

FR

Guide d'utilisation et d'installation de votre table vitrocéramique

Brandt

C'est bon de pouvoir compter sur Brandt

230 V 50Hz

TV200.....3 kW

TV210.....6,5 kW

TV211.....6,9 kW

TV213.....6,9 kW

REF CONSTRUCTEUR 419

9962 4274 06/02

sommaire

Votre table en toute sécurité.....	3
Installez votre table en toute sécurité.....	4-5
Utilisez votre table en toute simplicité.....	6
Utilisez au mieux vos foyers vitrocéramique.....	7
Petites pannes et remèdes.....	8
Comment préserver et entretenir votre table ?.....	9
Guide de cuisson.....	12

tout au long de la notice,



*vous signale les
consignes de sécurité,*



*vous signale les conseils
et les astuces*

.....

Cher 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.

Votre table en toute sécurité

Utiliser 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.

 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.

 Ne pas mettre de casseroles sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle)
Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.

 **Ne pas 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.

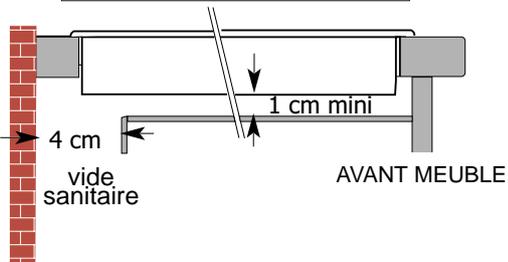
Installer votre table en toute sécurité

Choix d'installation

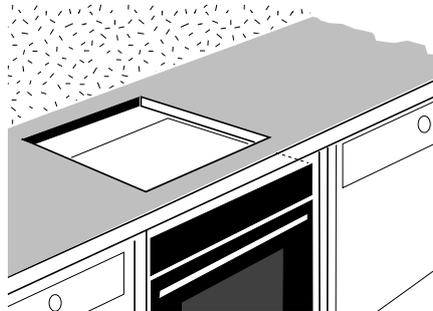
En fonction de la disposition de votre cuisine, vous allez installer votre table :

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

Au dessus d'un meuble
avec porte



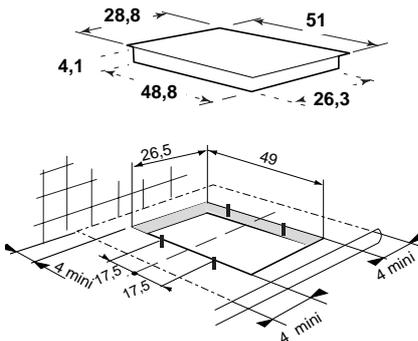
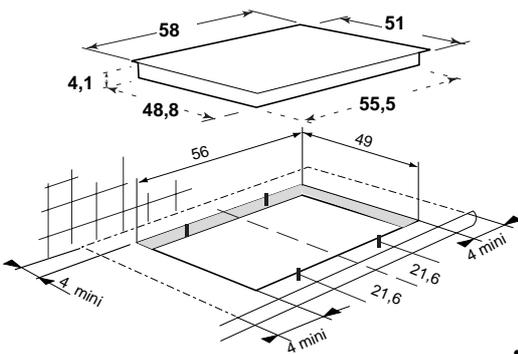
Au dessus d'un four



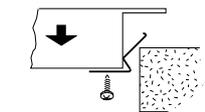
Encastrement

cotes en cm

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



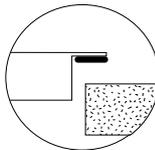
Suivant le modèle des clips fournis dans la pochette :



A visser sur la table



A visser sur le plan de travail conformément aux positions.



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 .

Installer votre table en toute sécurité

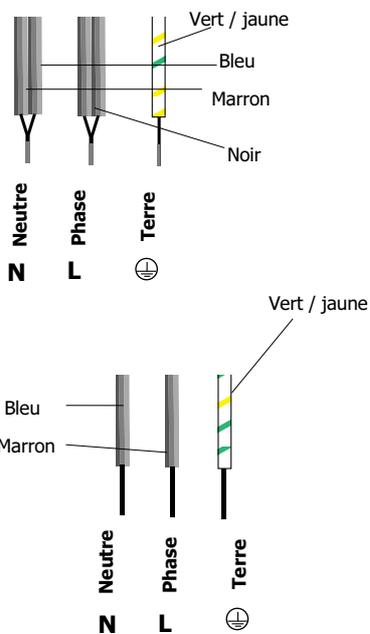
Branchement

Ces tables 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 SAV, une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger

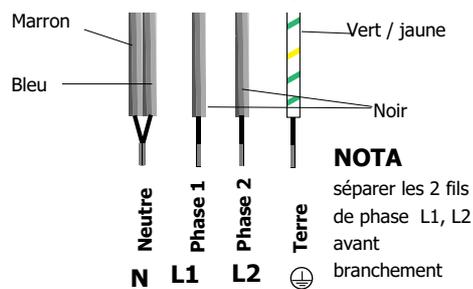
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifier que le fil neutre est bien connecté.

- 230 V monophasé fusible : 32 ampères



- 230 V monophasé fusible : 16 ampères

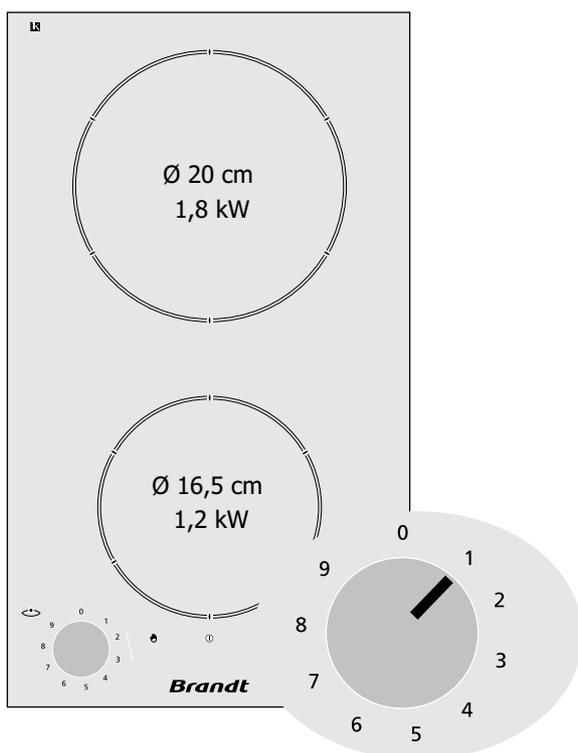
- 400 V 2N triphasé fusible : 16 ampères



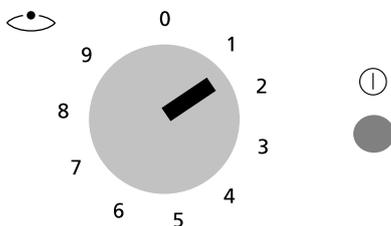
230 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale
absorbée:
 TV200.....3 kW
 TV210.....6,5 kW
 TV211.....6,9 kW
 TV213.....6,9 kW

Utiliser votre table en toute simplicité

TV 200



Mise en marche Arrêt



Indicateur de chaleur résiduelle



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

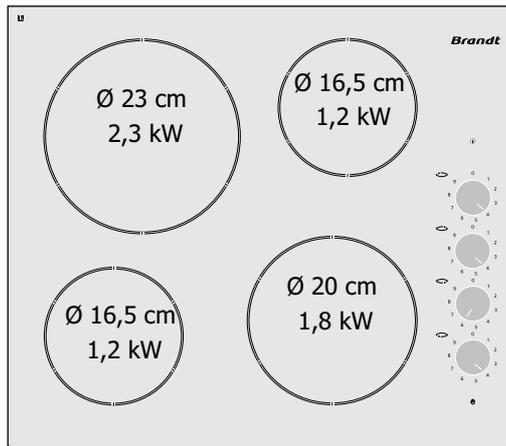
Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, le voyant de chaleur résiduelle reste allumé.

ATTENTION

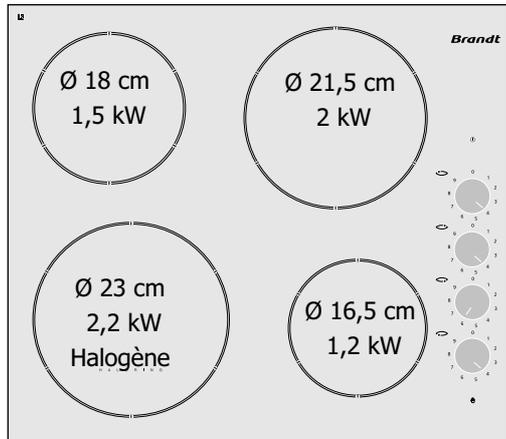
Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

Utiliser votre table en toute simplicité

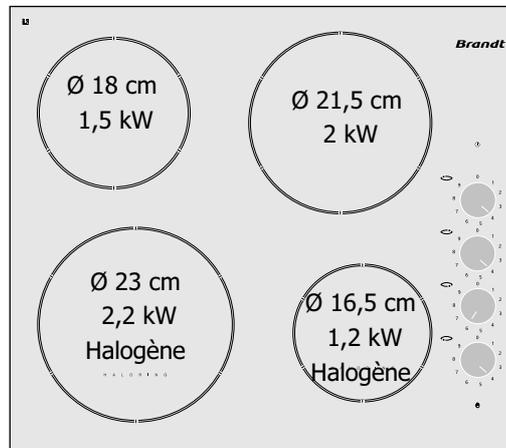
TV 210



TV 211



TV 213

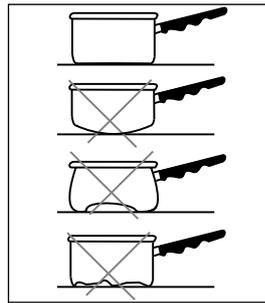


Utiliser au mieux vos foyers vitroceramique

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.



Pour votre confort d'utilisation nous avons prévu des zones de cuisson adaptées à vos besoins, néanmoins:

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.

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 , 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.	

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.

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 la surface de cuisson lorsqu'elles sont encore chaude

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.

Chauffez 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

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

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
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~~



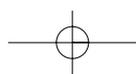
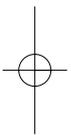
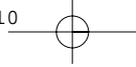
~~éponge abrasive~~



crème



éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate



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.

Guide de cuisson

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

bouillir avec couvercle

bouillir ou frire

mettre les aliments

cuisson douce

cuisson vive