

**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 4271 03/02**

# sommaire

Votre table en toute sécurité.....	<b>3</b>
Installez votre table en toute sécurité.....	<b>4-5</b>
Utilisez votre table en toute simplicité.....	<b>6</b>
Utilisez au mieux vos foyers vitrocéramique.....	<b>7</b>
Petites pannes et remèdes.....	<b>8</b>
Comment préserver et entretenir votre table ?.....	<b>9</b>
Guide de cuisson.....	<b>11</b>

*tout au long de la notice,*



*vous signale les  
consignes de sécurité,*



*vous signale les conseils  
et les astuces*

Vous venez d'acquérir une table vitrocéramique et nous vous en remercions. Nous l'avons conçue pour répondre au mieux à vos exigences en terme de qualité, d'esthétique et de performance.

Les foyers radiants ou les foyers Halogène des tables vitrocéramique vous offrent rapidité et répartition homogène de la chaleur pour aussi bien réussir des cuissons vives que des mijotages. Parfaitement planes, elles s'entretiennent facilement.

Nous vous offrons ainsi le meilleur de notre savoir-faire afin d'améliorer votre qualité de vie et respecter notre environnement.

Nous vous remercions de votre confiance et vous invitons à lire très attentivement ce guide. Il vous permettra d'installer et d'utiliser au mieux votre nouvelle table vitrocéramique, de découvrir et de vous familiariser avec toutes les possibilités qu'elle vous offre.

# 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.

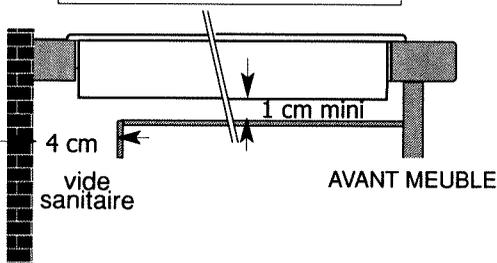
# Installer votre table en toute sécurité

## Choix d'installation

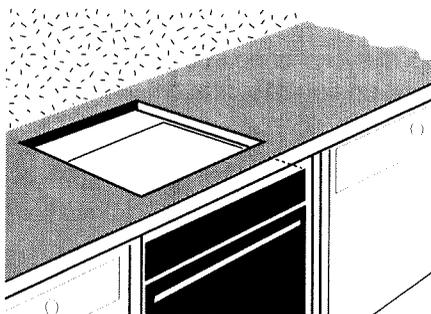
En fonction de la disposition de votre cuisine, vous allez installer votre table :

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



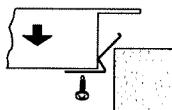
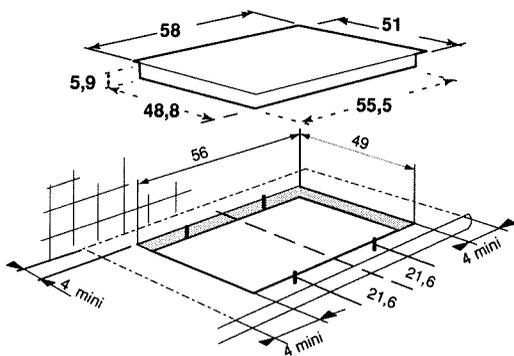
Au dessus d'un four



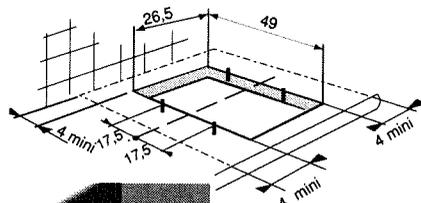
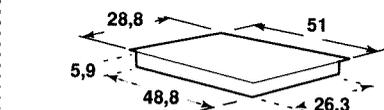
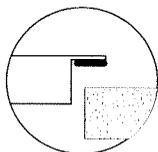
## Encastrement

cotes en cm

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



Fixez les clips sur la table



Visser les clips 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 .

## Branchement

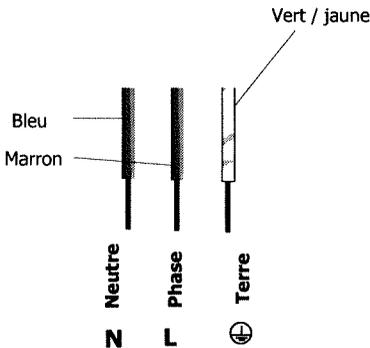
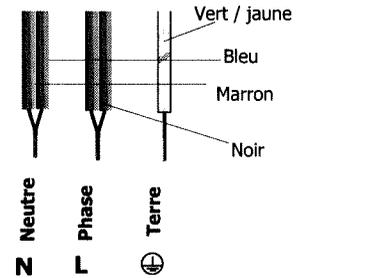
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

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.

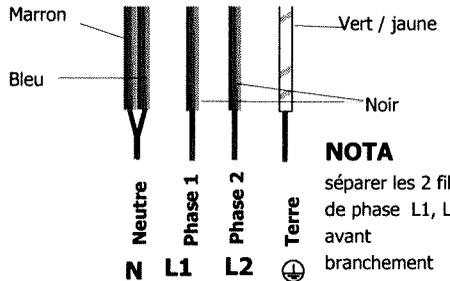
Lors d'un branchement 400 V2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifier que le fil neutre est bien connecté.

### - 230 V monphasé fusible : 32 ampères



### - 230 V monphasé fusible : 16 ampères

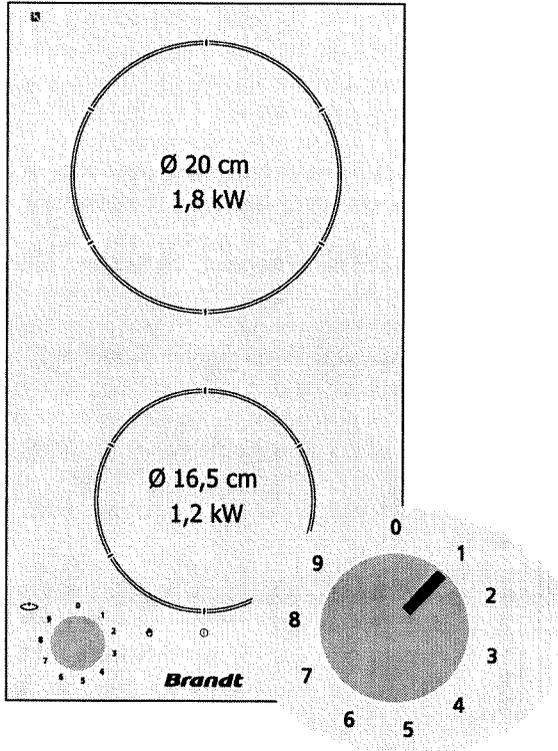
### - 400 V 2N triphasé fusible : 16 ampères



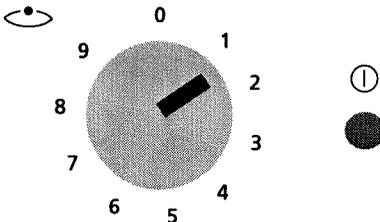
**230 V~ 50 Hz**  
**Puissance électrique totale**  
**absorbée:**  
**TV200.....3 kW**  
**TV210.....6,5 kW**  
**TV211.....6,9 kW**  
**TV213.....6,9 kW**

# 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.

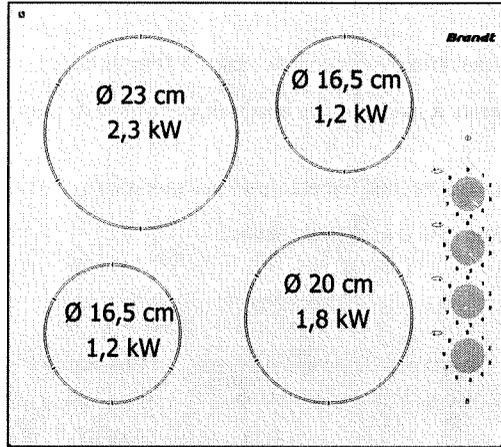
Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, le voyant de chaleur résiduelle reste allumé.

### **ATTENTION**

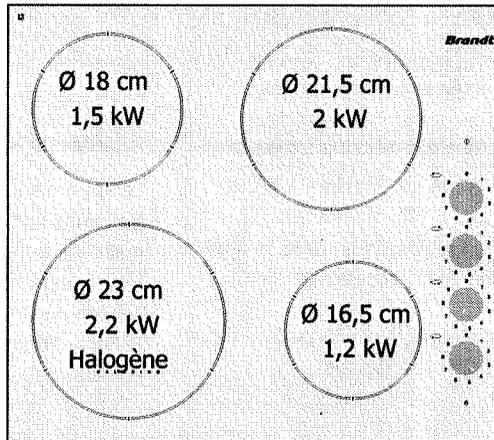
**Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.**

# Utiliser votre table en toute simplicité

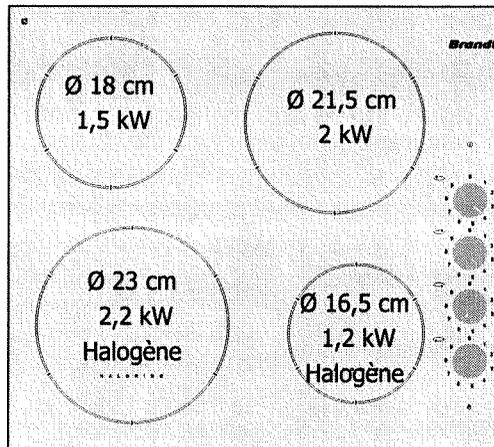
## TV 210



## TV 211



## TV 213

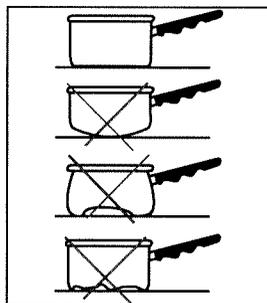


# Utiliser au mieux vos foyers vitroceramique

Les récipients doivent être conçus pour la cuisson 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...

**A la mise en service, votre installation disjoncte.**

**A la mise en service un seul côté de votre table fonctionne.**

### LES CAUSES POSSIBLES

**Le branchement de votre table est défectueux.**

**Le branchement de votre table est défectueux.**

### QUE FAUT-IL FAIRE ?

**Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.**

# 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





## 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

0,18 € 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

87x0243

PREPARATIONS	MAXI	TRES VIF	VIF	MOYEN	MILDTAGE RECHAUFFAGE	TENIR AU CHAUD
	9	8	7	6	3	2
<b>SOUPE</b>						
<b>BOUILLONS POTAGES EPAIS</b>						
<b>POISSONS</b>						
<b>SAUCES</b>						
<b>LEGUMES</b>						
<b>VIANDES</b>						
<b>FRITURE</b>						
<b>VARIANTES</b>						

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