MARQUE: BRANDT

REFERENCE: TV 229 X INOX

CODIC: 1760335

FR

Guide d'utilisation et d'installation de votre duo table vitrocéramique / hotte

Brandt

C'est bon de pouvoir compter sur Brandt

230 V 50Hz

TV299.....7,14 kW

REF CONSTRUCTEUR **419**

9962 4292 07/01

sommaire

Votre duo en toute sécurité.....**3**

Installez votre duo en toute sécurité.....**4**

Utilisez votre table en toute simplicité.....**8**

Utilisez votre hotte en toute simplicité.....**10**

Comment préserver et entretenir votre table ?....**12**

Comment préserver et entretenir votre hotte ?....**14**

Guide de cuisson.....**16**

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 un ensemble table et hotte 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.
Cet ensemble automatique composé d'une table et d'une hotte vous assure une cuisson parfaite, sans odeur et sans fumée, quels que soient les plats que vous réalisez.
Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvel ensemble 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 lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre ensemble 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 dans 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 duo en toute sécurité

Utilisez votre duo en toute sécurité

Nous avons conçu ce duo 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.

Ce duo de cuisson est destiné exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

La hotte entièrement automatique est pilotée par la table de cuisson et s'adapte a votre puissance de cuisson. Elle ne nécessite qu'un nettoyage régulier et un changement des filtres à charbon en recyclage (voir chapitre entretien)

⚠ 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 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.

Ne pas mettre de casseroles sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle)

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

⚠ Il est **interdit de flamber des mets** (les flammes aspirées risqueraient de détériorer l'appareil). Les fritures effectuées sous l'appareil doivent faire l'objet d'une **surveillance constante**.

Les réparations doivent être exclusivement effectuées par un spécialiste agréé.
Si votre cuisine est chauffée avec un appareil raccordé à une cheminée (poêle, cuisinière...), il faut installer la hotte en version recyclage

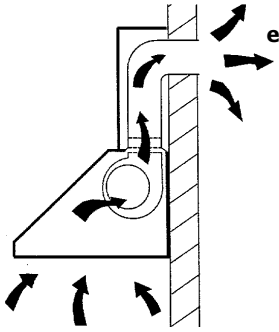
Ne pas utiliser la hotte sans les filtres métalliques.

Choix d'installation

● Hotte

Tous nos appareils ont la possibilité de fonctionner en :

EVACUATION EXTÉRIEUR

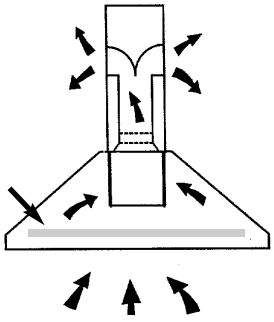


Gaine d'évacuation diamètre intérieur 15 cm (ou à défaut sur une gaine diamètre intérieur 12,5 cm en utilisant l'adaptateur fourni avec votre hotte).

RECYCLAGE

pas de sortie extérieur

filtre à charbon actif **obligatoire**



Non fournie avec votre appareil :

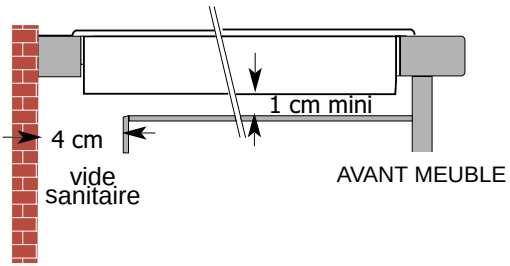
● **Gaine d'évacuation**: elle peut-être en tôle émaillée, en alu, flexible ou matière ininflammable de diamètre intérieur 15 cm ou à défaut 12,5 cm.

● **Filtre a charbon actif** pour les hottes branchées en recyclage

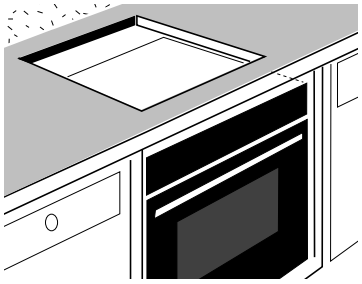
Ces filtres sont disponibles chez votre revendeur sous la référence indiquée sur la plaque signalétique (voir à l'intérieur de la hotte).

● Table

AU DESSUS D'UN MEUBLE AVEC PORTE



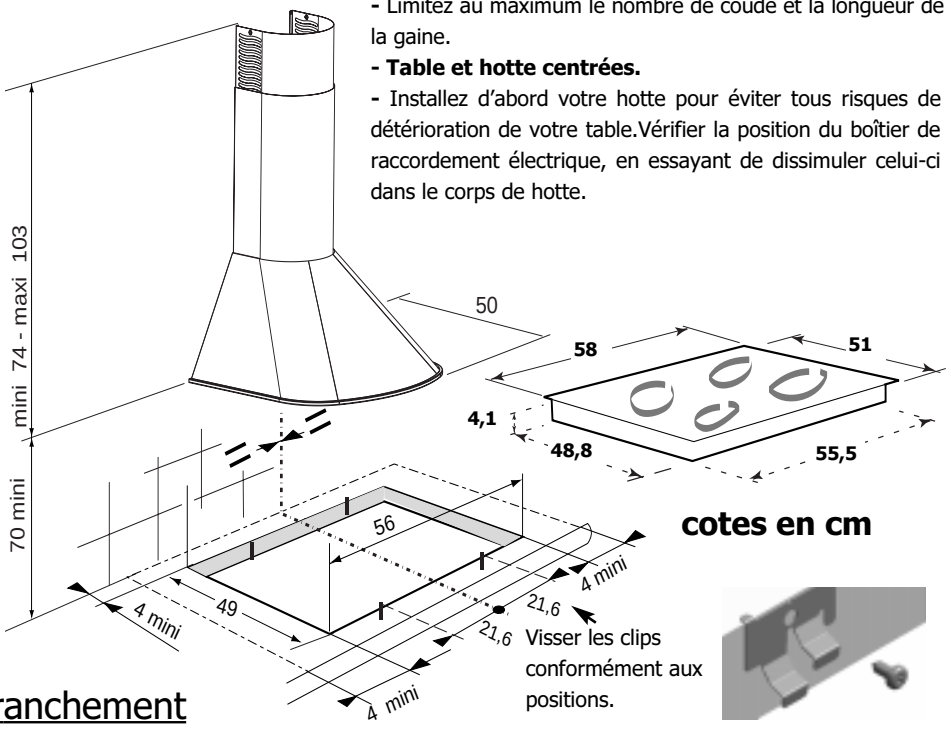
AU DESSUS D'UN FOUR



La table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute.

Positionnement

- Limitez au maximum le nombre de coude et la longueur de la gaine.
- **Table et hotte centrées.**
- Installez d'abord votre hotte pour éviter tous risques de détérioration de votre table.Vérifier la position du boîtier de raccordement électrique, en essayant de dissimuler celui-ci dans le corps de hotte.

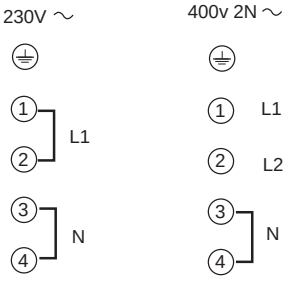


cotes en cm

Visser les clips conformément aux positions.

Branchement

Votre **table** (230 V~ 50 Hz, 6,9 kW) doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un cordon d'alimentation type H05 RRF à 3 conducteurs de 2,5 mm^2 ou 5 conducteurs de 1,5 mm^2 (dont 1 pour la terre : jaune/vert)



32 ampères **16 ampères**

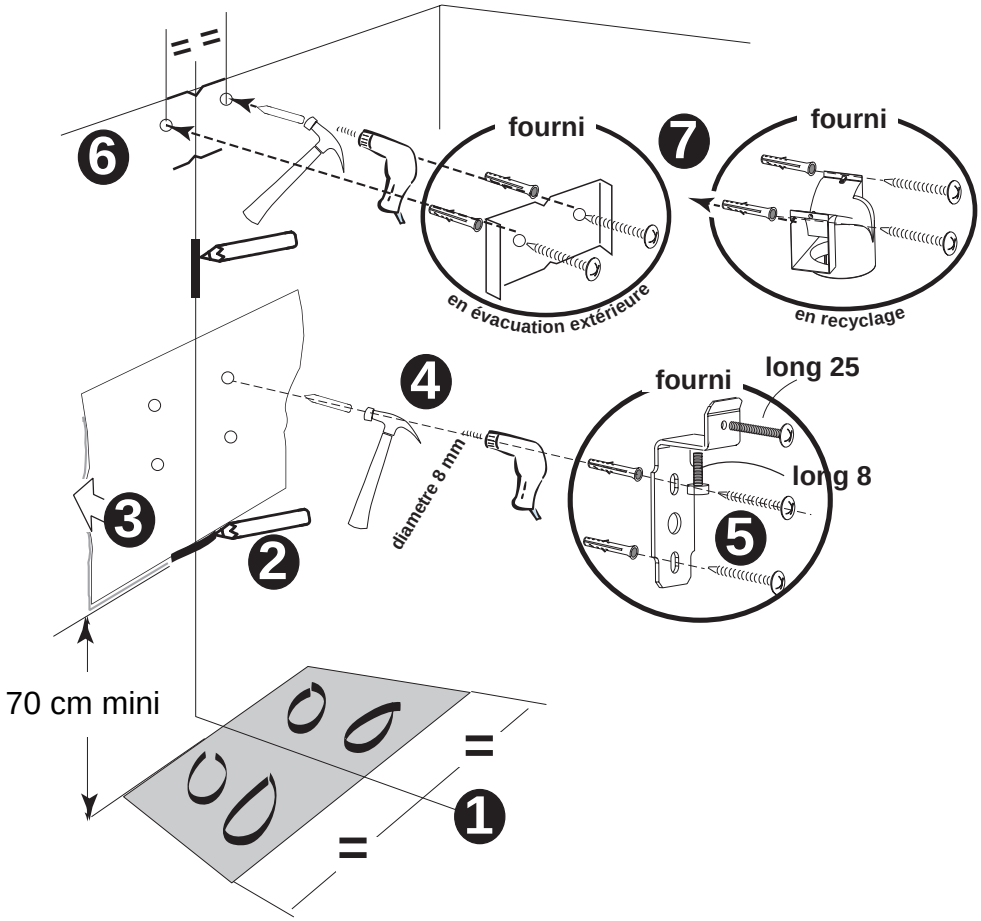
Votre **hotte** (230V~ 50 Hz-240 W) est livré avec un câble d'alimentation H 05 VVF à 3 conducteurs de 0,75mm^2 (neutre, phase et terre).
Fusible de **10** ou **16 Ampères**

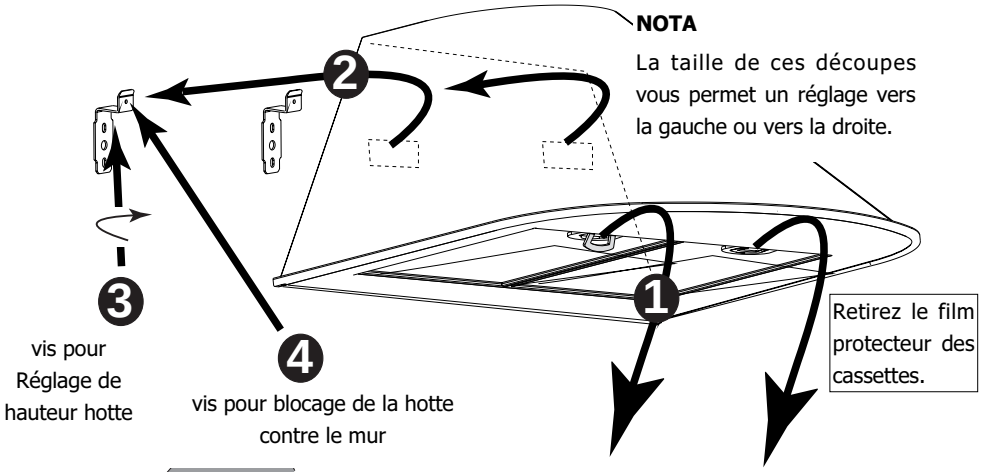
Ce duo doit être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

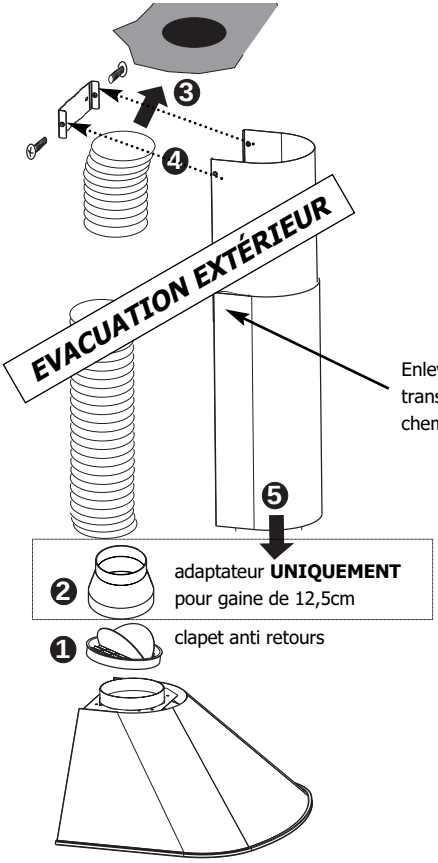
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas 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.
Les appareils doivent être placés de manière à ce que leur fiche de prise de courant soit accessible

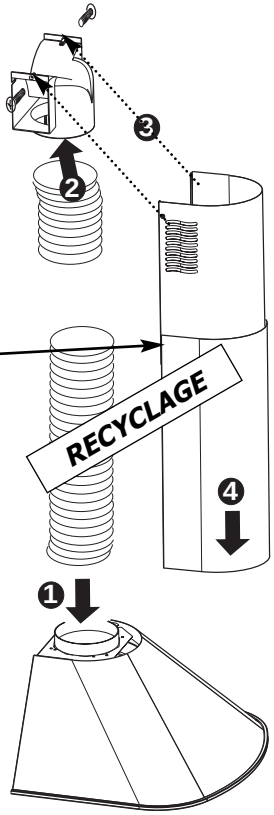
Montage du corps de hotte

L'installation doit être conforme aux règlements en vigueur pour la ventilation des locaux. En France, ces règlements sont indiqués dans le DTU 61.1 du CSTB. En particulier, l'air évacué ne doit pas être envoyé dans un conduit utilisé pour évacuer les fumées d'appareils utilisant du gaz ou autre combustible.
L'utilisation de conduits désaffectés ne peut se faire qu'après accord d'un spécialiste compétent.



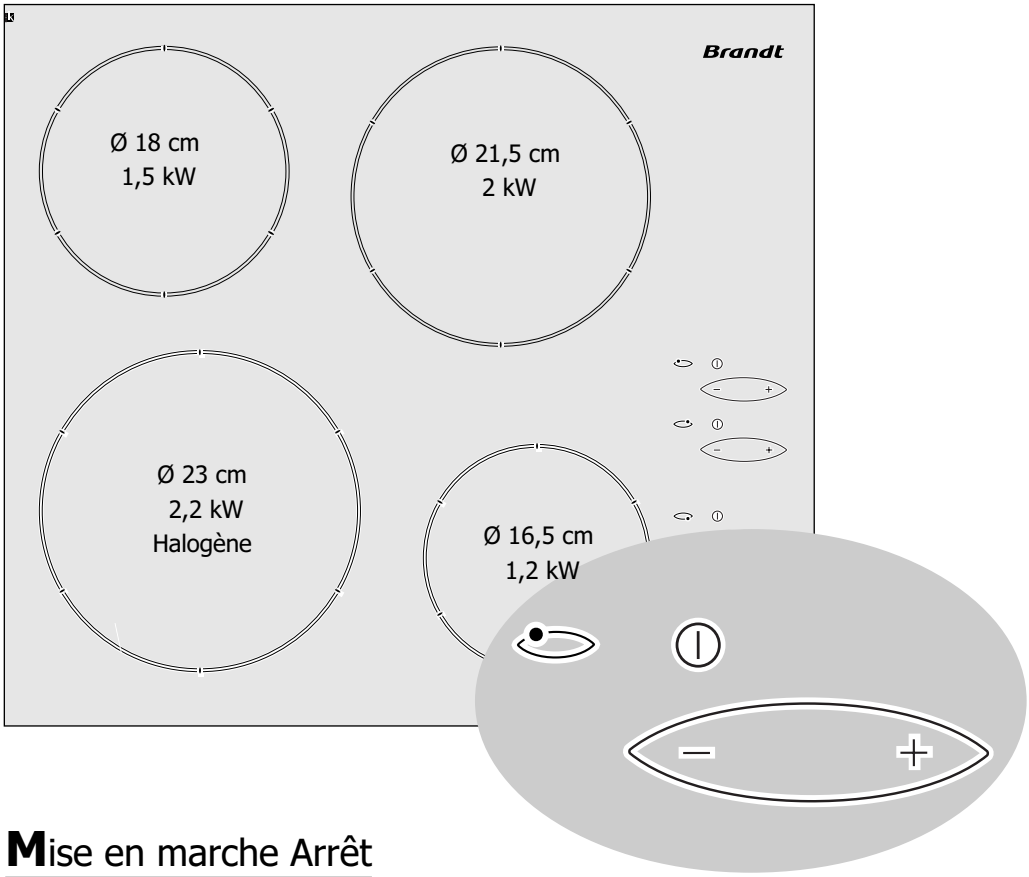




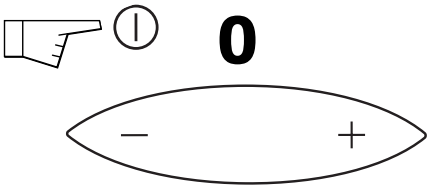


Enlever les vis de transport des cheminées

Utilisez votre table en toute simplicité

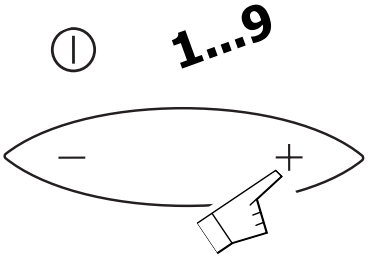


Mise en marche Arrêt

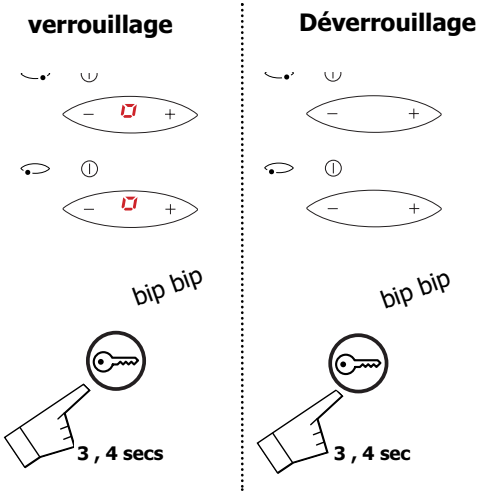


Un **0** signale que la
zone concernée est allumée.
vous pouvez alors choisir la puissance désirée.
Sans demande de puissance de votre part la
zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Réglage de puissance manuel



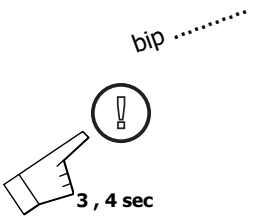
Sécurité enfant



Les commandes peuvent être verrouillées :
- soit à l'arrêt (nettoyage),
- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

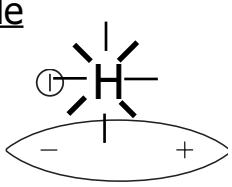
Toutefois en position verrouillée,pour des raisons de sécurité, la touche "arrêt" est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

Arrêt général



Coupe tous les foyers immédiatement et la hotte suivant une temporisation d'arrêt.

Indicateur de chaleur résiduelle



Tant que le **H** clignote dans l'afficheur, ne pas toucher les zones de cuisson correspondante car il y a risque de brûlure

Après une coupure de courant prolongée, un affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson peut rester élevée.

Automatic-Stop

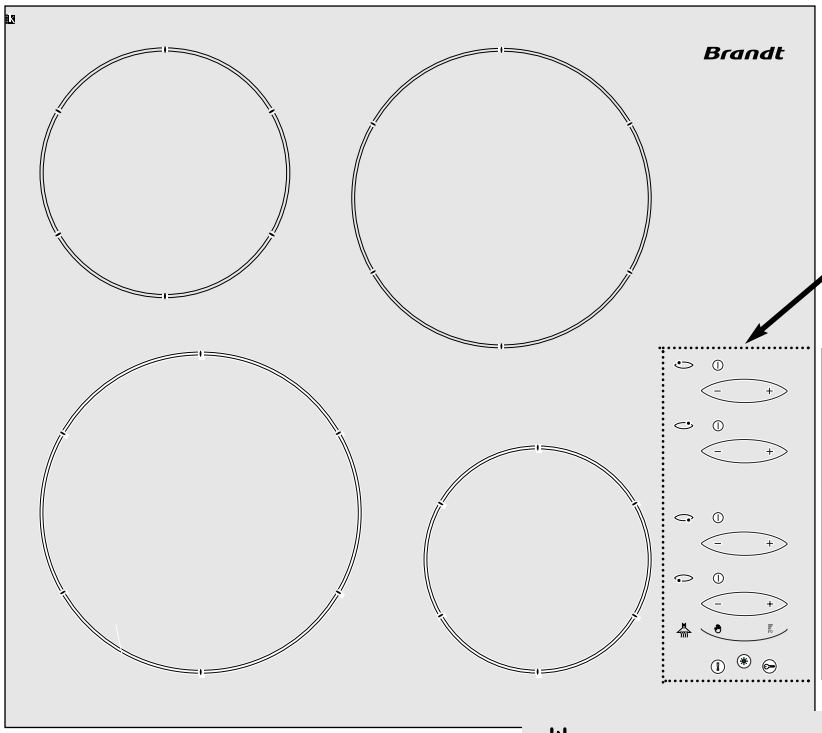
Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	automatiquement le foyer s'éteind au bout de
comprise entre **1....4**	**8** heures
entre **5....7**	**2** heures
entre **8....Max**	**1** heure

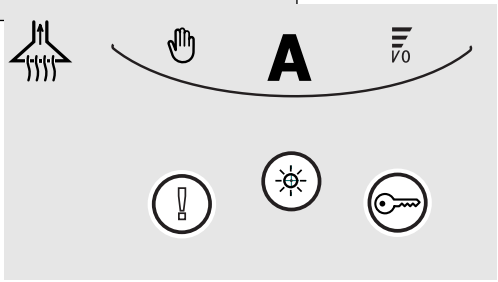
L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **A** et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **A** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

Utilisez votre hotte en toute simplicité



zone pour commande infra rouge de hotte

N E P A S M E T T R E D'OBSTACLES DANS CETTE ZONE ENTRE LA TABLE ET LA HOTTE



La table possède un système infra-rouge(spécifique à la hotte) qui commande électroniquement la puissance d'aspiration.

A la mise en route de la table, la lumière s'allume la hotte est en **mode automatique:** Un **A** est affiché sur la table.

La vitesse d'aspiration de votre hotte s'adapte automatiquement en fonction de la puissance de cuisson que vous avez choisi.

Dans ce mode vous pourrez intervenir à n'importe quel moment sur le réglage de votre hotte selon des besoins spécifiques de certaines cuissons (frites, vapeur excessive...).

Vous pouvez également vous servir de votre hotte en **mode manuel**

La vitesse d'aspiration est entièrement **sous votre contrôle,** vous choisissez seul le réglage d'aspiration en appuyant sur les touches situées sur votre table.

Utilisez de préférence les zones de cuisson arrières de votre appareil de cuisson.

En mode manuel :
Nous vous recommandons de faire fonctionner celle-ci dès le début de votre cuisson.
A l'arrêt de tous les foyers, la hotte s'arrête automatiquement au bout de 1 à 4 mn suivant la vitesse d'aspiration que vous avez choisie.

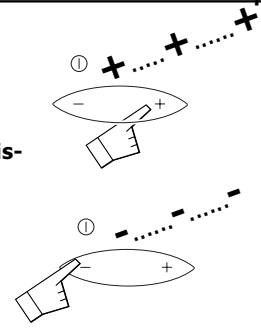
En mode automatique :
Ces critères sont pris en compte par la table, la hotte étant en fonctionnement des le début de la mise en chauffe de vos zones de cuisson.

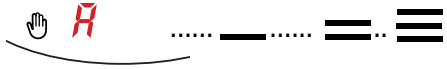
Fonctionnement automatique

vitesse d'aspiration :

arrêt .....mini .....moyen ..maxi

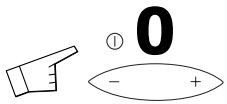
modification puissance de table







arrêt d'un foyer



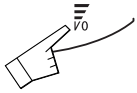
arrêt de tous les foyers

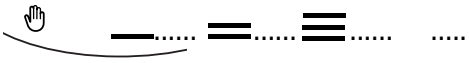
La hotte **recalcule** automatiquement la vitesse d'aspiration en fonction des autres foyers.

La hotte **calcule automatiquement le temps d'arrêt** (en fonction de la cuisson que vous avez effectuée celle-ci s'arrêtera au bout de 1 à 4 minutes) .

modification de la puissance ou arrêt de la hotte

Appuyez sur la touche jusqu'a obtention du réglage souhaité.





arrêt lumière de la hotte



Fonctionnement manuel

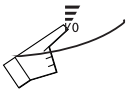
Passage en mode manuel

(ou retour en fonctionnement automatique)



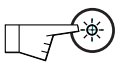
modification de la puissance ou arrêt de la hotte

Appuyez sur la touche jusqu'à obtention de la puissance souhaitée.





marche /arrêt lumière de la hotte



Comment préserver et entretenir votre table

● **V**ous 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.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

Utiliser un récipient de taille adaptée L**e diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre de la zone sérigraphiée.**

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

● **V**ous ne devez pas

Poser des ustensiles en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est 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.

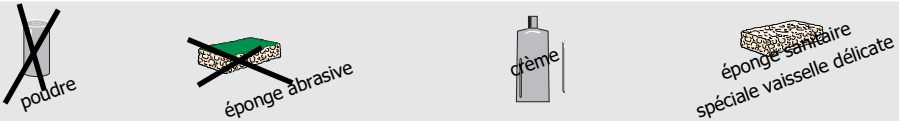
Chauffez une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson

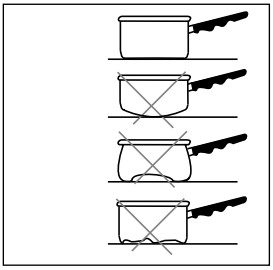
Regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.

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



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, éteindre le foyer, 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'éteind 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 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.*	
***A la mise en service** un affichage lumineux apparaît*	*Fonctionnement normal*	*RIEN : voir chapitre **raccordement électrique***
***La table ne fonctionne pas**. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.*	*L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.*	*Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.*
*La table s'est arrêtée de fonctionner **en cours d'utilisation** et elle émet un "BIP" discontinu.*	*- Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande*	*Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.*
L'afficheur affiche le message E	*Les circuits électroniques sont échauffés.la table s'est en sécurité thermique*	*Laisser refroidir*

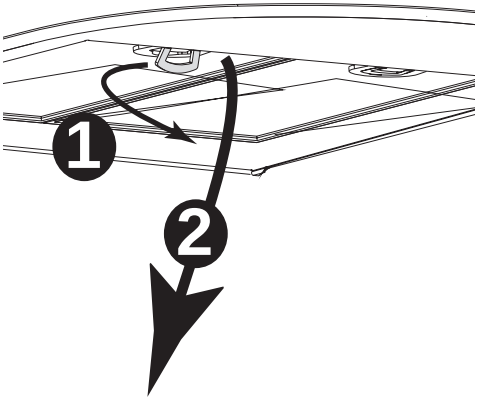
Comment préserver et entretenir votre hotte

	filtre cassette Avant la première utilisation du filtre cassette, retirez le film de protection	**filtre charbon actif** **pour les hottes installées en recyclage**
ENTRETIEN	**IMPERATIF TOUS LES MOIS** **pour éviter tout risque d'incendie.**	**IMPERATIF TOUS LES ANS**
RAISON	ce filtre retient les vapeurs grasses et les poussières. Il est l'élément assurant une part importante de l'efficacité de votre hotte.	Ce filtre retient les odeurs et doit être changé au moins tous les ans en fonction de votre utilisation.
COMMENT	avec un nettoyant ménager du commerce, puis rincez abondamment et séchez. Ce nettoyage peut être effectué dans votre lave-vaisselle en position verticale **(ne pas mettre en contact avec de la vaisselle sale).**	Commandez ces filtres chez votre revendeur (sous la référence indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la hotte) et notez la date de changement.

N'utilisez jamais de tampons métalliques, de produits abrasifs ou de brosses trop dures.
Pour nettoyer carrosserie et hublot d'éclairage, utilisez exclusivement des nettoyants ménagers du commerce dilués dans de l'eau, puis rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon doux.

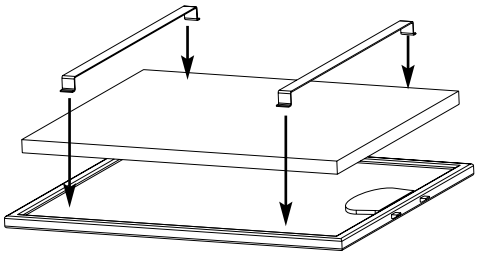
La hotte doit être mise hors tension avant que les cassettes à filtres soient enlevées et Après nettoyage, les cassettes à filtre doivent être de nouveau fixées conformément aux instructions.

• **D**émontage du filtre cassette



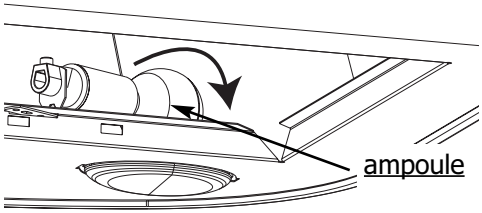
Après nettoyage, replacez le filtre en effectuant les opérations en sens inverse.

• **M**ontage du filtre charbon



1. Retirez les cassettes.
2. Placez le filtre charbon neuf sur la cassette coté intérieur de la hotte.
3. Placez les 2 tringles de maintien.
4. Faîtes cette opération sur toutes les cassettes.

• **C**hangez les lampes



Avant toute intervention, mettre la hotte hors tension, soit en retirant la prise, soit en actionnant le disjoncteur.

1. Retirez les cassettes.
2. Passez la main à l'intérieur de la hotte en face avant et dévissez l'ampoule défectueuse.
3. Revissez une ampoule neuve (E14 40 W).
4. Replacez les cassettes.

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 BRANDT ***0,20€ TTC la minute***
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	TRES VIF	VIF	MOYEN	MIJOTAGE RÉCHAUFFAGE	TENIR AU
		9	8 7	6	5 4	3 2	1
SOUPES	*Bouillons* *Potages épais*						
POISSONS	*Court-bouillon* *Surgelés*						
SAUCES	*Epaisse à base de farine* *Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)*						
LÉGUMES	*Endives, épinards* *Légumes secs* *Pommes de terre à l'eau* *Pommes de terre rissolées* *Pommes de terre sautées* *Décongélation de Légumes*						
VIANDES	*Viandes peu épaisses* *Steaks poeles* *Grillade (gril fonte)*						
FRITURE	*Frites surgelées* *Frites fraiches*						
VARIANTES	*Auto-cuiseur* *Compotes* *Crepes* *Creme anglaise* *Chocolat fondu* *Confitures* *Lait* *Œufs sur le plat* *Pates*						

bouillir avec couvercle

bouillir ou frire

mettre les aliments

cuisson douce

cuisson vive

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