

FR

*Guide d'utilisation et d'installation
de votre table à induction*

Brandt

C'est bon de pouvoir compter sur Brandt

220-240 V 50Hz

TI200.....2,8 kW

TI210.....5,6 kW



TI212.....5,6 kW

TI214.....5,6 kW

REF CONSTRUCTEUR 214

9962 4306 06/03

sommaire

Votre table en toute sécurité.....	3	<i>tout au long de la notice,</i>
Casserolierie.....	5	 <i>vous signale les consignes de sécurité,</i>
Installez votre table en toute sécurité.....	6	
Utilisez votre table en toute simplicité.....	8	
Comment préserver et entretenir votre table ?.....	10	 <i>vous signale les conseils et les astuces</i>
Guide de cuisson.....	12	

.....
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.

Relations consommateurs

pour en savoir plus :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente :

SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

36 15 **0,20** TTC la minute
BRANDT tarif en vigueur à la date
d'impression du document

0,15 € TTC / mn
N° Indigo 0 825 06 16 01
Service Consommateurs BRANDT

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

- **Connaissent parfaitement votre appareil et son fonctionnement,**
- **Appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,**
- **Utilisent exclusivement les pièces d'origine.**

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil.

PIECES D'ORIGINE : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.

Votre table en toute sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

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 l'évolution technique.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Nous vous invitons à vérifier périodiquement qu'il n'y ait pas d'objets (torchon, papier, ...) qui risquent d'obstruer l'entrée d'air située sous votre table (voir encastrement).

Sécurité TABLE

- Un capteur surveille en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table en sera diminuée automatiquement.
- Le retrait du récipient de la table suffit à stopper instantanément la puissance sur votre table. Il vous restera à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson

Automatic-Stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours

Puissance utilisée	le foyer s'éteint automatiquement au bout de
comprise entre 1...4	8 heures
entre 5...7	2 heures
entre 8...Max	1 heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **A** et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **A** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

Sécurité CASSEROLE

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, ainsi aucun risque de surchauffe (casserole vide...).

Sécurité OBJET METALLIQUE

Un objet de petites dimensions comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé **seul** sur la table, n'est pas détecté comme un récipient. L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

Sécurité "DESSUS CHAUD"

"H" s'affiche

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" (indicateur de chaleur résiduelle) s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées

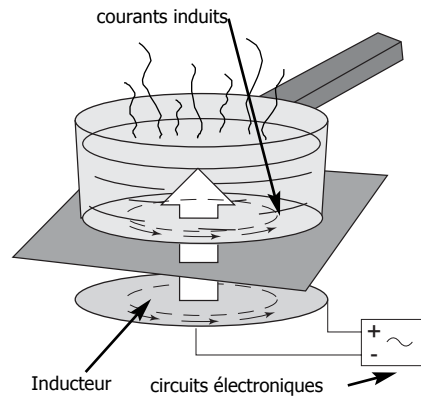
⚠ Si votre four est situé sous votre table de cuisson (voir possibilités d'encastrement) les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

Votre table en toute sécurité

Principe de l'induction

A la mise en marche, dès qu'une puissance est sélectionnée, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond du récipient qui cède cette chaleur aux aliments.

Ainsi, la cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** entre la table et les aliments.



À l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.

Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne.

À cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

⚠ 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.

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Casseroleries

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant, s'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Les récipients compatibles induction sont :

- récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.
- récipients en fonte avec ou sans fond émaillé.


Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre table.

- récipients en inox adaptés à l'induction.

La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient. (casseroles, faitout, poêle, friteuse..)

- récipients en aluminium à fond spécial.

Les récipients dont le fond n'est pas plan peuvent fonctionner mais il faut cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé

En choisissant un récipient possédant le logo  sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

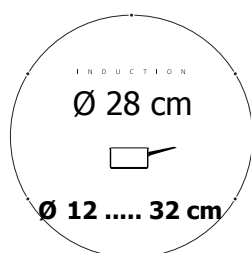
• Nota

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial) ou en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction, l'afficheur clignotera pour vous le signaler.

Vous choisirez des articles à fond épais et plats, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie) .

Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients(suivant modèle)

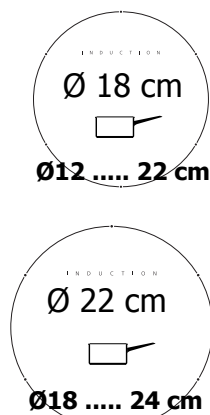
multi récipients



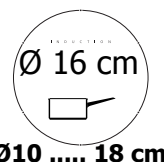
Cette zone de cuisson de 28 cm :

- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur .
- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles etc., ou des grandes quantités de petites pièces , ceux-ci seront **cuits de manière uniforme**

multi services



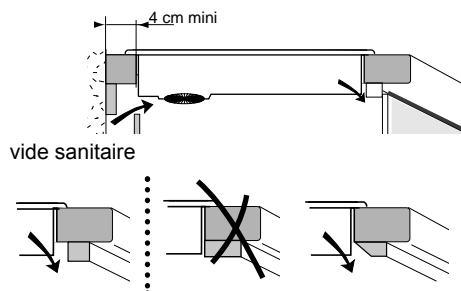
Petits récipients



- Préparation douce (sauces , crèmes...).
- Préparation de petites quantités ou portions individuelles...

Installez votre table en toute sécurité

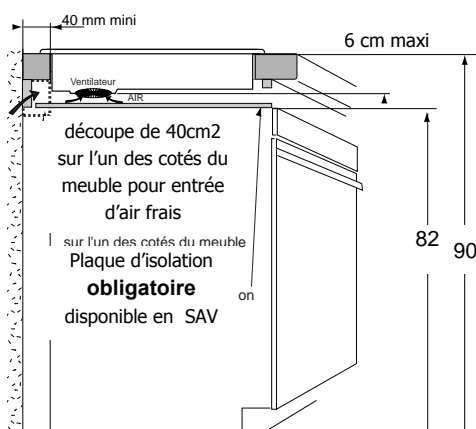
Au dessus d'un meuble avec porte ou tiroir



S'assurer que la traverse du meuble ne bloque pas le passage d'air, au besoin pratiquez un biseau.

Dans le cas d'une utilisation prolongée de plusieurs foyers en simultanément ou d'utilisation en période chaude, nous vous recommandons de pratiquer des ouvertures latérales sur les cotés du meuble à l'avant pour permettre une meilleure évacuation de l'air chaud.

Au dessus d'un lave vaisselle



Dans tous les cas votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

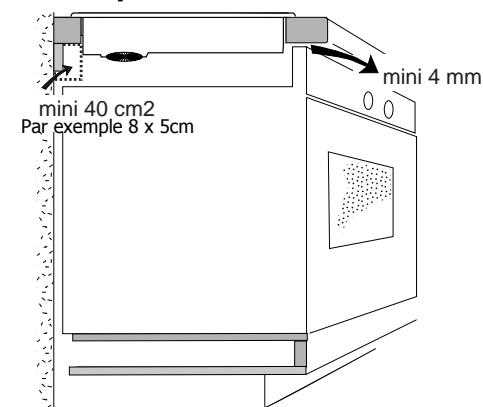
Veillez à ce que l'entrée d'air par la grille du ventilateur à l'arrière reste bien dégagée.

Le non respect de ces conseils d'installations, peut engendrer une surchauffe de la table qui se mettrait alors en "sécurité" arrêt momentanée de la table (F7 ou une série de petits traits sont alors visible sur l'afficheur)

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

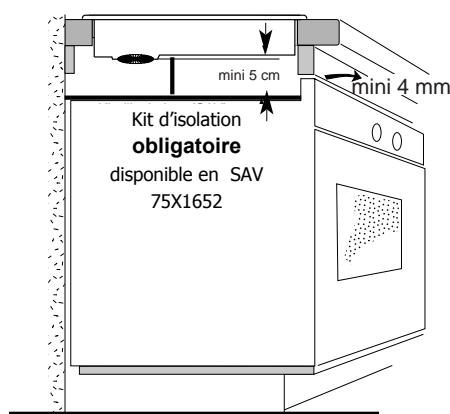
Au dessus d'un four de même marque

Four en position HAUTE ou BASSE



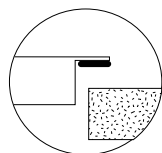
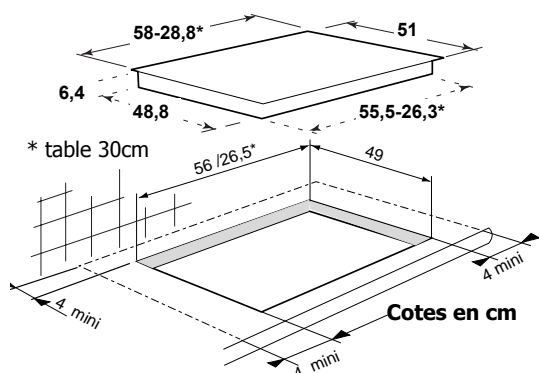
Au dessus d'un four d'une autre marque

Four en position BASSE



Installez votre table en toute sécurité

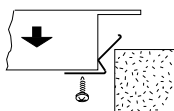
Encastrement



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 .



Fixez les clips sur la table

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

Branchement

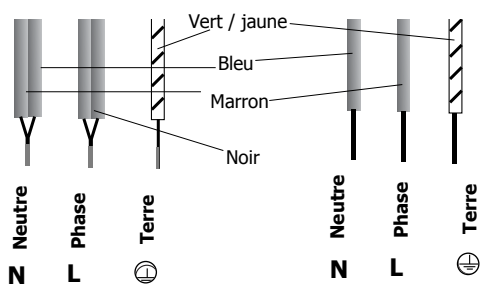
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60 083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

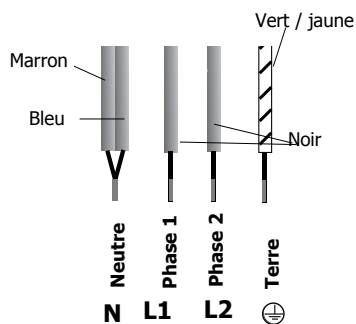
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas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

Lors d'un branchement 400 V2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifier que le fil neutre est bien connecté.

- 220-240 V monophasé
fusible : 32 ampères/16 ampères

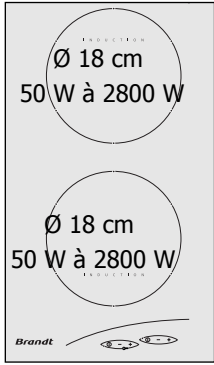


- 400 V 2N triphasé
fusible : 16 ampères

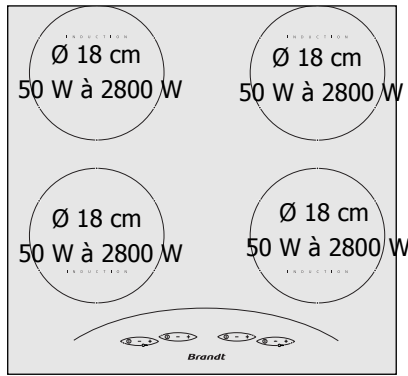


Séparer les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement

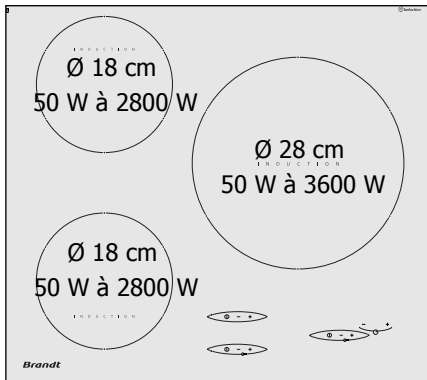
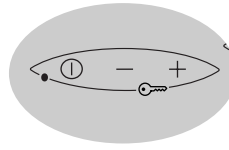
Utilisez votre table en toute simplicité



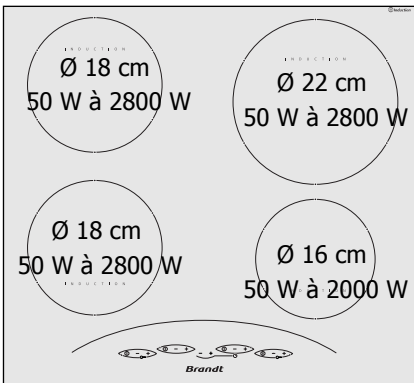
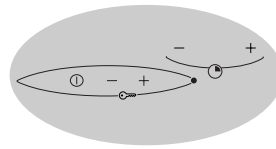
TI 200



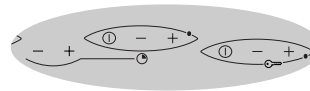
TI 210



TI 214

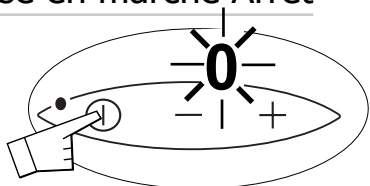


TI 212



Utilisez votre table en toute simplicité

Mise en marche Arrêt

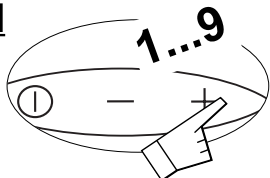


Un **0** clignotant signale que la zone concernée est allumée.

Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Réglage de puissance manuel



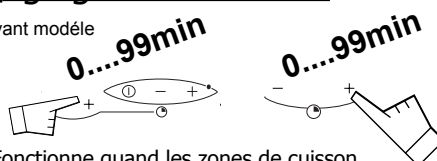
⚠ Les 2 foyers situés du même côté, disposent d'une **puissance totale de 2800W répartie automatiquement** entre le foyer avant et le foyer arrière.

Cela implique par exemple que l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.

La dernière commande est prioritaire.

Réglage de minuterie

suivant modèle

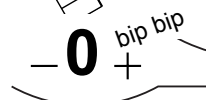


Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée

arrêt manuel



arrêt automatique



Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1mn environ.

Sécurité enfant



Votre table possède une **sécurité enfant** qui verrouille son utilisation :

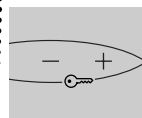
- soit à l'arrêt (nettoyage)
- soit en cours de cuisson (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Dans ce cas, pour des raisons de sécurité, seule la touche "**arrêt**" est toujours utilisable.

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation

Comment verrouiller ?

- Repérez les touches spécifiques pour le verrouillage (- +) placées au dessus d'un cadenas (ou clef).
- Appuyez simultanément sur ces touches (- +) jusqu'à l'affichage de l'information  ou 



L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches active l'affichage.

Comment déverrouiller ?

Appuyez simultanément sur les touches (- +) de verrouillage jusqu'à éteindre l'affichage.

Comment préserver et entretenir 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.

• Vous ne devez pas

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

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.


Mettre des casseroles sur votre cadre ou enjoi-veur (suivant modèle)

Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.


La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.

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


TYPES 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	Bien détremper la zone à nettoyer 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 commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	- Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique




poudre



éponge abrasive





crème



éponge sanitaire 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

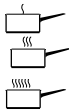
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	RIEN : voir chapitre branchement
A la mise en service, votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal
Le dessus de votre table est tiède en permanence (même à l'arrêt).	Electronique sous tension comme tout autre appareil électronique (télé, transfo...)	C'est normal
La table ne fonctionne pas. les afficheurs sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation : un  , ou F7 s'affichent.	- Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  , ou F7 s'affichent	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir encastrement de votre table
La table ne fonctionne pas un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les afficheurs du clavier continuent de clignoter.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10cm sur foyer 160)	Voir casseroles
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson	C'est une vibration due au passage de l'énergie de la table vers le récipient	A forte puissance ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. il n'y a aucun danger pour la table
La table dégage une odeur lors des premières cuissons	Appareil neuf	Faire chauffer chaque foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau

En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère de la plaque vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

Guide de cuisson

PRÉPARATIONS	FRIRE PORTER À ÉBULLITION	CUIRE/DORER ET/REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS					CUIRE /MIJOTER	TENIR AU CHAUD					
		9	8	7	6	5			4	3	2	1	
SOUPES													
<i>BOUILLONS POTAGES ÉPAIS</i>													
POISSONS													
<i>COURT-BOUILLON SURGELÉS</i>													
SAUCES													
<i>ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)</i>													
LÉGUMES													
<i>ENDIVES, ÉPINARDS LÉGUMES SECS POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISSOLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES</i>													
VIANDES													
<i>VIANDES PEU ÉPAISSES STEAKS POELES GRILLADE (GRIL FONTE)</i>													
FRITURE													
<i>FRITES SURGELÉES FRITES FRAICHES</i>													
VARIANTES													
<i>AUTO-CUISEUR COMPOTES CREPES CRÈME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PÂTES PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE) RAGOUTS RIZ CRÉOLE RIZ AU LAIT</i>													

les puissances maximale sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.



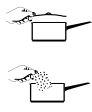
cuisson douce



cuisson vive



bouillir ou frire



bouillir avec couvercle



mettre les aliments