

Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES

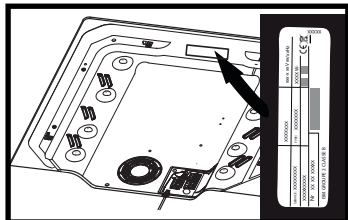
Table de cuisson

Placa de cocción

TABLE DES MATIERES

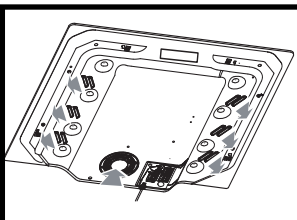
Sécurité et précautions importantes	6
1 - Installation	8
Déballage	8
Encastrement	8
Branchement	8
2 - Identification	8
3 - Utilisation	8
Choix du récipient.....	8
Sélection du foyer.....	8
4 - Fonctionnement	9
4.1 - Mise en marche / Arrêt.....	9
4.2 - Réglage de la puissance	10
4.3 - Réglage de la minuterie	10
4.4 - Minuteur indépendant	10
4.5 - Verrouillage commande	11
4.6 - Sécurités et recommandations	11
5 - Entretien.....	12
6 - Anomalies	13
7 - Environnement	14
8 - Service consommateurs.....	14
Relations consommateurs France.....	14
Interventions France.....	14

1



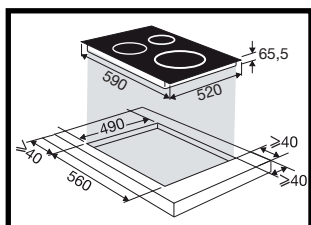
1.1

1.1.1



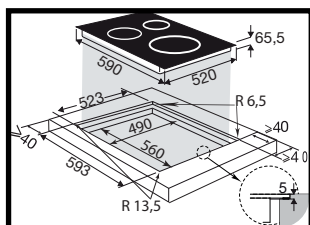
1.2

1.2.1

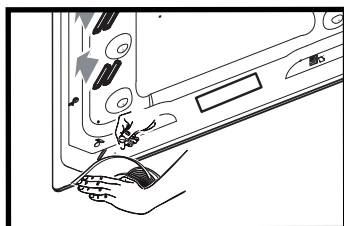


1.2.2

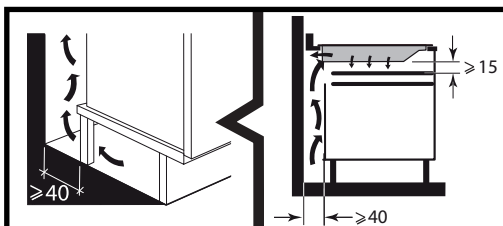
A



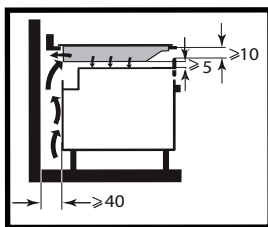
B



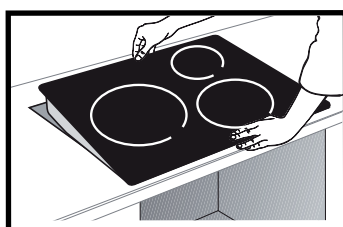
1.2.3



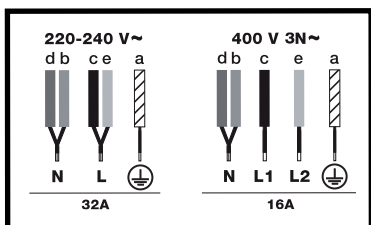
1.2.4



1.2.5

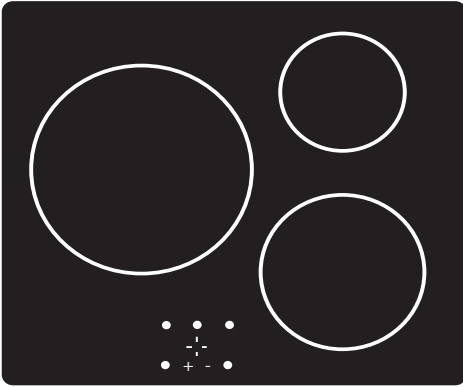


1.2.6

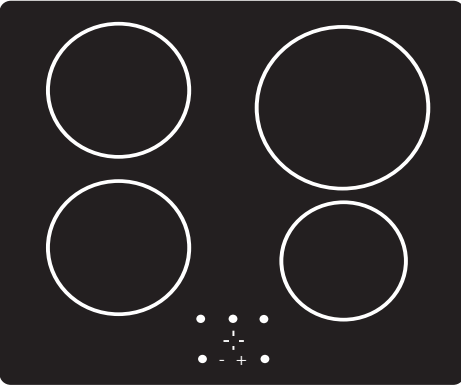
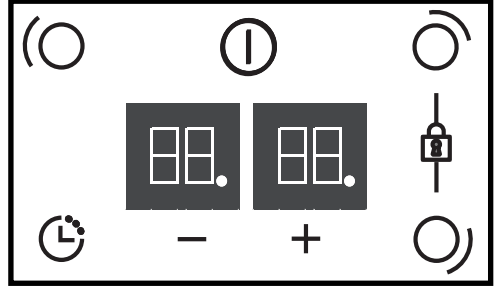


1.3*

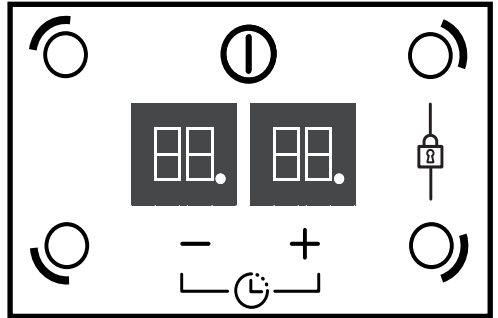
1.3.1



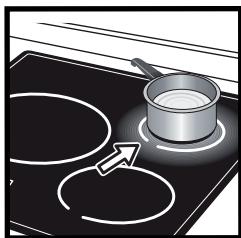
a



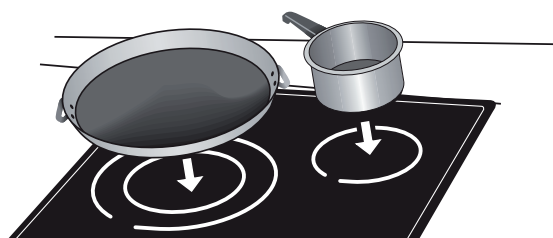
b



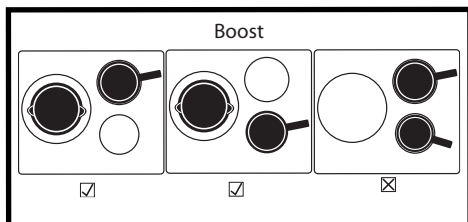
3

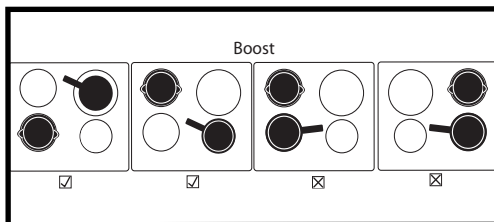
3.1



3.2

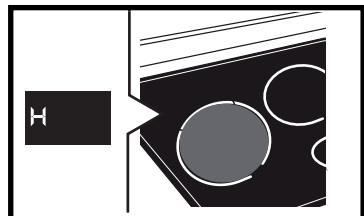


3.3



3.4

4

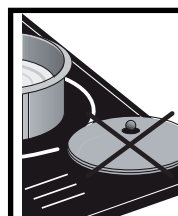



4.6

4.6.1



4.6.2



4.6.3

5




Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.

Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.



INSTRUCTION DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES A LIRE AVEC ATTENTION AVANT UTILISATION ET A CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience et connaissance, si elles ont été correctement informées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de

cuisson (voir chapitre: utilisation de la sécurité enfant).

Votre appareil est conforme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.

Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée sur une table, et sans surveillance peut être dangereuse et donner lieu à un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil avant de couvrir la flamme avec par exemple un couvercle ou une couverture anti feu.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte nécessite une surveillance continue.

Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson. Si la surface est fissurée,



INSTRUCTION DE SECURITE

déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

Evitez les chocs avec les récipients : la surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

MISE EN GARDE : Utilisez uniquement des protections de tables conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, référencées dans la notice d'utilisation comme étant adaptées, ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

1



1.1 DEBALLAGE

Pour un usage futur, enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1).

Veillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque.

Service :	Type :
Puissance totale :	


1.2 ENCASTREMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air sont bien dégagées (1.2.1).

Pour un encastrement standard, référez-vous au schéma A. Pour un encastrement à fleur, référez-vous au schéma B.

Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson (1.2.2). Collez soigneusement le joint d'étanchéité sur tout le pourtour du verre de la table (1.2.3), avant l'encastrement. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.4) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.5), respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante.

 Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyro, affichage code «F7» dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm).

1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la

canalisation fixe.

Identifiez le câble de votre table de cuisson,

- Câble à 5 fils **(1.3.1)** :

- a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.



* Branchement selon modèle

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un code s'affiche sur le clavier de commande (cet affichage est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente, l'utilisateur de la table ne doit pas en tenir compte).

Ces informations disparaissent après environ 30 secondes.

2




Identifiez votre type de table de cuisson   en comparant le nombre, la disposition des foyers de votre appareil avec les illustrations et la plaque signalétique.

3



3.1 CHOIX DU RECIPIENT

Les récipients avec le symbole  sont compatibles avec l'induction.

 **Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.** La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

 **Conseil économie d'énergie**

Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

3.2 SELECTION DU FOYER

Sélectionnez le foyer adapté à la dimension du fond de votre récipient (voir tableau). Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est compatible avec l'induction.

Diamètre du foyer (cm)	Modèle de table	Puissance max du foyer (Watt)	Diamètre fond du récipient (cm)
16		2200	11-16
18		2400	11-18
21		2400	12-21
26		2400	12-26
28		3600	11-28

Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost ou P) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4).

Vous évitez ainsi une limitation automatique de puissance sur un des foyers si le positionnement n'est pas optimal:

= positionnement recommandé.

= positionnement à éviter.



T1

T2

T3

A1 A2 A3 A4

T4

T5

T6

T7

T1

T2

T3

A1 A2 A3 A4

T4

T5

T6

T7

T1: Touche Foyer Gauche ou Foyer arrière gauche
T2: Touche Marche / arrêt
T3: Touche Foyer arrière droit
T4: Touche Minuterie / Touche Foyer avant gauche
(Selon modèle)
T5: Touche -
T6: Touche +
T7: Foyer avant droit
A1: Afficheur «puissance»
A2: Afficheur Foyer actif
A3: Afficheur dizaine «minuterie»
A4: Afficheur unité «minuterie»

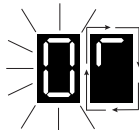
4.1 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Mise en marche :

A la première mise en marche un appui sur n'importe quelle touche annule l'affichage du codage lumineux (sans appui ils disparaissent après environ 10 secondes).

Appuyez sur la touche (T2 marche/arrêt) de la table, un «0» s'affiche dans l'afficheur A1 et un chenillard dans l'afficheur A2.

Afficheurs A1 - A2



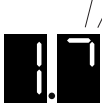
Si aucun foyer n'est sélectionné, la table s'arrête après 8 secondes.

L'afficheur indique uniquement les informations concernant le dernier foyer activé. Pour consulter les valeurs d'un autre foyer en fonctionnement, il faut appuyer sur la touche du foyer concerné.

Après avoir sélectionné un foyer en faisant un appui sur la touche T1, T3, T4 ou T7) un 0 clignote dans A1, et 2 segments formant un angle clignotent dans A2 indiquant le foyer actif. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Si vous sélectionnez un autre foyer l'angle du foyer déjà en fonctionnement deviendra fixe et celui du dernier foyer activé clignotant. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

Afficheurs A1 - A2



Foyer arrière droit puissance 1.



Dans le cas de plusieurs foyers allumés en même temps, dernier foyer activé Avant Droit puissance 5.

Arrêt d'une zone :

Appuyez longuement sur la touche de la zone à arrêter (T1 ou T3 ou T4 ou T7), un bip long retentit.

Arrêt général :

Appuyez sur la touche marche/arrêt (T2). Un bip long retentit tous les foyers s'arrêtent simultanément, l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

4.2 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 9 puis P (P = puissance maxi ou boost). Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maxi P en appuyant sur la touche - (T5).

Accès rapide :

Un double clic sur la touche + permet d'accéder directement à la puissance 5 (si la puissance affichée est inférieure à 4) ou directement à la puissance 9 (si la puissance affichée est comprise entre 4 et 8).

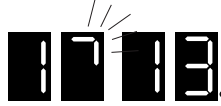
4.3 REGLAGE DE LA MINUTERIE

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement (puissance >0).

Pour mettre la minuterie en marche, appuyez sur la touche (T4) ou + + (T5+ T6 pour les tables de cuisson 4 foyers), un 0 s'affiche dans l'afficheur A4 avec un point fixe.

Le réglage se fait ensuite par appui sur + (T6) ou - (T5). Il est possible d'accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche -.

Exemple :



Foyer arrière droit Puissance 1 avec une minuterie de 13 min.

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 dans A3 et A4 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche de commande.

Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long sur la touche (T4) ou + + (T5 + T6) pour les tables de cuisson 4 foyers) ou revenir à 0 avec la touche - (T5).

4.4 MINUTEUR INDEPENDANT

Le minuteur indépendant fonctionne uniquement sur un foyer sélectionné en puissance 0. Sélectionnez le foyer puis appuyez sur la touche (T4) ou + + (T5 + T6 pour les tables de cuisson 4 foyers) et entrez un temps en appuyant sur les touches - T5 ou + T6 (un appui sur T5 permet le passage direct à 99 minutes. L'incrémentation se fait de 1 en 1 jusqu'à 15 puis de 5 en 5 jusqu'à 99.

Pour stopper le minuteur, faites un appui long sur la touche (T4) ou + + (T5 + T6 pour les tables de cuisson 4 foyers) si l'affichage du minuteur est actif, sinon sélectionnez le foyer par un appui sur T1 / T3 / T4 ou T7, puis faites un appui long sur la touche (T4) ou + + (T5 + T6 pour les tables de cuisson 4 foyers) ou un appui sur la touche du foyer concerné, un bip de confirmation est émis.

Exemple :



Le minuteur (t = temps) est en fonctionnement sur le foyer avant droit pour une durée de 6 minutes.

4.5 VERROUILLAGE DES COMMANDES



Sécurité enfants :

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, seule la touche «arrêt» est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.

Verrouillage :

Si votre table est éteinte : Appuyez longuement sur les touches + (T3 + T7) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip court confirme votre manoeuvre.

Si votre table est en fonctionnement :

Appuyez longuement sur les touches + (T3 + T7) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip court confirme votre manoeuvre. L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et «bloc».

Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement : «bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage :

Appuyez simultanément sur les touches + (T3 + T7) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «**bloc**» disparaisse dans l'afficheur et que 2 bips courts confirment votre manoeuvre. En cas de coupure de courant le verrouillage est mémorisé.

Fonction CLEAN LOCK :

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.

Pour activer Clean lock, faites un appui court simultanément sur les touches + (T3 + T7), un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans les afficheurs. Après un temps prédéfini de 1mn, le verrou sera automatiquement annulé. 2 bip courts sont émis et «bloc» s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur les touches + (T3 + T7).



Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

4.6 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle :

Après une utilisation intensive, la table peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période (4.6.1). Evitez alors de toucher les zones concernées.

Limiteur de température :

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et limite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

Protection en cas de débordement :

Un affichage spécial (symbole) et un signal sonore (suivant modèle) suivi de l'arrêt de la table peuvent être déclenchés dans les cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande (4.6.2) .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande (4.6.3) .

Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches de commandes puis relancez la cuisson.

Système «Auto-Stop» :

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop» qui coupe automatiquement la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.



Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.

Ces bruits interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

5



Pour des salissures légères, utilisez une éponge. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer avec un chiffon doux.

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge et/ou un racloir spécial verre. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

Remarque importante : ne pas utiliser de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.


6.1 A LA MISE EN SERVICE :

- **Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît.** C'est normal. Il disparaîtra au bout de 30 secondes.
- **Votre installation disjoncte ou un seul côté de la table fonctionne.** Le branchement de votre table est défectueux. Vérifier sa conformité (voir chapitre branchement 1.3).
- **La table dégage une odeur lors des premières cuissons.** L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demie heure avec une casserole pleine d'eau.


6.2 A LA MISE EN MARCHÉ :

La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.

L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Inspecter les fusibles et le disjoncteur électrique.

- **La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.** Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.
- **La table ne fonctionne pas,** le symbole  s'affiche. Déverrouiller la sécurité enfants (voir chapitre «verrouillage des commandes 4.5).
- **Code défaut F9 :** tension inférieure à 170 V
- **Code défaut F0 :** température inférieure à 5°C

6.3 EN COURS D'UTILISATION :

- **La table s'est arrêtée de fonctionner, le symbole  s'affiche et un signal sonore retentit.**

Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyer ou enlever l'objet et relancer la cuisson.

- **Le code F7 s'affiche.**

Les circuits électroniques se sont échauffés. Vérifier l'aération de la table (voir chapitre encastrement).

- **Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, l'affichage du clavier clignote toujours.**

Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction ou sa taille n'est pas adaptée au foyer de cuisson.

- **Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson** (voir chapitre Sécurité et recommandations).

C'est normal, avec un certain type de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.

- **La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.**

C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

- **En cas de dysfonctionnement persistant.**

Mettre votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contacter le Service Après-Vente.



Protection de l'environnement
Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

■ Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité.

Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Certains matériaux d'emballage de cet appareil sont également recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs prévus à cet effet.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site : www.brandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min
+ prix appel

INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



ÍNDICE

Seguridad y precauciones importantes	6
1 - Instalación	8
Desembalaje.....	8
Empotramiento	8
Conexión	8
2 - Identificación	8
3 - Utilización	8
Selección del recipiente	8
Selección del fuego	8
4 - Funcionamiento	9
4.1 - Encendido / Apagado	9
4.2 - Ajuste de la potencia	10
4.3 - Ajuste del temporizador	10
4.4 - Temporizador independiente	10
4.5 - Bloqueo de mando	11
4.6 Seguridad y recomendaciones	11
5 - Mantenimiento	12
6 - Anomalías	13
7 - Medio ambiente	14
8 - Servicio de atención al cliente	14

Estimado cliente:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir este producto **BRANDT**.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida y en sus necesidades para poder satisfacer mejor sus expectativas, animados por el espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias.

También disponemos de una página web www.brandt.com donde encontrará todos nuestros productos, así como información útil y complementaria.

En BRANDT nos congratulamos de acompañarle en su día a día y le deseamos que disfrute plenamente de su compra.

Importante: antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación y utilización con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.



Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Puede descargar este manual en la página web de la marca.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia y conocimiento suficiente, si han sido formadas en la utilización de este aparato, de manera segura comprendiendo los riesgos implicados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser efectuados por los niños sin supervisión.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie, ya que se pueden calentar.

Esta placa posee una seguridad para niños que bloquea su utilización en parada o durante la cocción (ver capítulo Seguridad para niños).

Este aparato cumple con las directivas y reglamentaciones

europeas que lo rigen.

Para evitar cualquier interferencia entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este último esté diseñado y regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.

Una cocción con aceite o con materia grasa efectuada sobre la placa y sin vigilancia puede ser peligrosa y provocar un incendio. No intente nunca apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra luego la llama con una tapa o una cubierta resistente al fuego.

ATENCIÓN: la cocción debe efectuarse siempre bajo vigilancia. Una cocción corta requiere una vigilancia continua. Peligro de incendio: no disponga objetos directamente sobre las zonas de cocción.

Si la superficie está agrietada, desconectar el aparato para evitar el riesgo de electrocución. No utilice la placa hasta que no cambie la superficie de vidrio.

Evite los choques con los recipientes: la superficie vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible.



Instrucciones de seguridad

No coloque una tapa caliente directamente sobre la placa de cocción. Un efecto "ventosa" podría deteriorar la superficie vitrocerámica. Evite las fricciones de recipientes que puedan a la larga deteriorar el acabado de la superficie vitrocerámica.

Para la cocción, no utilice nunca papel de aluminio. No ponga productos embalados con papel de plata ni bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato de cocción.

No almacene en el mueble situado bajo la placa de cocción productos de limpieza ni productos inflamables.

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija.

Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro deberá ser cambiado por el fabricante, el servicio técnico del fabricante o una persona cualificada.

Compruebe que ningún cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa esté en contacto con las zonas de cocción.

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.

El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

ADVERTENCIA: utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

1



1.1 DESEMBALAJE

Para usos futuros, retire todos los elementos de protección. Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa descriptiva.

Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa.

Service :	Type :
-----------	--------

1.2 EMPOTRAMIENTO EN LA ENCIMERA

Verifique que las entradas de aire y salidas de aire estén bien despejadas (1.2.1).

Para un empotramiento estándar, consulte los esquemas A. Para un empotramiento a ras, consulte los esquemas B.

Tenga en cuenta las dimensiones de empotramiento (en milímetros) de la encimera donde se va a instalar la placa (1.2.2). Pega cuidadosamente la junta alrededor del vaso de la placa (1.2.3) antes de proceder al empotramiento. Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.

En caso de instalar la placa por encima de un cajón (1.2.4) o un horno empotrable (1.2.5), respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente por delante.



Si el horno está situado bajo la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de esta y del horno en modo pirólisis. Aparece entonces el código «F7» en las zonas de mando. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).

1.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija.

Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores:

- Cable de 5 hilos (1.3.1) :
 - a) verde-amarillo, b) azul, c) marrón,
 - d) negro, e) gris.



* Conexion Según modelo

Al encender la placa de cocción o tras un corte de corriente prolongado, aparece un código en el teclado de control (reservado para el Servicio Técnico, el usuario no debe tenerlo en cuenta).

Esta información desaparece al cabo de 30 segundos.

2




Identifique su placa de cocción   cotejando el número y la disposición de los fuegos, el tipo de teclado y la potencia total del aparato con las imágenes y la placa descriptiva.

3



3.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

Los recipientes con el símbolo  son adecuados para cocinas de inducción.



Le sugerimos elegir recipientes de fondo grueso y plano. El calor se distribuirá mejor y la cocción será más homogénea.



Consejo de ahorro de energía

Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

3.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

Seleccione el fuego adaptado a la dimensión del fondo del recipiente (ver tabla). Si la base del recipiente es demasiado pequeña, el indicador de potencia parpadeará y el fuego no funcionará, incluso si el material del recipiente es recomendado para inducción.

Diámetro del fuego (cm)	Modelo de placa	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
16		2200	11-16
18		2400	11-18
21		2400	12-21
26		2400	12-26
28		3600	11-28

Si se usan varios fuegos a la vez, la placa gestiona el reparto de potencia para no superar la potencia total permitida.

Si utiliza la potencia máxima (Boost o P) en varios fuegos a la vez, coloque bien los recipientes según el modelo de la placa como se indica en las imágenes (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4). Así evitará la limitación automática de potencia en uno de los fuegos si la posición del recipiente no es adecuada:

= posición correcta.

= posición incorrecta.

4



T1

T2

A1 A2 A3 A4

T4

T5

T6

T7

A1 A2 A3 A4

T5

T6

T1: Botón Fuego izqdo o Fuego trasero izqdo
T2: Botón de Encendido/Apagado
T3: Botón Fuego trasero dcho.
T4: Botón Temporizador / Botón Fuego delantero izqdo.
T5: Tecla -
T6: Tecla +
T7: Fuego delantero dcho.

A1: Visualizador potencia
A2: Visualizador fuego activo
A3: Visualizador decena temporizador
A4: Visualizador unidad temporizador

Según modelo

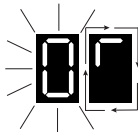
4.1 ENCENDIDO/APAGADO

Encendido:

En la primera puesta en marcha, al pulsar cualquier tecla se anula la visualización de la codificación luminosa (sin pulsar, desaparece después de unos segundos).

Pulse la tecla (T2 encendido/apagado) de la placa, aparecerá un «0» en el visualizador A1 y una tira de luces en el visualizador A2.

Visualizadores A1 - A2



Si no se selecciona ningún fuego, la tabla se para después de 8 segundos.

La pantalla solo muestra información relativa al último fuego activado. Para consultar los valores de otro fuego encendido, pulse el botón de dicho fuego.

Tras seleccionar un fuego pulsando las teclas T1, T3, T4 o T7, parpadea un 0 en A1 y 2 segmentos que forman un ángulo parpadean en A2 indicando el fuego activo. Puede entonces ajustar la potencia deseada.

Si selecciona otro fuego, el ángulo del fuego que ya está en funcionamiento se encenderá fijo y el del último fuego activado parpadeará. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente tras 8 segundos.

Visualizadores A1 - A2







Fuego trasero dcho. potencia 1.




En el caso de varios fuegos encendidos a la vez, el último fuego activado delantero dcho. potencia 5.




Parar una zona de cocción:

Pulse varios segundos la tecla de la zona que quiera apagar  T1 o  T3 o  T4 o  T7. Sonará un bip durante varios segundos.

Parada general:

Pulse la tecla encendido/apagado  (T2) de la placa. Suena un bip largo, se paran todos los fuegos a la vez y se apaga el visualizador o aparece el símbolo "H" (calor residual).

4.2 AJUSTE DE LA POTENCIA



Pulse la tecla  o  para ajustar el nivel de potencia de 1 a 9 y luego P (P = potencia máxima o boost). Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima P pulsando la tecla  (T5).




Acceso rápido:

Un doble clic en el botón + da acceso directo a la potencia 5 (si la potencia visualizada es inferior a 4) o directamente a la potencia 9 (si la potencia visualizada está entre 4 y 8).

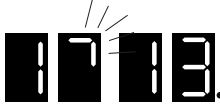
4.3 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Cada zona de cocción posee un temporizador dedicado que se puede encender en cuanto la zona de cocción concernida está en funcionamiento (potencia >0).

Para iniciar el temporizador, pulse la tecla  (T4) o  (T5 + T6 para placas de 4 fuegos). Aparecerá un 0 en el visualizador A4 con un punto fijo.




Para ajustar, pulse  (T6) o  (T5). Se puede acceder directamente a 99 minutos pulsando desde el principio la tecla .

Ejemplo:





Fuego trasero dcho. potencia 1 con temporizador de 13 minutos.





Al final de la cocción, la visualización indica 0 en A3 y A4 y suena un bip durante 20 segundos. Para desactivarlo, pulse cualquier tecla.

Para detener el temporizador manualmente, mantenga pulsada la tecla  (T4) o  (T5 + T6 para placas de 4 fuegos) o vuelva a 0 con la tecla  (T5).

4.4 TEMPORIZADOR INDEPENDIENTE

El temporizador independiente solo funciona en un fuego seleccionado con potencia 0. Seleccione el fuego y pulse la tecla  (T4) o  (T5 + T6 para placas de 4 fuegos) e introduzca un tiempo con las teclas T5 o T6 (pulse T5 para pasar directamente a 99 minutos).

El incremento es de 1 en 1 hasta 15 y de 5 en 5 hasta 99.

Para detener el temporizador, mantenga pulsada unos segundos la tecla  (T4) o  (T5 + T6 para placas de 4 fuegos) si la pantalla del temporizador está activa; de lo contrario, seleccione el fuego pulsando T1 / T3 / T4 o T7 y luego pulse varios segundos la tecla  (T4) o  (T5 + T6 para placas de 4 fuegos) o pulse el botón del fuego correspondiente. Sonará un bip de confirmación.

Ejemplo:



El temporizador (t = tiempo) funciona en el fuego delantero dcho. durante 6 minutos.

4.5 BLOQUEO DE LOS MANDOS





Seguridad infantil:



Esta placa de cocción posee una seguridad para los niños que bloquea los mandos en apagado o durante la cocción (para preservar los ajustes). Por razones de seguridad, solamente la tecla "apagado" está siempre activa y permite parar una zona de calentamiento incluso bloqueada.

Bloqueo:

Si la placa está apagada:



Mantenga pulsada las teclas  +  (T3 + T7) hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» aparezca y suene un bip de confirmación del ajuste.

Si la placa está funcionando:

Mantenga pulsadas las teclas  +  (T3 + T7) hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» aparezca y suene un bip de confirmación del ajuste. La visualización de las zonas de cocción en funcionamiento indica en alternancia la potencia y el símbolo de bloqueo «bloc».

Al pulsar las teclas de potencia o de temporizador de las zonas encendidas: aparece «bloc» 2 segundos y luego desaparece.





Desbloqueo:


Mantenga pulsadas simultáneamente las teclas  +  (T3 + T7) hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» desaparezca y suenen 2 bips cortos de confirmación del ajuste.

En caso de corte de corriente, el bloqueo queda memorizado.

Función CLEAN LOCK:

Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante una limpieza.

Para activar la función Clean Lock, pulse brevemente las teclas  +  (T3 + T7). Se escucha un bip sonoro y parpadea el símbolo «bloc». Tras un tiempo predefinido de 1 min, se anulará automáticamente el bloqueo. Suenan 2 bip y se apaga el indicador «bloc». Puede apagar el Clean lock en cualquier momento pulsando unos segundos las teclas  +  (T3 + T7).

 No recomendamos dispositivos de protección de placa.

4.6 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual:


Después de un uso intensivo, la placa puede permanecer caliente unos minutos.

Se visualiza una "H" durante este periodo (4.6.1). Evite tocar las zonas concernidas.

Limitador de temperatura:

Cada zona de cocción está equipada de un captador de seguridad que vigila permanentemente la temperatura del fondo del recipiente. En caso de olvido de un recipiente vacío en una zona de cocción encendida, este captador adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y evita así cualquier riesgo de deterioro del utensilio o de la placa.

Protección en caso de desbordamiento:

El apagado de la placa, una visualización especial (símbolo ) y un bip sonoro (según el modelo) pueden activarse en uno de los 3 siguientes casos:


- Desbordamiento que recubra las teclas de control (4.6.2).
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de control (4.6.3).

Quite el objeto o limpie y seque las teclas y vuelva a encender la placa.

Sistema «Auto-Stop»:

Si olvida apagar una preparación, gracias a la función de seguridad «Auto-Stop», se apaga automáticamente la zona de cocción al cabo de un tiempo predefinido (entre 1 y 10 horas según la potencia utilizada).

En caso de activación de esta seguridad, el corte de la zona de cocción es indicado por la visualización «AS» en la zona de mando y se emite una señal sonora durante 2 minutos aproximadamente. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para apagarla.

 Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj.

Estos ruidos se escuchan durante el funcionamiento de la placa y desaparecen o disminuyen en función de la selección de cocción. También se puede escuchar como un silbido según el modelo y la calidad del recipiente. Los ruidos descritos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican ninguna avería.

5



Para manchas ligeras, utilice una esponja sanitaria. Empape la zona sucia con agua caliente y límpiela (5).

En caso de manchas recocidas o desbordamiento de azúcar, utilice una esponja sanitaria o un rascador de vidrio. Empape la zona por limpiar con agua caliente, utilice un rascador de vidrio para pulir la superficie, termine con la esponja sanitaria y seque la zona.

Para manchas grandes y restos de cal, aplique vinagre blanco caliente sobre la suciedad, deje actuar y limpie con un paño suave.

Para coloraciones metálicas brillantes o una limpieza semanal, utilice un producto especial para vitrocerámicas.

Observación importante: no utilice para limpiar polvo ni esponjas abrasivas. Use cremas y esponjas especiales para vajilla delicada.

6.1 DURANTE LA PUESTA EN SERVICIO:

- **Constata que aparece una visualización luminosa.** Es normal. Desaparecerá al cabo de 30 segundos.
- **Su instalación se dispara o solo funciona un lado.** La conexión de su placa es defectuosa. Verifique su conformidad (ver capítulo Conexión 1.3).
- **La placa desprende cierto olor durante las primeras cocciones.** El aparato es nuevo. Caliente cada zona durante una media hora con una cacerola llena de agua.


6.2 DURANTE LA PUESTA EN MARCHA:

La placa no funciona y los visualizadores luminosos en el teclado permanecen apagados.

El aparato no está alimentado. La alimentación o la conexión están defectuosas. Inspeccione los fusibles y el disyuntor eléctrico.

- **La placa no funciona y se visualiza otro mensaje.** El circuito electrónico funciona mal. Llame al Servicio Técnico.
- **La placa no funciona y aparece el símbolo .** Desbloquee la seguridad para niños (ver capítulo Bloques de los mandos 4.5)
- **Código fallo F9:** tensión inferior a 170 V
- **Código fallo F0:** temperatura inferior a 5°C

6.3 DURANTE LA UTILIZACIÓN:

- **La placa deja de funcionar, aparece en símbolo  y se emite una señal sonora.**

Ha habido un desbordamiento o un objeto entorpece el teclado de control. Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción.

- **Aparece el código F7.**

Los circuitos electrónicos se han recalentado. Compruebe la aireación de la placa (ver capítulo Empotramiento 1.2).

- **Durante el funcionamiento de un fuego, el visualizador del teclado sigue parpadeando.**

El recipiente utilizado no es compatible con la inducción o su tamaño no se adapta al fuego (ver capítulo 3).

- **Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción** (ver capítulo Seguridad y recomendaciones 4.5).

Es normal con algunos recipientes. Eso se debe al paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

- **La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.**

Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

- **En caso de fallo persistente.**

Apague la placa durante 1 minuto. Si el fallo continua, contacte con el Servicio Técnico.

7



Protección del medio ambiente

Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico.

Su aparato contiene numerosos materiales reciclables. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados deben depositarse en un punto de recogida habilitado.

Infórmese ante su distribuidor o los servicios técnicos de su ciudad para conocer los puntos de recogida de los aparatos usados más próximos a su domicilio. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Algunos materiales de embalaje de este aparato también son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos a tal efecto.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.


8



INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie).

- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- CS** Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014
- DA** Oplysninger for elkedjepletter til husholdningsbrug - UE n° 662014
- DE** Informationen zu elektrischen Haushaaltskochfeldern - UE n° 662014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014
- IT** Informazioni relative al pianti cottura elettrico per uso domestico - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
- PT** Informações relativas a placas a elétricas domésticas - UE n° 662014
- SK** Informácia v prípade elektrických varných desek pre domácnosť - UE n° 662014
- SV** Information om elektriska hållar för hushållbruk - UE n° 662014

Symbol	Valueur	Unité	Induction **				
Symbol	Valueur	Unité	LOEKK1D	LOEAK1D	LOEKK1D	LOEAK1D	LOEKK1D
Model identification							
Rating plate							
Type of hob	Induction **						
Total power	7200	W	5900	5900	5900	5900	5900
Number of cooking zones and/or areas	4 3 3 3		3	3	3	3	3
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction **						
1	Ø	18	26	21	21		
2	Ø	18	18	18	18		
3	Ø	16	16	16	16		
4	Ø	21					
5	Ø						
FC: ...							

For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm