

Brandt

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSHANDLEIDING
DA INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING
CS NÁVOD K INSTALACI A POUŽITÍ

Table de cuisson
Cooking Hob
Kochfeld
Kogeplade
Varná deska



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une table **BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle **TABLE DE CUISSON BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

www.brandt.com

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



Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

• Consignes de sécurité _____	4
• Respect de l'environnement _____	4
• Service Après-Vente _____	5
• Description de votre appareil _____	5
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	6
• Encastrement _____	6
• Branchement _____	7
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus _____	8
• Récipients pour la vitrocéramique _____	9
• Mise en marche _____	9
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Préserver votre appareil _____	10
• Entretien de votre appareil _____	10
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• A la mise en service _____	11
5 / TABLEAU DE CUISSON _____	12

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• Chaleur résiduelle

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en marche est brûlante, un voyant lumineux ou "H"(selon les modèles) correspondant à cette zone, est allumé dans l'indicateur.

Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, cet affichage reste allumé.



Attention

Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.



Danger électrique

Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre 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.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIÈCES D'ORIGINE

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



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

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

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

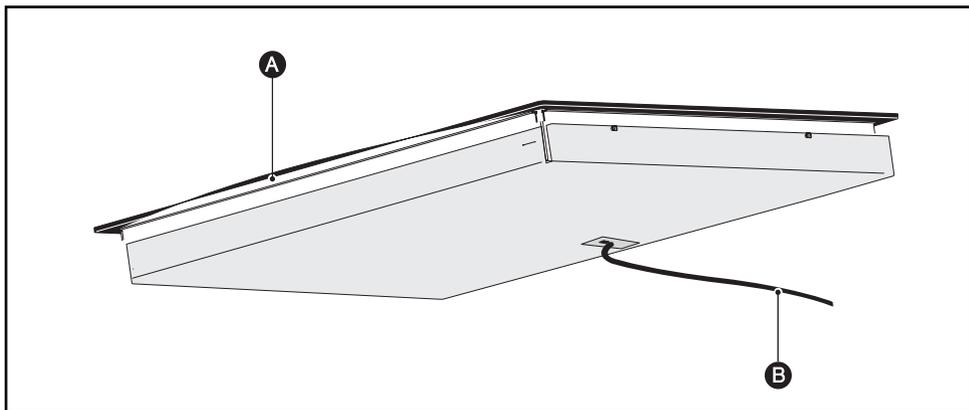
0892 02 88 01 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

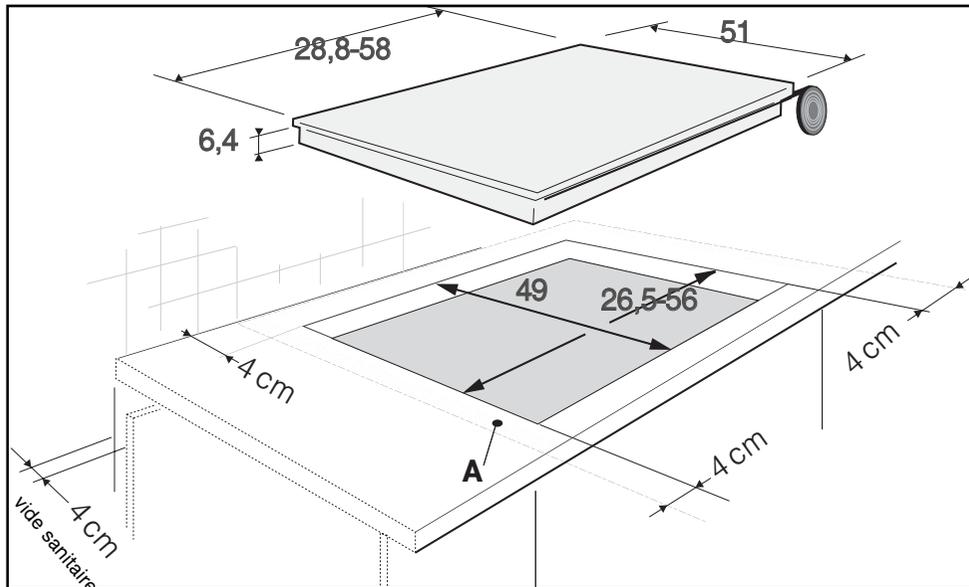
Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

• DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



- A** Verre vitrocéramique
- B** Cordon d'alimentation



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

La table peut être encastrée directement dans le plan de travail :

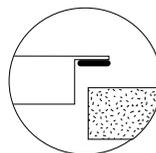
- au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm).
- au dessus d'un tiroir ou placard (installez une planche sous la table).

• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

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 .



• BRANCHEMENT

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

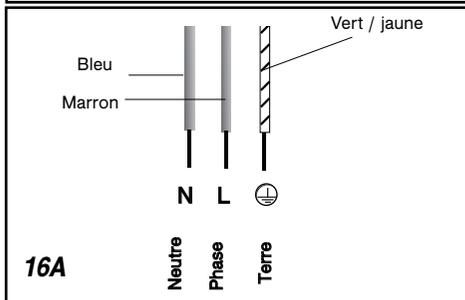
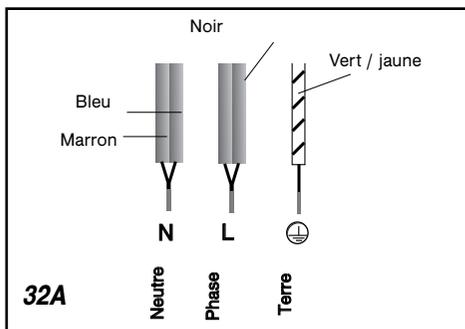
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).



Attention

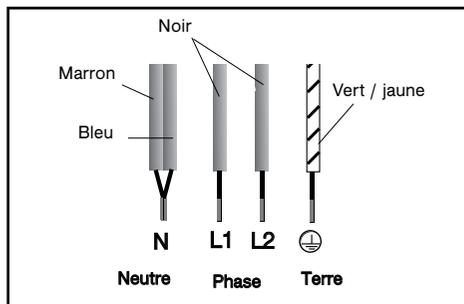
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• Branchement 220-240V ~



• Branchement 400V 2N ~ - 16A

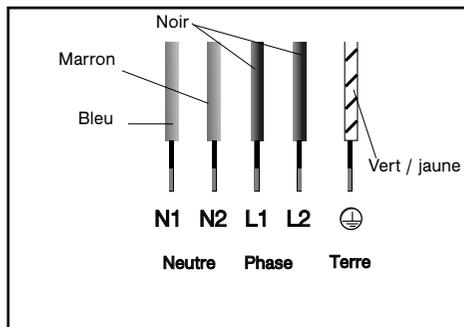
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



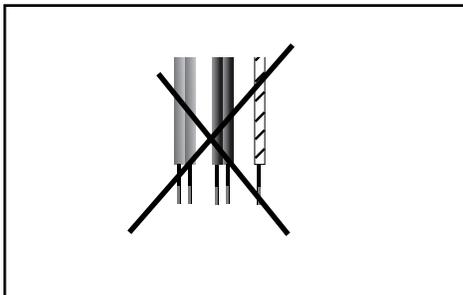
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

• Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

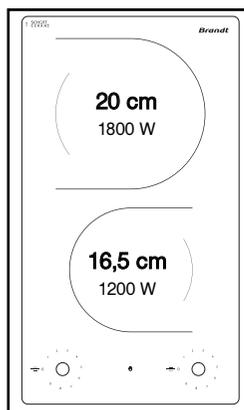
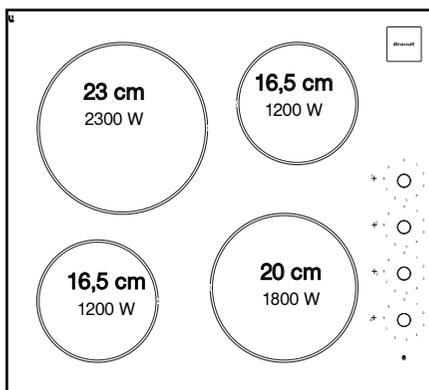
Séparez les fils avant branchement.



• Branchement 400V 3 ~ - 16A



- **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

TV1000**TV 1010**

• RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE

• Les récipients

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leurs fonds doivent être plats.

Utilisez de préférence des récipients en :

- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

• Utilisation

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, mettez sur la position 0, en laissant 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

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

Conseil

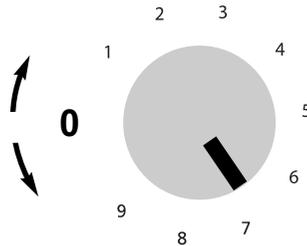
Utiliser un récipient de taille adaptée. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée.

Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.

Ne pas laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

• MISE EN MARCHÉ



• PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

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

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

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

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre 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.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

• ENTREtenir VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème



éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate



poudre



éponge abrasive

• A la mise en service

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité.
Un seul côté fonctionne.		Voir chapitre branchement.

**Attention**

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

• VITROCERAMIQUE

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS						●			
	POTAGES EPAIS								●	
POISSONS	COURT-BOUILLON				●					
	SURGELÉS					●				
SAUCE	EPAISSE À BASE DE FARINE								●	
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									●
	SAUCES PRÉPARÉES									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS						●			
	LÉGUMES SECS						●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU						●			
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES					●				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES					●				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES							●		
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES	●								
	STEAKS POELÉS				●					
	GRILLADE (GRIL FONTE)	●								
FRITURE	Frites surgelées	●								
	Frites fraîches	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)						●			
	COMPOTES								●	
	CRÊPES			●						
	CRÈME ANGLAISE									●
	CHOCOLAT FONDU									●
	CONFITURES				●					
	LAIT						●			
	ŒUFS SUR LE PLAT				●					
	PÂTES					●				
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)									●
	RAGOÛTS						●			
	RIZ CRÉOLE					●				
	RIZ AU LAIT								●	

