipient avant utilisation sur une zone de chauffe vitro-radiant.
- **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.

Partie 2 : Pour l'utilisateur

● CONSEILS DE CUISSON



Vous cuisinerez avec plaisir en respectant quelques règles d'utilisation et un minimum d'entretien.

Conseils de cuisson

Les légumes verts (épinards, laitues, oseille...) ou les légumes riches en composés sulfurés (choux, oignons...) doivent cuire à découvert dans une grande quantité d'eau bouillante : le temps de cuisson sera accéléré, la couleur verte (pour certains légumes), la teneur en vitamines et sels minéraux préservées.

Les pâtes, le riz, les céréales, etc... se réhydratent à la cuisson et augmentent de volume : les cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée pour bien diluer l'amidon. Pensez à prendre un récipient suffisamment grand pour éviter les débordements éventuels ; ne pas couvrir (risque de formation d'écume, donc de débordement).

Les champignons de couche seront pochés dans une petite quantité d'eau bouillante salée, beurrée, et citronnée.

Astuces

Dès que l'eau bout, réduisez la puissance des zones de cuisson ; vous limiterez les risques de débordements.

Chaque fois que possible, mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie d'énergie.

Entretien des récipients

● Récipients inox :

Apparition de tâches blanches :

Cause : sel ajouté à l'eau froide.

Solution : ajoutez le sel lorsque l'eau bout.

Apparition de petits points :

Cause : eau calcaire.

Solution : faites bouillir dans le récipient de l'eau vinaigrée, rincez et essuyez.

Les produits abrasifs sont formellement déconseillés pour l'inox. Leur entretien doit se faire simplement à l'éponge.

Aliments brûlés et collés au fond de la casserole :

Cause : température trop élevée.

Solution : laissez tremper la casserole ou faites bouillir de l'eau additionnée de détergent vaisselle (1dl de produit pour 1l. d'eau).

Les cocottes en fonte ne seront nettoyées qu'à l'aide d'une éponge ou brosse nylon ou d'un produit vaisselle non abrasif. Si des tâches persistent au fond, n'essayez pas de frotter mais faites bouillir un litre d'eau additionnée d'un verre d'eau de javel. Puis, pour redonner un aspect brillant, passez un peu de vinaigre. Astuce valable pour les cocottes en fonte émaillée "couleur". Pour les articles "noir mat", n'utilisez pas d'eau de javel mais seulement du vinaigre, puis huilez soigneusement et essayez ensuite à l'aide d'un papier essuie-tout ménager.



**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 changement du dessus vitrocéramique.**

GUIDE DE CUISSON POUR ZONE DE CHAUFFE VITROCERAMIQUE

- **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 (commencez avec un réglage plus faible que celui indiqué dans le tableau ci-dessous, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire par la suite).
 - de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez 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.

PREPARATIONS		TRES VIF		VIF	MOYEN		LENT	MIJOTAGE		TENIR		
		9	8	7	6	5	4	RECHAUFFAGE	3	2	AU CHAUD	1
SOUPES	BOUILLONS POTAGES EPAIS					5	4					
POISSONS	COURT-BOUILLON SURGELES			7		5						
SAUCES	EPAISSE A BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC CEUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)							3	2			
LEGUMES	ENDIVES, EPINARDS LEGUMES SECS, POMMES DE TERRE A L'EAU POMMES DE TERRE RISSOLEES POMMES DE TERRE SAUTEES DECONGELATION DE LEGUMES				6	5	4	3				
VIANDES	VIANDES PEU EPAISSES STEAKS POELES GRILLADE (GRIL FONTE)	9	8									
FRIURE	Frites surgelées Frites fraîches	9										
VARIANTES	AUTO-CUSEUR COMPOTES CRÊPES CRÈME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PÂTES PETITS POTS DE BEBE (BAIN MARIE) RAGOÛTS RIZ AU LAIT TENUE AU CHAUD	9	8	7			4		2		1	

Pour obtenir toute satisfaction, suivez les exemples du tableau ci-dessous, et tenez compte que les repères 9 et 8 sont des positions maximales réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.



Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement des produits emballés avec de l'aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.



87x3395

9961 6821 04/00