

Brandt



Brandt

*Utilisation
installation*

Sommaire

Principe de l'induction	1
Présentation	2
Utilisation	3
Comment mettre en marche une zone de chauffe	
Comment arrêter une zone de chauffe	
Utilisation simultanée de 2 zones induction	
Sécurité	4
Conseils d'utilisation	5/6
Précautions d'emploi	
Conseil de cuisson	
Casserolierie	7
Quels sont les récipients adaptés ?	
Quels sont les matériaux incompatibles	
Le test récipient	
Nettoyage	8
Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table	9
Encastrement	10/14
Précautions d'installation	
Encastrement de la table dans un plan de travail	
Encastrement de la table sur un lave-vaisselle	
Choix de votre installation	
Au dessus d'un meuble vide ou tiroir	
Au dessus d'un four de même marque	
Au dessus d'un four d'une autre marque	
Raccordement électrique	
Service après vente	

Pour l'utilisateur *Principe de l' induction*

- 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.

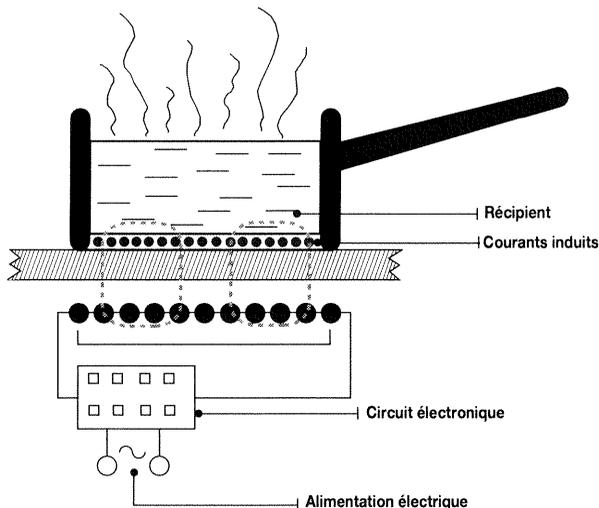
Comparée aux tables de cuisson classiques votre table à induction est :

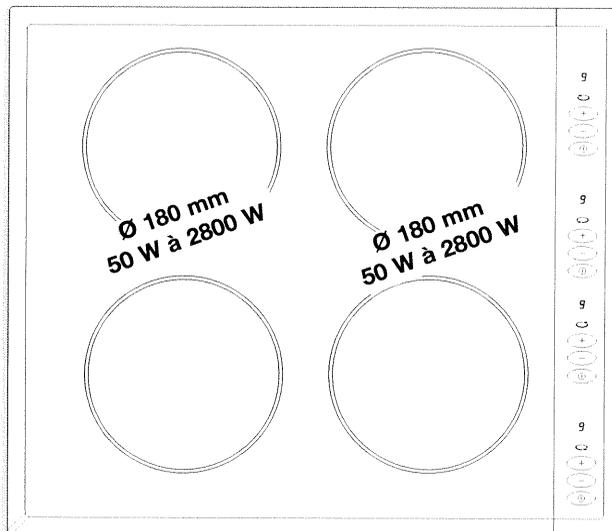
- **PLUS ECONOMIQUE** : le retrait d'un récipient arrête immédiatement la zone de chauffe
- **PLUS RAPIDE**: puissance de 2800 W disponible immédiatement sur la zone de chauffe
- **PLUS PRECISE**: la table réagit immédiatement à vos commandes
- **PLUS SURE**: la température du dessus verre est peu élevée

- Principe

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

^{*}La plupart des récipients que vous possédez fonctionnent sur les tables à induction : casseroles en acier émaillé, cocottes en fonte, poêles en inox ferreux





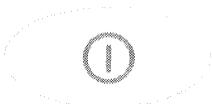
Afficheur visualisant (1 à 9) la puissance demandée par zone de chauffe.



Symbole indiquant la zone de chauffe sur la table.
Exemple: zone arrière 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 9 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 dûe 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 :*

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.

A 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.

■ 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 **7 ou 8** .
- 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.

Ce sigle présent aussi sur les ustensiles de cuisson permet d'identifier les récipients les plus performants. C'est pour vous l'assurance d'une satisfaction encore plus grande de votre table à induction au quotidien.

Pour vous aider à choisir, une liste de récipients vous est fournie avec toutes les tables.

■ 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 points suivants.

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
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
Votre table émet un léger « clic clac. »	Il est produit par la répartition de puissance entre deux foyers induction.	voir Principe de l'induction
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.	RIEN : voir chapitre Remarques raccordement..
A la mise en service , un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas. Les voyants lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Appuyez sur n'importe quelle touche et le "BIP" s'arrête. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
La table s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation et elle émet un "BIP" discontinu.	- Le temps de la minuterie est écoulé - Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande	
La minuterie affiche le message F7	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir Encastrement de votre table
La table ne fonctionne pas , la minuterie affiche un autre message.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux 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	Voir Casserolierie

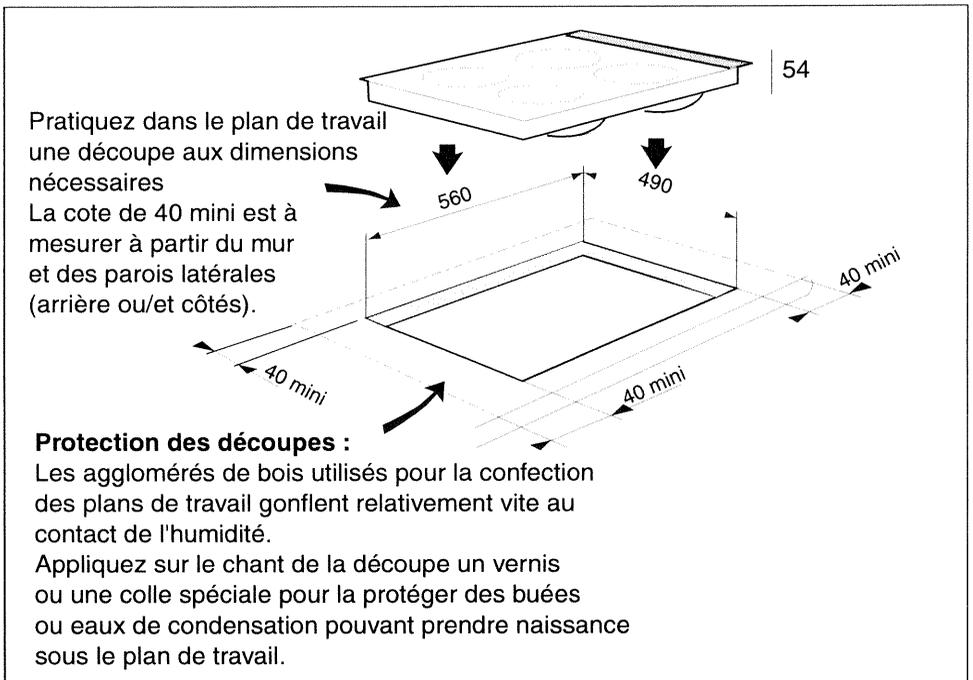
■ Précautions

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-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.

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

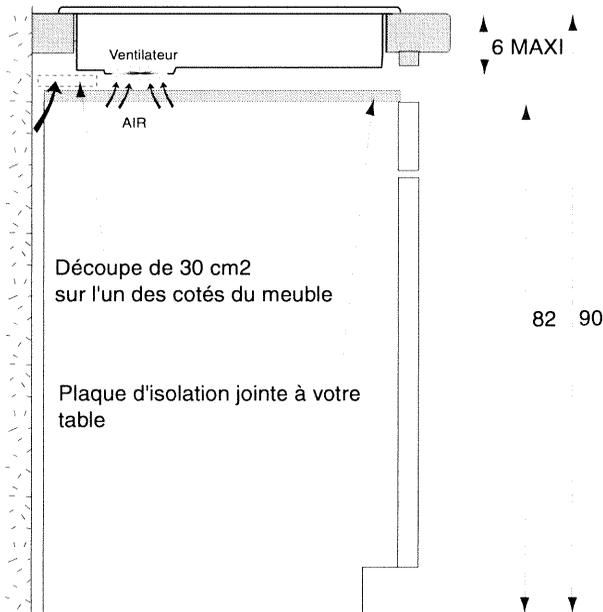
■ Encastrément de la table dans le plan de travail



■ Encastrement de la table au dessus d'un lave vaisselle

L'installation de votre table à induction est possible sur un lave-vaisselle à condition que soient respectées les précautions élémentaires suivantes :

- La hauteur de votre plan de travail doit-être supérieure ou égale à 90 cm.
 - Vous devez recouvrir le dessus de votre lave-vaisselle d'une plaque d'isolation afin d'éviter que les particules provenant de l'isolant thermique de celui-ci, ne soient aspirées par les ventilateurs de la table. Cette plaque est jointe à votre table.
 - Vous devez assurer une entrée d'air frais minimale, afin que le ventilateur de votre table puisse refroidir correctement les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur.
- Nous vous demandons d'effectuer à cet effet une découpe de 30 cm² à l'arrière d'un des cotés de la niche d'encastrement.

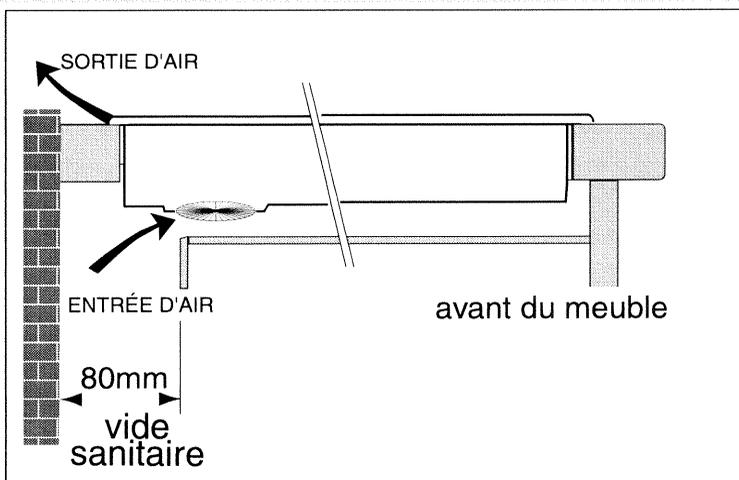


■ Choix de votre installation

- 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.

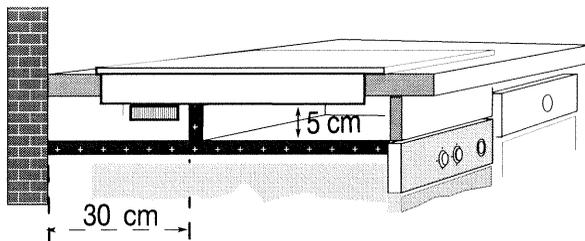
Au dessus d'un meuble vide ou tiroir



.....

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.



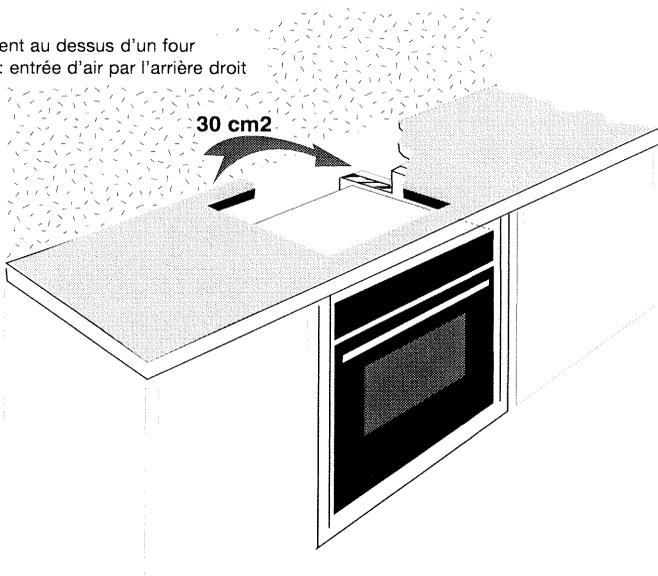
Au-dessus d'un four de même marque

Votre four est de marque **BRANDT** il dispose d'une ventilation supérieure et, par conséquent, la table peut être encadrée 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



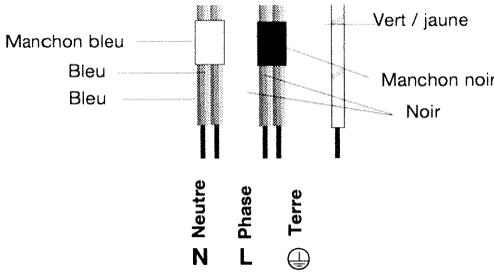
■ Raccordement électrique

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.

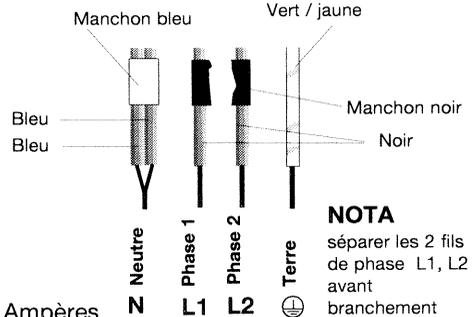
- 230 V monophasé

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 disfonctionnement 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	580 mm
Profondeur	513 mm
Hauteur.....	68 mm
Masse	env. 15 kg
Dimensions d'encastrement	
Largeur	560/ mm
Hauteur	55 mm
Profondeur.....	490 mm
Constructeur	N°214

- Pour bénéficier de la garantie sur votre table de cuisson, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- 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.**
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- 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 et numéro de série complets). Ces renseignements figurent au dos de votre notice.
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.
- **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.

Brandt

230 V 50Hz 5600W

REF CONSTRUCTEUR 214

Type **TI 4.**

0,99 F TTC / mn

N° Indigo 0 825 06 16 01

Service Consommateurs BRANDT

Selon le type de cuisson, on peut avoir plusieurs modes de réglages. Exemple pour les PÂTES : ébullition de l'eau repère 9, introduction des pâtes et reprise de l'ébullition repère 7, cuisson repère 6

PREPARATIONS		SAISIR/CUIRE PORTER À ÉBULLITION	CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS			CUIRE/MIJOTER
SOUPES	BOUILLONS POTAGES ÉPAIS	9	7	3	2	
		9	7	3	2	
POISSONS	COURT-BOUILLON SURGÈLES	9	7	5	5	
		9	7	5	5	
SAUCES	ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)	9	7	5	4	
		9	7	5	4	
LÉGUMES	ENDIVES, EPINARDS LÉGUMES SECS, POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISOLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉCONGÈLEMENT DE LÉGUMES	9	7	6	3	
		9	7	6	3	
		9	7	6	5	
		9	7	6	5	
VIANDES	VIANDES PEU ÉPAISSSES STEAKS POÊLÉS GRILLADE (GRIL FONTE)	8	6			
		8	6			
FRITURE	FRITES SURGÈLES FRITES FRAÎCHES	9				
		9				
VARIANTES	AUTO-CUISEUR COMPOTES	9	5	5 (DES LE CHUCHOTEMENT)	4	
	CRÊPES			5		
	CRÈME ANGLAISE			5		
	CHOCOLAT FONDU			6		
	CONFITURES			6		
	LAIT			6		
	ŒUFS SUR LE PLAT			6		
	PÂTES	9	7	6	3	
	PETITS POTS DE BÈRE (BAIN MARIE)	9	7	6	5	
	RAGOUTS	9	7	6	3	
RIZ CRÉOLE			6	2		
RIZ AU LAIT			6	2		
TENUÉ AU CHAUD			6	2		
					1	