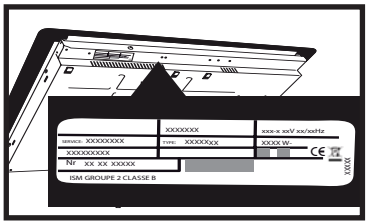
Brandt



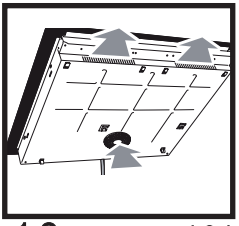
MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
BEDIENUNGSHANDBUCH DE
BRUGSVEJLEDNING DA
NÁVOD K POUŽITÍ CZ
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT

# Table de cuisson
# Cooking Hob
# Placa de cocción
# Kochfeld
# Kogeplade
# Varná deska
# Placa de cozinha

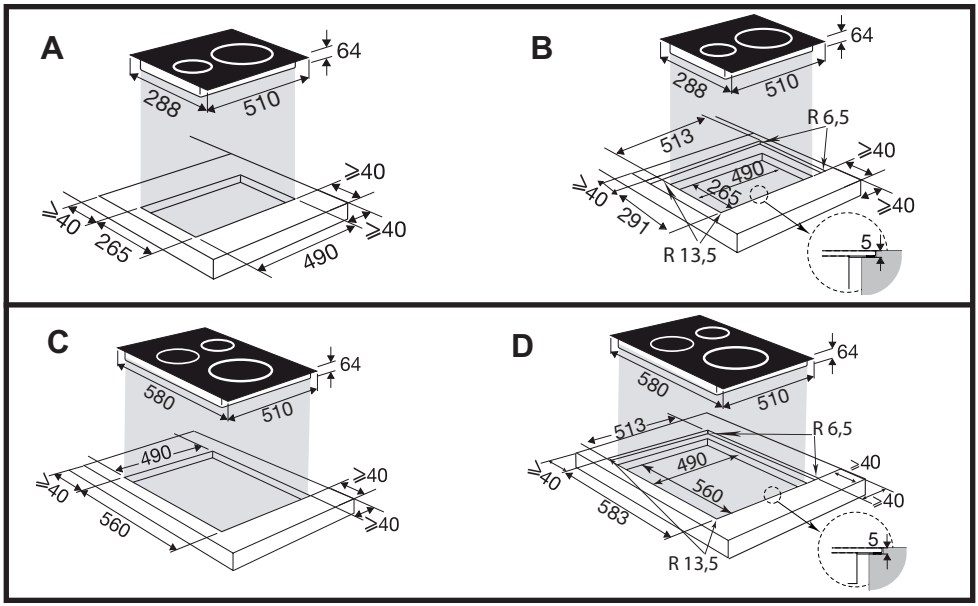
# 1



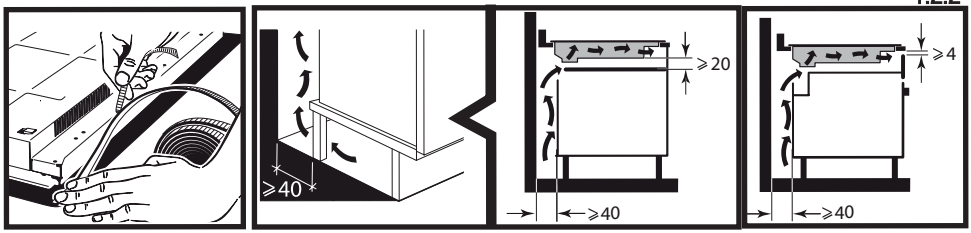

1.1



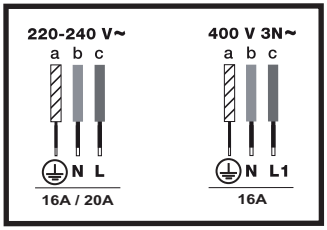
1.2 1.2.1



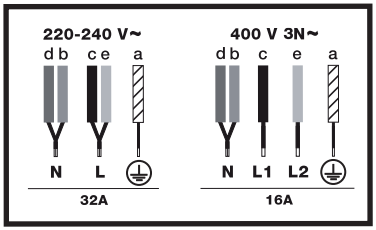

1.2.2



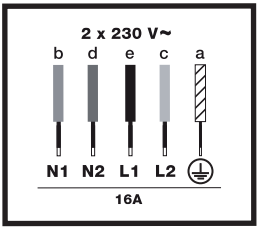

1.2.3 1.2.4 1.2.5




1.3 1.3.1



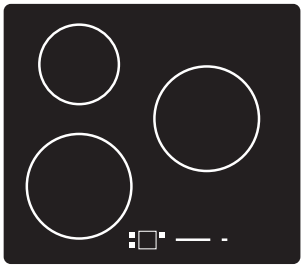

1.3.2



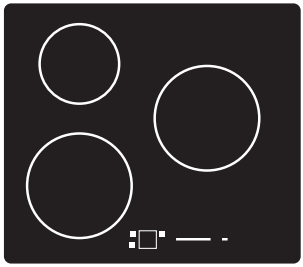

1.3.3



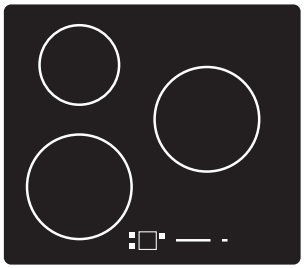
a 3,6kw



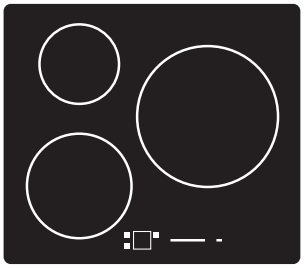
b 3,6kw



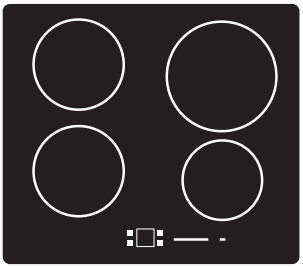
c 4,6kw



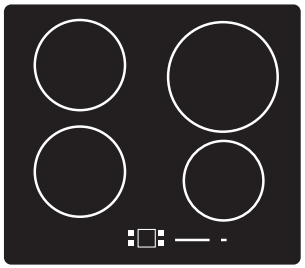
d 6,7kw



e 7,2kw



f 3kw



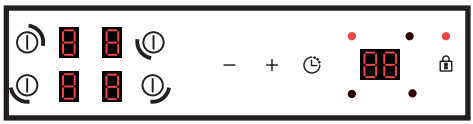
g 4,6kw



a

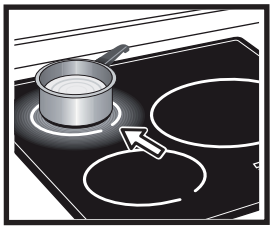


b c d e

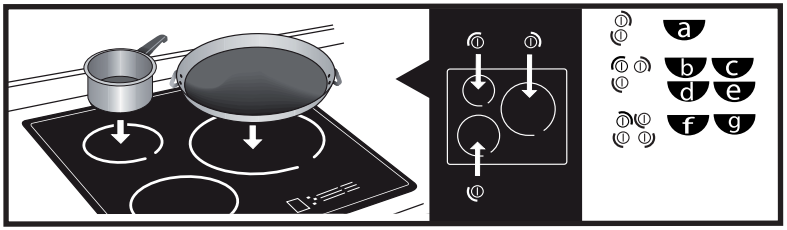


f g

# 3

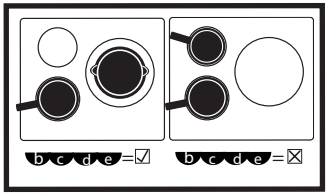


3.1

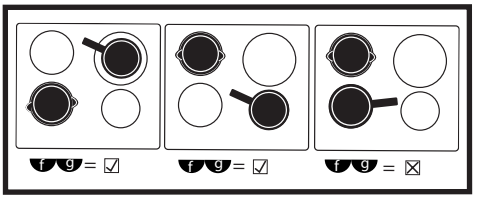



3.2

3.2.1

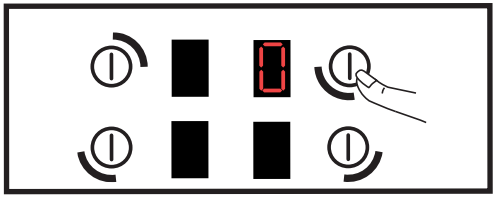



3.2.2



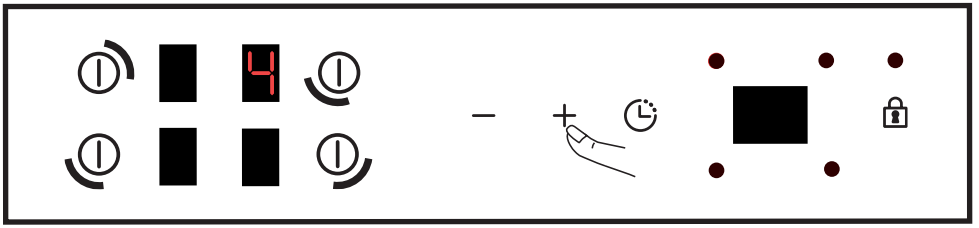

3.2.3

# 4



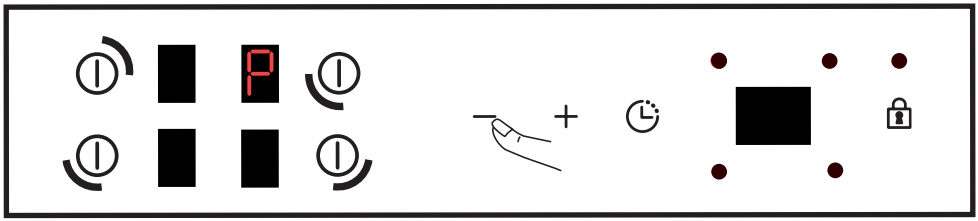

4.1

4.1.1

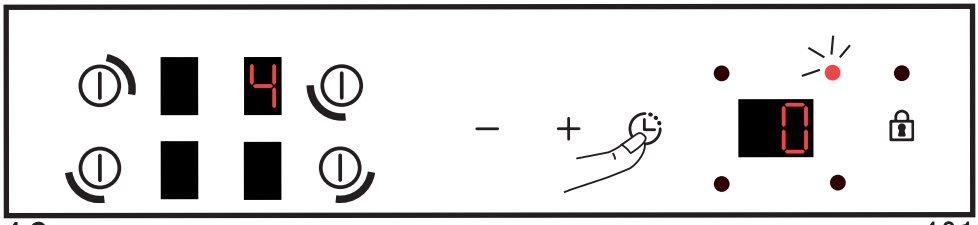



4.2

4.2.1

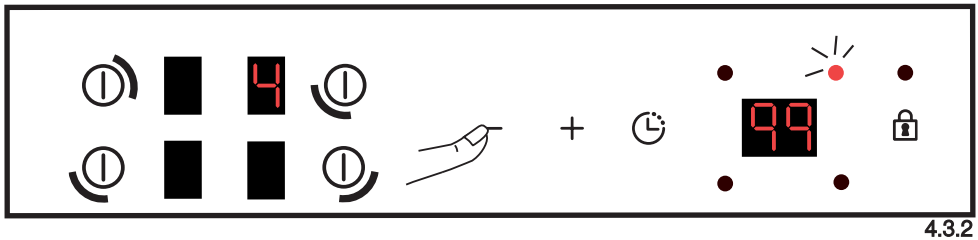



4.2.2

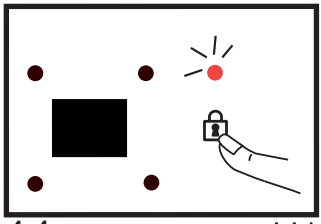



4.3

4.3.1

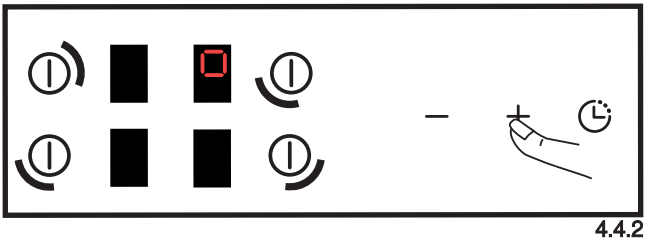



4.3.2

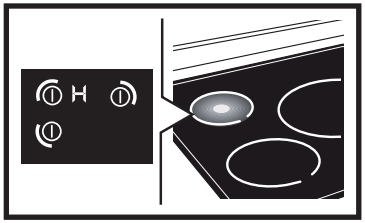


4.4

4.4.1

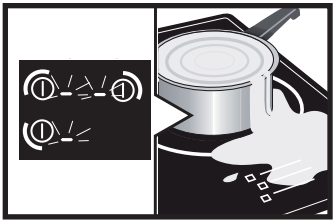



4.4.2




4.5

4.5.1



4.5.2

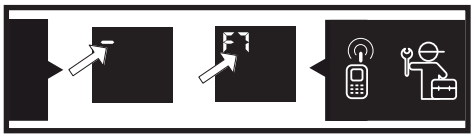


4.5.3

## 5



## 6



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.**



# Instructions de sécurité

**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'usager 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, 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.
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.
Veuillez 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 aux schémas A ou C.
Pour un encastrement à fleur, référez vous aux schémas B ou D.
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 le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (selon modèle) (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 à l'avant.

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 type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs:
- Câble à 3 fils (1.3.1) :
  a) vert-jaune, b) bleu, c) marron.
- Câble à 5 fils (1.3.2 et 1.3.3) :
  a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir,
  e) gris.

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 a b c d e f g en comparant le nombre et la disposition des foyers, le type de clavier et la puissance totale 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 préconisé pour l'induction.

| Diamètre du foyer | Modèle de table | Puissance max. du foyer (Watt) | Diamètre du fond du récipient |
|---|---|---|---|
| 16 cm | b-c-d-e-g-f | 2000 | 10 à 18 cm |
| 18 cm | f | 2300 | 12 à 22 cm |
| | a-b-c-d-e-g | 2800 | |
| 21 cm | f | 2400 | 12 à 24 cm |
| | b-c-d-g | 3100 | |
| 28 cm | e | 3600 | 15 à 32 cm |

Lorsque vous utilisez la puissance maximale 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 (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3).

**☑= positionnement recommandé.**
**☒= positionnement à éviter.**

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

# 4

## 4.1 MISE EN MARCHE - ARRET

**Mise en marche:**

Appuyer sur la touche ⏻ correspondant au foyer désiré.
Un 0 s'affiche et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez régler la puissance désirée du foyer sélectionné. Sans demande de puissance, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement (4.1.1).

**Arrêt d'une zone :**

Appuyer longuement sur la touche ⏻ correspondant au foyer désiré.
Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole **"H"** (chaleur résiduelle) apparaît.

## 4.2 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le niveau de puissance de 1 à 9 puis P (4.2.1) (P=puissance maxi).
Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximule P en appuyant sur la touche **-** (4.2.2).

Pour les modèles b c f g, la puissance totale disponible (≤4,6kW) est distribuée entre les différentes zones de cuisson. Lorsqu'une puissance élevée est demandée sur un foyer, la puissance des autres zones de cuisson est limitée, comme indiqué ci-dessous :

- Modèles b c g :
  Lorsque la puissance maximale est activée sur un foyer, la puissance des autres foyers peut être réglée entre 1 et 5 au maximum.
  Lorsqu'un foyer est en puissance 9, la puissance des autres foyers peut être réglée entre 1 et 7 au maximum.
- Modèle f :
  Lorsque la puissance maximale est activée sur un foyer, la puissance des autres foyers peut être réglée entre 1 et 4 au maximum.
  Lorsqu'un foyer est en puissance 9, la puissance des autres foyers peut être réglée entre 1 et 5 au maximum.
  Lorsqu'un foyer est en puissance 8, la puissance des autres foyers peut être réglée entre 1 et 6 au maximum.

## 4.3 REGLAGE DE LA MINUTERIE

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée réglable jusqu'à 99 minutes. Elle peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.

Appuyer successivement sur la touche ◷ afin de sélectionner la zone de cuisson à laquelle vous voulez affecter la minuterie. La minuterie en cours d'affichage a sa led en surbrillance (4.3.1). Le réglage se fait ensuite par appui sur **+** ou **-.**
Il est possible d'accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche **-** (4.3.2).
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche.
Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long simultanément sur les touches **+** et **-** ou revenir à 0 avec la touche **-**.

## 4.4 SECURITE ENFANTS

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson. Pour des raisons de sécurité, les touches ⏻ restent cependant actives et autorisent l'arrêt des zones de chauffe même verrouillées.

**Verrouillage:**

Appuyez sur la touche 🔒, la led au dessus du verrou s'allume et un bip confirme votre manoeuvre (4.4.1).
L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique alors en alternance la puissance et le symbole de verrouillage (4.4.2).

**Déverrouillage:**

Appuyez sur la touche 🔒 jusqu'à ce que le symbole de verrouillage disparaisse et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

**Fonction CLEAN LOCK:**
La fonction Clean Lock permet le verrouillage temporaire de la table pendant le nettoyage.
Pour activer la fonction Clean Lock, faites un appui court sur la touche 🔒, la led au dessus du verrou clignote et un bip confirme votre manoeuvre. Après environ 1 min, le verrouillage est automatiquement désactivé. Un double bip est émis et la led s'éteint.
Vous avez la possibilité de désactiver la fonction Clean Lock à tout moment par un appui long sur la touche 🔒.

## 4.5 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

**Chaleur résiduelle:**
Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser reste chaude quelques minutes.
Le symbole **"H"** s'affiche durant cette période (4.5.1).
Evitez alors de toucher les zones concernées.

**Sécurité anti-surchauffe :**
Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, la table réduit automatiquement la puissance délivrée et limite ainsi les risques de détérioration.

**Protection en cas de débordement :**
Un affichage spécial ( symbole ▬ ), un signal sonore, suivi de l'arrêt de la table peuvent être déclenchés dans les cas suivants :
- Débordement qui recouvre les touches (4.5.2)
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches (4.5.3)
  Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches puis relancez la cuisson.

**Auto-Stop :**
Votre table de cuisson est équipée de la sécurité Auto-Stop, qui éteint automatiquement toute zone de cuisson restée allumée pendant une durée excessive (comprise entre 1 et 10 heures selon la puissance utilisée).

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

Des sons semblables à ceux du mécanisme d'une horloge peuvent se produire.
Ces bruits interviennent lorsque la table est en fonctionnement. Ils 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 sont liés à la technologie de l'induction et ne signalent pas de panne.

**Conseil économie d'énergie**
Pour toutes cuissons avec grill ou un récipient vide, nous vous conseillons de ne pas utiliser la puissance maximale.

# 5

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer (5).

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

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquer du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laisser agir, et essuyer avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes ou un entretien hebdomadaire, utiliser un produit spécial verre vitrocéramique.

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

# 6 ?

## 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. Vérifiez 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 MARCHE :

**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. Inspectez 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. Déverrouillez la sécurité enfants (voir chapitre branchement 4.4).
- **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. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
- **Le code F7 s'affiche.**
  Les circuits électroniques se sont échauffés. Vérifiez l'aération de la table (voir chapitre encastrement 1.2).
- **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 (voir chapitre 3).
- **Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson** ( voir chapitre Sécurités et recommandations 4.5).
  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.**
  Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.

## 7

**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.

## 8

**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

*Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.*

**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.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR