

I N D U C T I O N

BI 60

Brandt

UTILISATION / INSTALLATION

USE / INSTALLATION

- Nous vous félicitons d'avoir choisi une table à induction qui révolutionne la cuisson.

Avec votre table, la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments est produite directement à l'intérieur du récipient, le **verre vitrocéramique ne chauffe pratiquement pas** car il reçoit **JUSTE** la chaleur du récipient posé dessus.

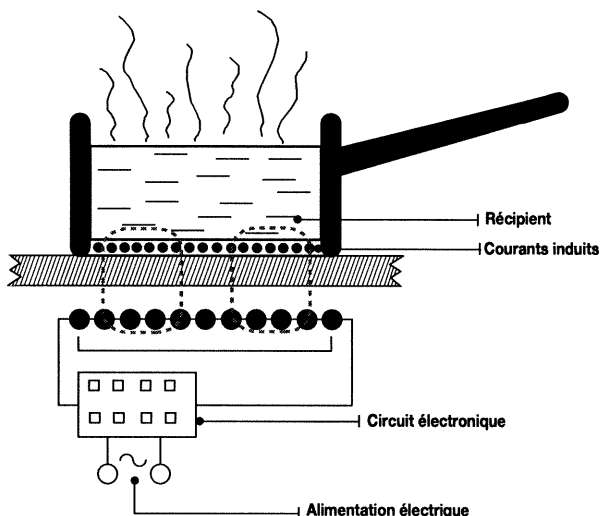
Comparée aux tables de cuisson classiques votre table à induction est :

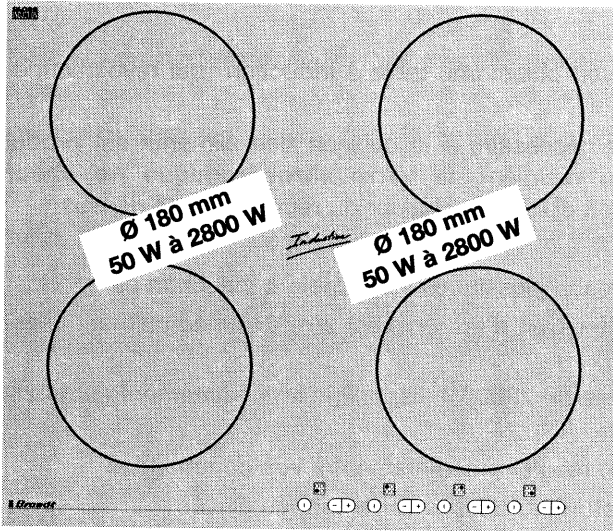
- **PLUS ECONOMIQUE** : le retrait d'un récipient arrête immédiatement la zone de chauffe
- **PLUS RAPIDE**: puissance de 2800 W disponible immédiatement sur la zone de chauffe
- **PLUS PRECISE**: la table réagit immédiatement à vos commandes
- **PLUS SURE**: la température du dessus verre est peu élevée

● Principe

Les courants dits "d'induction" chauffent instantanément le récipient* qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

*Les récipients en acier émaillé, fonte ou inox sont adaptés pour l'induction.





Afficheur visualisant (1 à 12) la puissance demandée par zone de chauffe.



Symbole indiquant la zone de chauffe sur la table.
Exemple: zone avant gauche



Réglage de puissance + ou - par zone de chauffe.



Touche **marche / arrêt** par zone de chauffe


■ Comment mettre en marche une zone de chauffe ?

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 en appuyant sur la touche .

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 12 à l'aide des touches  ou .

■ Comment arrêter une zone de chauffe ?

- Appuyez sur la touche  de la zone concernée.

■ Utilisation simultanée de 2 zones de cuisson

Ces 2 zones disposent d'une puissance totale de 2800W répartie automatiquement entre les zones avant et les zones arrière.

Cela implique que l'utilisation en puissance maximale de l'une des zones entraîne une auto-limitation de l'autre .

La dernière commande est toujours prioritaire.

Vérifiez 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 " électronique "**

Une sonde surveille en permanence la température des circuits électroniques. Si la température devient excessive, la puissance délivrée par la table sera diminuée.

- **Sécurité "casserole vide"**

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sonde qui détecte en permanence sa température de surface, ainsi plus de risque de surchauffe due à des casseroles vides .

- **Détection d'un objet ou d'un récipient sur zone de chauffe**

Un objet de petites dimensions comme 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 de chauffe n'est délivrée.

Le système de sécurité agit de la même façon lorsqu'il détecte un récipient qui n'est pas adapté à la cuisson par induction.

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.

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

Votre table à induction génère des courants induits dans son très proche environnement.

Les essais effectués avec des stimulateurs conformes aux normes, montrent qu'il n'y a aucun risque pour les porteurs de tels appareils.

Si vous souhaitez néanmoins être confortés sur la conformité de votre stimulateur, un avis médical compétent le permettra.

■ 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 âches 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.

**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.**

■ **Conseils de cuisson**

- 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.
- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez - le un court instant sur la position **9 ou 10**.
- Il est recommandé de ne pas déposer des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques semblables sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.
- L'utilisation d'un récipient plus petit que la taille du foyer dessiné sur le verre vitrocéramique est tout à fait possible et n'entraîne pas de déperditions d'énergie, contrairement aux autres foyers classiques (électricité, gaz).

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.

■ Quels sont les récipients les plus adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés :

- RÉCIPIENTS EN ACIER ÉMAILLÉ AVEC OU SANS REVÊTEMENT ANTIADHÉRENT.

cocotte, friteuse, poêle, gril viande..

- RÉCIPIENTS EN FONTE

Pour ne pas risquer de rayer le dessus verre de votre table, choisissez un récipient avec un fond émaillé ou évitez de le glisser sur la surface de la table.

- RÉCIPIENTS EN INOX ADAPTÉS A L'INDUCTION

La plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserolles, fait-tout, poêle, friteuse....

- RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM A FOND SPÉCIAL

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

- Nota : Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé

Un sigle "CLASS INDUCTION"  figure sur la table.

En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assuré 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.

■ Quels sont les matériaux incompatibles ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUE .

■ Le test "récipient"

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez 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 pour la cuisson à induction

TYPE DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer	éponges 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 .	éponges 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 "Impéca" 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 *

*** PRODUITS SPECIAUX VERRE VITROCERAMIQUE**

- Saint Marc (livré avec grattoir)
- Jex vitrocéramique
- Cera Fix, WK-TOP (livré avec grattoir)
- Impéca, Buhler

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 point suivants.*

VOUS CONSTATEZ QUE...

La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.

Le dessus de votre table est tiède en permanence (même à l'arrêt).

Votre table émet un léger « clic clac.»

A la mise en service, votre installation disjoncte.

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

A la mise en service, un affichage lumineux apparaît

La table ne fonctionne pas. Les voyants lumineux sur le clavier restent éteints.

La table s'est arrêtée de fonctionner **en cours d'utilisation** et elle émet un "BIP" discontinu.

La minuterie affiche le message **F7**

La table ne fonctionne pas, la minuterie affiche un autre message.

Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.

LES CAUSES POSSIBLES

Refroidissement de l'électronique.

Electronique sous tension comme tout autre appareil électronique (télé, transfo...)

Il est produit par la répartition de puissance entre deux foyers induction.

Le branchement de votre table est défectueux.

Le branchement de votre table est défectueux.

Fonctionnement normal

L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.

- Le temps de la minuterie est écoulé
- Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande

Les circuits électroniques se sont échauffés.

Le circuit électronique fonctionne mal.

Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm

QUE FAUT-IL FAIRE ?

C'est normal

C'est normal

voir **Principe de l'induction**

Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.

RIEN : voir chapitre **Remarques raccordement.**

Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

Appuyez sur n'importe quelle touche et le "BIP" s'arrête.
Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

Voir **Encastrement de votre table**

Faites appel au Service Après-Vente.

Voir **Casserolerie**

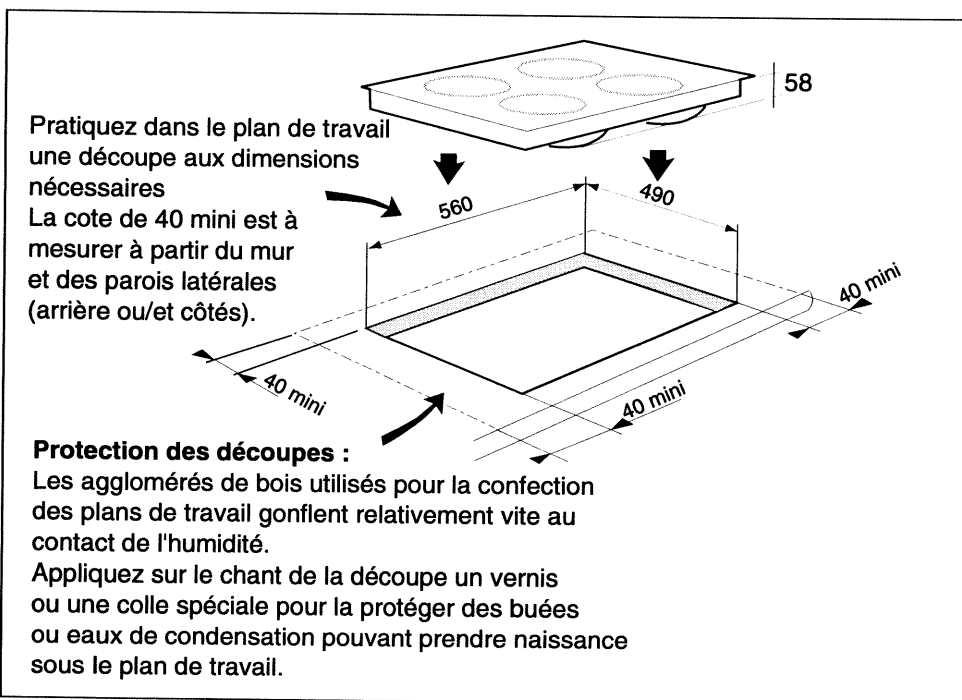
■ Précautions

Veillez respecter scrupuleusement les points suivants :

- 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.
- L'espace d'air frais situé sous et à l'arrière de la table permet d'améliorer sa fiabilité en garantissant son refroidissement dans toutes les configurations d'encastrement.
- La table ne doit pas être installée au dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.

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

■ Encastrement de la table dans le plan de travail

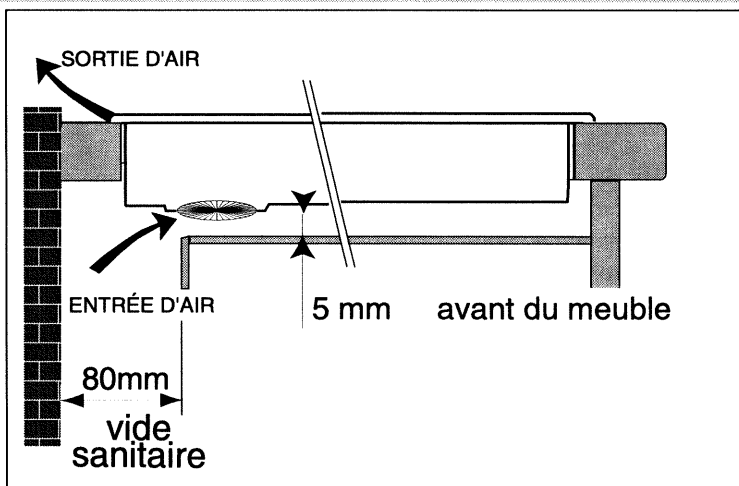


■ Choix de votre installation

- au dessus d'un meuble vide ou tiroir
- au dessus d'un four d'une autre marque
- au dessus d'un four de même marque

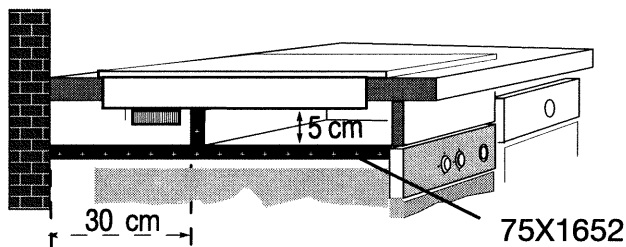
Dans tous les cas votre table à induction a besoin d'une bonne aération. Veillez à ce que l'entrée d'air par la grille du ventilateur à l'arrière reste bien dégagée.

Au dessus d'un meuble vide ou tiroir



Au-dessus d'un four d'une autre marque

Vous devez impérativement installer un kit d'isolation entre le four et la table (disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur). Cette configuration **limite** l'installation du four **en position basse** dans le meuble.



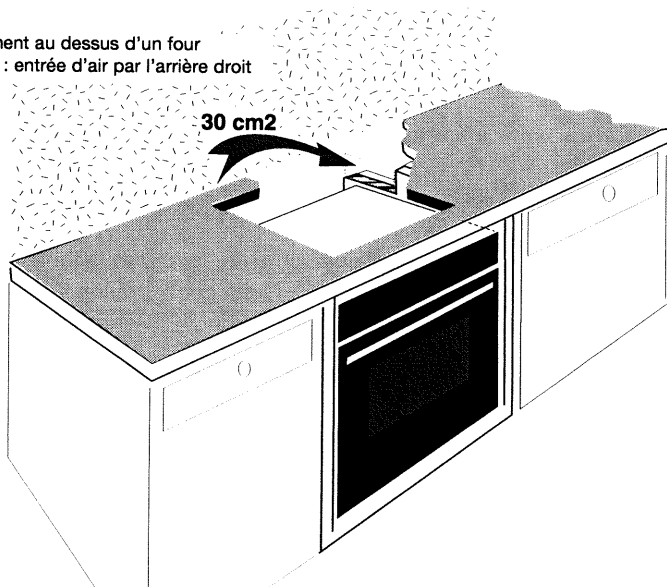
Au-dessus d'un four de même marque

Votre four est de marque **BRANDT** et il dispose d'une ventilation supérieure et, par conséquent, la table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute.

- Il est impératif de disposer sur la paroi droite ou gauche du meuble du four, d'une **entrée d'air de 30 cm²**

Rappel : les sécurités thermiques de la table interdisent son utilisation simultanée avec un four en mode pyrolyse.

Encastrement au dessus d'un four
Exemple : entrée d'air par l'arrière droit



Raccordement électrique

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation type 05 VVF (section 1,5 mm²) à 5 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert) et doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire 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.

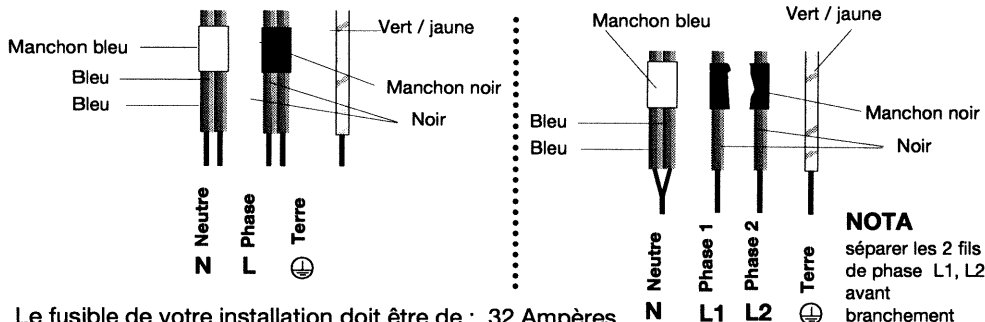
Si ce cordon d'alimentation est endommagé, ou si vous souhaitez le changer, il ne doit être remplacé que par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

- 230 V monophasé

Branchez les 3 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils.

- 400 V 2N triphasé

Branchez les 4 fils sur votre installation en respectant la couleur des fils.



Le fusible de votre installation doit être de : 32 Ampères

Remarques

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.

Lors d'un branchement 400 V~ triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifiez que le fil neutre est bien connecté. Ces précautions sont également valables pour vos autres appareils électroniques.

Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement	230 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée	5600 W
Dimensions hors tout	
Largeur	620 mm
Profondeur	510 mm
Hauteur.....	68 mm
Masse	env. 14,5 kg
Dimensions d'encastrement	
Largeur	560 mm
Hauteur	58 mm
Profondeur	490 mm
Constructeur	N°214

- Congratulations on choosing an induction hob, a system which is revolutionising cooking.

With your hob, because the heat required to cook the food is produced directly in the interior of the pan, **the ceramic top barely becomes hot** for it receives **ONLY** the heat from the pan placed on it.

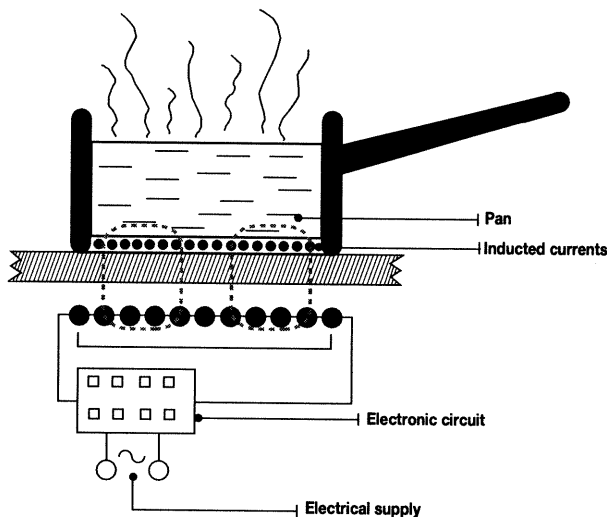
Compared to a standard hob your induction hob is:

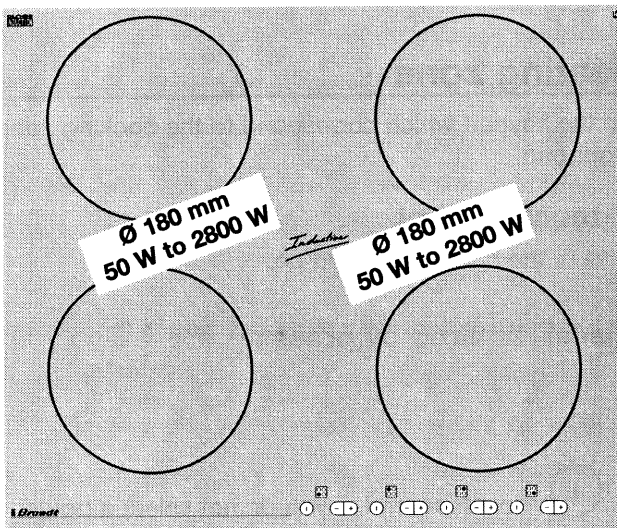
- **MORE ECONOMICAL:** when a pan is removed the heating zone switches off instantly.
- **FASTER:** output of 2800 W available instantly on the heating zone
- **MORE PRECISE:** the hob reacts instantly to the controls
- **SAFER:** the temperature of the ceramic top remains low

- Operating principle:

The “induction” currents instantly heat the pan* which transfers its heat to the food it contains.

*Enamelled steel, cast iron or stainless steel pans are suitable for induction cooking.

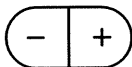




Display showing (1 to 12) the power level set for each heating zone.



Symbol indicating the heating zone on the hob
Example shown: front left zone



Power level adjustment + or - for each heating zone.



On / off touch control for each heating zone


■ Turning on a heating zone

Locate the touch controls on the keypad which correspond to the cooking zone on which you have placed your pan.



- Press the  touch control.

The power level display shows 0, the hob is switched on.

- Set the power level required by pressing the  touch control.

Once you have pressed the  touch control, if you do not select a power level, the instruction will be cancelled automatically after 10 seconds.

- Adjust the power level during cooking

You can adjust the power level from 1 to 12 at any time during cooking using the  or  touch controls.

■ Turning off a heating zone

- Press the  touch control of the zone concerned.

■ Using 2 cooking zones simultaneously

These two zones have a total of 2800 W of power available, distributed automatically between the front and rear zones.

This means that when one zone is being used at maximum, the power of the other is automatically reduced.

The most recent instruction always takes priority.

Check regularly that there are no objects (tea towel, paper, etc.) which might block the air inlet located below your hob (see fitting).

- **“Electronic” safety feature**

A sensor constantly monitors the temperature of the electronic circuits. If the temperature rises too high the power supplied by the hob will be reduced.

- **“Empty pan” safety feature**

Each heating zone is fitted with a sensor which constantly monitors its surface temperature, so no more danger of overheating caused by empty pans.

- **Detection of an object or a pan on a heating zone**

A small object such as a fork, a spoon or even a ring left on the hob is not detected as a saucepan.

The display flashes and no heating power is produced.

The safety system acts in the same way when it detects a pan which is not suitable for cooking by induction.

IMPORTANT: If an oven is located under your hob (see installation options) the thermal safety devices on the hob will prevent its simultaneous use when the oven is in pyrolysis mode.

*For the attention of wearers of pacemakers
and active implants:*

Your induction hob generates induced currents in its immediate area.

Tests conducted with pacemakers which comply with the standards have shown that there is no risk to the wearers of such appliances.

If you nonetheless require reassurance on the conformity of your pacemaker, you should consult your doctor.

■ Precautions for use

- The ceramic surface is very strong, however, it is not unbreakable: do not drop pans onto it.
- Saucepans with damaged bases may trap and transfer materials which could cause staining or scratching of the hob.
- Do not drag saucepans across the hob surface as in the long term this will damage the design on the ceramic top.

These faults, which do not prevent operation or use of the hob, are not covered by the guarantee.

The hob must not be used as a storage area.

- Do not store **CLEANING** products or any products which might be **INFLAMMABLE** in the unit located under your hob.
- When plugging electrical appliances into a socket nearby, make sure that the power cable does not come into contact with the heating zones.

**If a crack appears in the ceramic top,
disconnect the appliance from
the power supply immediately by removing
the fuses or activating the circuit breaker.
Do not use any part of the hob until the ceramic top has been
replaced**

■ Advice on cooking

- Do not leave an empty pan on a heating zone.
- The pan should be centred on the heating zone.
- Never heat up an unopened tin, it may explode; this advice applies to all cooking systems.
- When you use a pan with a non-stick lining (Teflon type) to cook with no fat or very little, preheat it at setting **9 or 10** for a moment.
- You are advised not to place metal cooking utensils, cutlery, knives and similar metal objects on the hob. They may become hot if they are near a functioning cooking zone.
- Using a pan which is smaller than the size of the cooking zone indicated on the ceramic top is quite acceptable and does not result in a loss of energy, unlike other, standard hobs (electricity, gas).

**When cooking, never use aluminium foil
and never place products wrapped
in aluminium foil directly on the induction hob.
The aluminium will melt and damage your appliance irreparably.**

■ Which types of pan are most suitable?

You probably already have some suitable pans.

- PANS MADE OF ENAMELLED STEEL WITH OR WITHOUT NON-STICK COATING.

casserole, deep fryer, frying pan, grill pan, etc.

- CAST IRON PANS

To prevent the ceramic top on your hob from being scratched choose a pan with an enamelled base, otherwise never slide the pan across the surface of the hob.

- STAINLESS STEEL PANS DESIGNED FOR INDUCTION COOKING

Most stainless steel pans are suitable for induction cooking (casseroles, sauce-pans, frying pan, deep fryer, etc.).

- ALUMINIUM PANS WITH SPECIAL BASE

Choose pans with a heavy base, which will ensure more even cooking results (the heat is better distributed).

- NB. Pans which do not have a completely flat base may be suitable, however, they must not be too misshapen.

This hob carries the “CLASS INDUCTION” symbol  .

By choosing a pan bearing the same symbol, you will be assured of its complete compatibility with your hob, under normal conditions of use.

To help you in your choice, a list of utensils is supplied with this instruction book.

■ Which materials are incompatible?

PANS MADE OF GLASS, CERAMIC OR EARTHENWARE, OR OF ALUMINIUM WITHOUT A SPECIAL BASE OR OF COPPER, OR OF CERTAIN TYPES OF NON-MAGNETIC STAINLESS STEEL

■ The “pan” test

Its advanced technology enables your induction hob to recognise most types of pan.

Place your pan on a heating zone at power setting 4:

- if **the display does not flash** your pan is **compatible**,
- if it **flashes** then your pan **cannot be used** for induction cooking.

TYPE OF STAIN	WHAT TO DO	ACCESSORIES REQUIRED
Minor	Soak the area to be cleaned thoroughly with hot water, then wipe clean	cleaning sponges
Accumulated burnt-on stains	Soak the area to be cleaned thoroughly with hot water , if necessary, finish off with the rough side of a scouring sponge, then wipe clean .	cleaning sponges
Rings and traces of limescale	<ul style="list-style-type: none"> • Apply hot white spirit vinegar to the stain, leave to act then wipe off with a soft cloth. • Or use a commercial cleaner. 	Special ceramic hob cleaning paste
Burnt-on stains following sugar spillage, melted aluminium or plastic.	<ul style="list-style-type: none"> • Use a special ceramic hob scraper to loosen the residue • Or apply a special ceramic hob cleaner to the surface, preferably one which contains silicone (protective action). 	Special ceramic hob cleaner *

For the user

You are worried that your hob is not functioning properly...

... this does not necessarily mean there is a fault.

Always check the following points first.

YOU NOTICE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
<i>The fan continues operating for a few minutes after your hob is switched off.</i>	<i>The electronic system is being cooled.</i>	<i>This is quite normal</i>
<i>The top of your hob is always slightly warm (even when off)</i>	<i>The electronic system is on standby, as with any other electronic appliance (TV, transformer).</i>	<i>This is quite normal</i>
<i>Your hob makes a slight clicking noise.</i>	<i>This is caused by the distribution of power between two induction cooking zones.</i>	See "how induction works"
When you switch the appliance on, your mains cuts out.	<i>Your hob has been wrongly connected.</i>	<i>Check the connections and the mains connection are correct.</i>
When you switch it on, only one side of your hob functions.	<i>Your hob has been wrongly connected.</i>	NOTHING: see section with notes on connection
When you switch the appliance on a display lights	<i>Normal operation</i>	<i>Inspect the fuses and the circuit breaker.</i>
The hob does not work. The lights on the keypad stay off.	<i>The appliance has no power. Either the power supply or the connection is faulty.</i>	<i>Press any touch control and the "BEEP" will stop. Clean up or remove the object and restart cooking.</i>
<i>The hob has stopped working during use and is sounding an intermittent "BEEP".</i>	<ul style="list-style-type: none">- The pre-set time has elapsed.- A pan has boiled over or an object is blocking the control panel keypad.	<i>See section building in.</i>
<i>The minute minder is displaying the message F7</i>	<i>The electronic circuits have overheated.</i>	<i>Call your After Sales Service.</i>
The hob does not work, the minute minder is displaying another message.	<i>The electronic circuit is malfunctioning.</i>	<i>See section choice of pans.</i>
<i>After having switched on a heating zone, the lights on the keypad continue to flash.</i>	<i>The pan you are using is unsuitable for cooking by induction or has a diameter less than 12 cm.</i>	

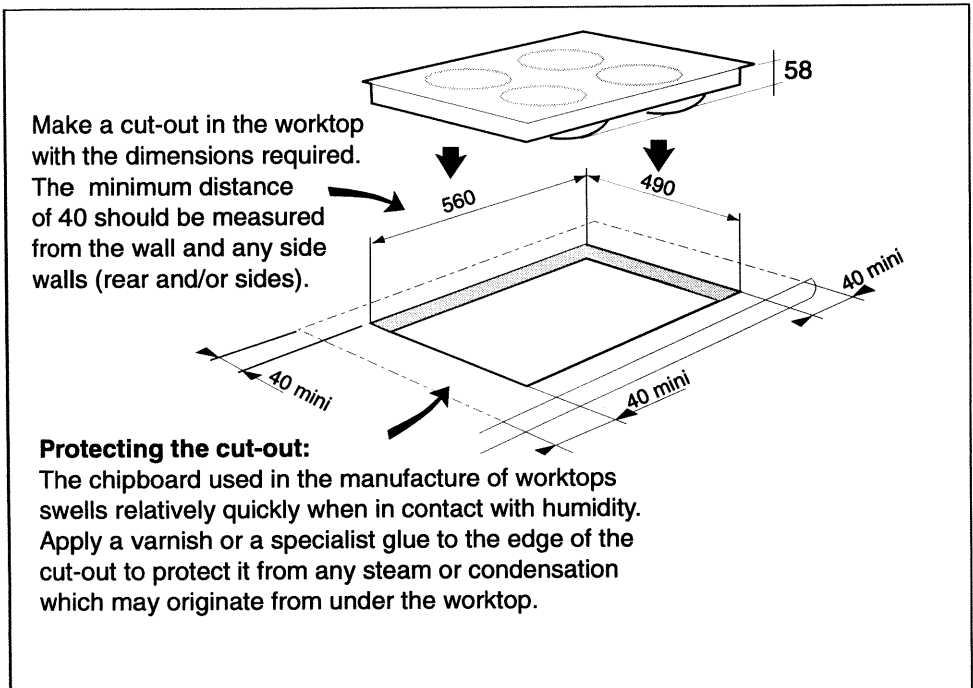
■ Precautions

Please comply scrupulously with the following points:

- The walls above the worktop and immediately next to the hob must be heat-resistant.
- Laminated surfaces and the adhesives used to fix them must be heat-resistant to avoid any deterioration.
- The cool air gap located underneath and to the rear of the hob is there to increase its reliability by ensuring that it remains cool in all types of fitting arrangement.
- The hob must not be installed above a dishwasher, washing machine, refrigerator or freezer.

Protection from heating is Type Y in accordance with IEC 335-2-6

■ Fitting the hob into the worktop



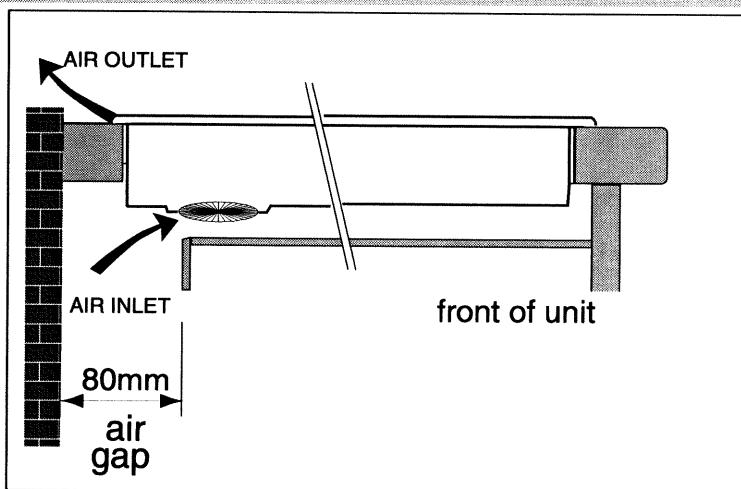
■ Installation options

- above an empty unit or drawer
- above an oven of another make
- above an oven of the same make

Your induction hob must always be well-ventilated.

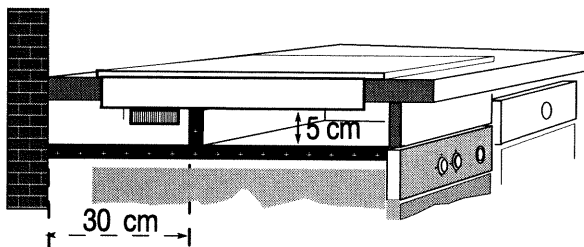
Make sure that the flow of air through the ventilation grille at the back is completely unobstructed.

Above an empty unit or drawer



Above an oven of another make

It is essential that you install an insulation kit between the oven and the hob (available from your dealer's After Sales Service). This arrangement **restricts** installation of the oven to the **lower position** in the unit.



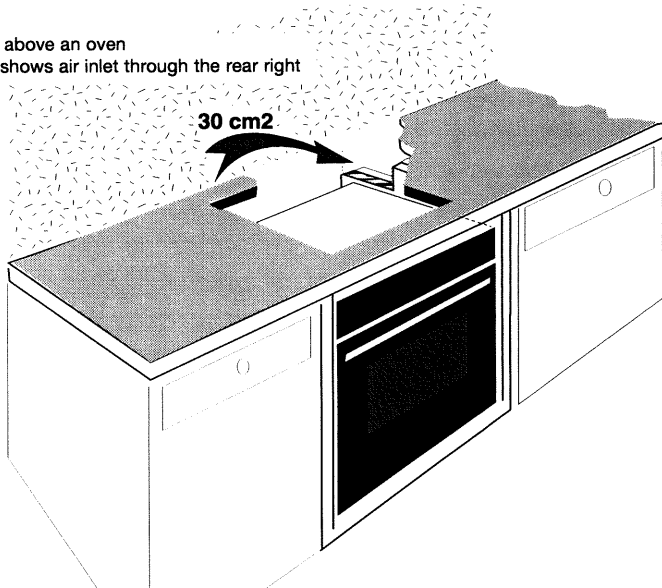
Above an oven of the same brand

Your oven carries the **BRANDT** label, and it has an upper ventilation system and the hob can therefore be fitted directly into the worktop above the oven in the higher position.

- It is essential that an **air inlet of 30 cm²** be made in the left or right wall of the oven housing unit.

Reminder: the hob's thermal safety devices prevent its simultaneous use with an oven in pyrolysis mode.

Building in above an oven
Example shows air inlet through the rear right



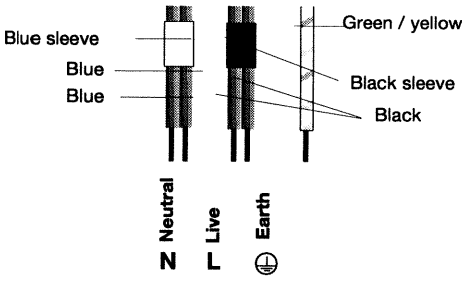
■ Electrical Connection

These hobs are supplied with an 05 VVF power supply cable (cross-section 1.5 mm²), with 5 cores (of which one for the earth: yellow/green) and should be connected to the mains by a socket which complies with the EEC 7 regulations or by using a double-pole circuit breaker with a contact gap of at least 3 mm.

If this power supply cable is damaged, or if you wish to change it, it can only be replaced by your After Sales Service as this requires specialist tools.

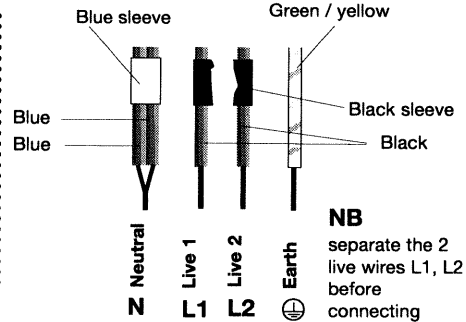
- 230 V single phase

Connect the three wires to your mains supply, in accordance with the colour of the wires.



- 400 V 2N three phase

Connect the four wires to your mains supply, in accordance with the colour of the wires.



Your mains fuse must be: 32 amp

Remarks

When your hob is first connected to the power supply or after a long power cut, a code lights up on the keypad.

It disappears automatically after about 30 seconds or the first time any of the touch controls on the keypad is pressed. This display is normal and reserved for the use, as required, of your After Sales Service.

When connecting to a 400 V ~ three phase mains supply, if your hob malfunctions, check that the neutral wire has been connected properly. These precautions will also protect your other electronic appliances.

Technical data

Operating voltage	230 V~ 50 Hz
Total power consumption	5600 W
Overall dimensions	
Width	620 mm
Depth	510 mm
Height	68 mm
Weight	approx. 14.5 kg
Fitting dimensions	
Width	560 mm
Height	58 mm
Depth	490 mm
Manufacturer	N°214

	UTILISATIONS	
1/2	TRÉS DOUX	fondre du beurre, du chocolat maintenir au chaud sauces, crèmes..
3/4/5	DOUX	riz au lait réchauffage
6/7/8	MIJOTAGE	purée, légumes secs, potages confitures, compotes
9/10	MOYEN	pâtes, riz à l'eau, ébullition du lait
11	VIF	steacks, grillades, crêpes
12	TRÉS VIF	fritures, grosses ébullitions

	USES	
1/2	VERY LOW	melting butter, chocolate, keeping warm sauces, custards...
3/4/5	SLOW	rice pudding reheating
6/7/8	SIMMER	purée, pulses, soups, jam, compotes
9/10	MEDIUM	pasta, boiled rice, boiling milk
11	HIGH	steaks, fast frying, pancakes
12	VERY HIGH	deep frying, fast boiling

Brandt

230 V 50Hz 5600W

REF CONSTRUCTEUR 214

Type **BI 60-**.

87X2774

9960 2111 01/98