

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

TABLE A INDUCTION INDUCTION COOKER

TI201X



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table de cuisson à induction **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, de fours posables, de micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table de cuisson à induction **BRANDT**.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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.

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

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 leur évolution.



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.

www.brandt.com

SOMMAIRE

P

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4-5
A. Consignes de sécurité	4
B. Données techniques	5
C. Protection de l'environnement	5
2/ PREPARATION ET UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	5-7
A. Description de la table de cuisson à induction	5
B. Conseils d'utilisations	6
C. Instructions d'utilisation	7
3/ NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	7
A. Nettoyer la table de cuisson à induction	7
B. Garantie et service après-vente	8
4 / RESOLUTION DES PROBLEMES	8

ENGLISH INSTRUCTION MANUAL

9

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

A. Consignes de sécurité

Avertissements :

- Le démontage et la réparation de cet appareil sont interdits.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne jamais utiliser la plaque à induction lorsque son cordon d'alimentation est endommagé ou que la prise devient souple.
- Ne pas endommager, manipuler ou tirer sur le cordon et ne pas appuyer dessus lourdement
- L'appareil doit être utilisé en 220/240v uniquement.
- Ne pas utiliser le produit pour un usage commercial.

Notifications :

- Surveiller la plaque à induction pendant son fonctionnement. Débrancher la plaque chauffante pendant les longues périodes de non-utilisation.
- Ôter le couvercle des aliments fermés hermétiquement avant de les faire chauffer sur la plaque.
- Faire remplacer le cordon d'alimentation par le fabricant, son service après-vente ou une personne compétente s'il est endommagé.
- Ne pas utiliser la plaque à induction à proximité d'une source de gaz inflammable.
- Ne pas utiliser la plaque à induction dans un environnement humide.
- Utiliser une prise individuelle d'une capacité supérieure à 10 A.

Sécurité :

- Cet appareil est à usage domestique uniquement
- Ne jamais modifier la structure de la plaque chauffante à induction et ne jamais remplacer ses composants.
- Ne jamais utiliser la plaque à induction dans un environnement à forte humidité ou instable.
- Ne pas placer les récipients sur la plaque en céramique. Les placer au centre de la zone de chauffe.
- Ne pas utiliser la plaque à induction près d'une source pouvant provoquer un incendie.
- La surface de la plaque reste chaude après utilisation. Ne pas la toucher pour éviter d'être brûlé.
- Ne pas placer la plaque sur une surface sensible à la chaleur ou en métal.
- Utiliser l'appareil en intérieur seulement.
- Ne pas placer des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la plaque chauffante car ils pourraient devenir chauds.
- Ne pas poser de récipient inadapté sur la plaque chauffante à induction.
- Ne pas insérer de corps étrangers dans l'orifice de ventilation et l'entrée d'air qui pourraient les bloquer et provoquer un danger.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance afin d'éviter les dangers (brûlure par exemple). Ne pas les laisser jouer avec l'appareil.
- Ne pas laver la plaque à induction directement sous un robinet d'eau afin d'éviter les dangers.
- Ne pas placer la plaque dans un endroit propice aux éclaboussures d'eau ou de graisses.
- Placer la plaque dans un endroit ventilé et au moins à 10 cm du mur.
- Éteindre l'appareil si sa surface est craquelée afin d'éviter une électrocution.
- Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser ce produit.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des jeunes enfants, par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elle ne soient supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, qui ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé. Apportez-le au réparateur agréé le plus proche en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont sous surveillance ou qu'on leur a donné les instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une façon sûre et qu'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils ne n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et sa corde hors de portée d'enfants moins de 8 ans.

B. Données Techniques

Modèle	TI201X
Alimentation	220-240 V 50Hz
Consommation	2000W
Dimensions	355 x 302 x 66
Poids net	2,98 KG

C. Protection de l'environnement



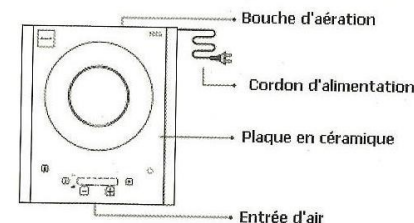
Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit.

Pour de plus amples informations, contactez votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

A. Description de la table de cuisson à induction



Touche MARCHE/ARRET : appuyez sur la touche « MARCHE/ARRET » pour mettre l'appareil sous/hors tension

Touche minuterie : appuyez sur la touche « Minuterie » ou les touches « + » ou « - » pour régler le temps nécessaire

Ecran : écran digital qui affiche à tout moment une valeur entre 1 et 199 minutes.

Touche de température : en mode veille, appuyez sur la touche « + » ou « - » pour sélectionner la température adaptée à la cuisson.

B. Instructions d'utilisation

1. Positionnement d'un récipient sur la plaque à induction

- Placer le récipient contenant des aliments au centre de la plaque en céramique.
- S'assurer que l'orifice de ventilation et l'entrée d'air ne sont pas bloqués et qu'aucun objet métallique n'est présent autour de la plaque.

2. Branchement

- Une fois le branchement de l'alimentation électrique effectué, un signal sonore se fait entendre et l'écran affiche « S » en clignotant indiquant que la plaque est en veille.

3. Mise sous tension

- Une fois la mise sous tension effectuée (appuyer sur le bouton) un signal sonore se fait entendre. Le témoin « (L) » clignote, l'affichage indique « -- : -- », signifiant que la plaque est en état de veille.
- La plaque se met hors tension automatiquement si aucune touche n'est enfoncée dans les 2 minutes.

4. Mode température

- Appuyer sur le bouton « ► », choisir « T°C. ». Le signal sonore se fait entendre, les témoins « (L) » et « température » s'allument, signifiant que la plaque chauffante se met en mode température.
- En mode température, accès direct au niveau 180°. Il est ensuite possible de l'ajuster en appuyant sur les touches « + » ou « - ».
- La fonction de température « (L) » s'applique uniquement au mode de cuisine comme les fritures ou pour maintenir la température.

5. Puissance

- Appuyer sur le bouton « ► », choisir « puissance ». Le signal sonore se fait entendre, le témoin « (L) » s'allume, signifiant que la plaque se met en route.
- La fonction s'applique pour les réchauffages et cuissons douces (réchauffage de soupes, réalisation de crèmes, fondre du beurre, du chocolat...)
- Après mise sous tension, appuyer sur le bouton « + » ou « - ». Le signal sonore se fait entendre, et les témoins « (L) » et « power » s'allument.
- Power, le niveau d'alimentation direct est le niveau 4. Il est ensuite possible de l'ajuster en appuyant sur les touches « + » ou « - ».

6. Verrouillage enfants

- Lorsque la plaque est en mode de fonctionnement, appuyer sur le voyant s'allume de verrouillage enfants pour activer cette fonction, afin d'empêcher les enfants de faire fonctionner l'appareil ; le signal sonore se fait entendre au même moment. En mode de verrouillage enfants, seuls les boutons « verrouillage enfants » et « (L) » fonctionnent, les autres boutons étant désactivés.
- Appuyer sur le bouton de verrouillage enfants pour désactiver le verrouillage enfants. Le signal sonore se fait entendre.

7. Minuterie

- En mode de fonctionnement ou en mode veille, une fois la touche « Minuterie » enfoncée, le signal sonore se fait entendre, l'écran indique « 0:00 » ; vous pouvez alors utiliser la minuterie. À chaque pression de la touche « + » ou « - » le temps affiché augmente ou diminue d'une minute. Si le bouton est maintenu enfoncé, le temps augmente ou diminue par tranches de 10 minutes.
 - Une fois la durée paramétrée, l'afficheur clignote pendant 5 secondes afin de confirmer que le paramétrage a été pris en compte puis l'affichage se stabilise.
 - Si vous souhaitez annuler la minuterie, appuyez à nouveau sur la touche minuterie.
 - La plaque s'éteindra automatiquement une fois la durée de minuterie choisie atteinte.
 - Protection par mise hors tension automatique : auto stop système
- La plaque à induction se met automatiquement hors tension lorsque la durée de minuterie du programme choisi est atteinte, sauf si l'utilisateur a paramétré une durée différente.

- Les durées par défaut de chaque niveau apparaissent ci-dessous :

Niveau	1	2	3	4	5	6
Minuterie	2	2	2	2	2	2

8. Mise hors tension

- Après utilisation de la plaque, appuyer sur le bouton « ON/OFF » pour mettre la plaque hors tension.
- Au bout d'une minute, le ventilateur de refroidissement de la plaque cesse de fonctionner ; débrancher la plaque et nettoyer.

C. CONSEILS D'UTILISATION

- Il est recommandé de ne pas utiliser des récipients à pression afin d'éviter toute influence néfaste aux performances de fonctionnement de l'appareil. Respecter les directives suivantes :
 - Exigences concernant les matériaux des récipients : les récipients doivent être faits de matériaux à induction magnétique.
 - Exigences concernant la forme des récipients : les récipients doivent être à fond plat et d'un diamètre compris entre 12 et 26 cm.
- Des points blancs peuvent apparaître au fond du récipient après la première utilisation, ce qui est normal. Verser du vinaigre au fond du récipient, le chauffer à 60-80 °C puis frotter les points avec une brosse pour les enlever.
- Matériaux de récipients inadaptés : verre, céramique, aluminium, cuivre et autres matériaux non magnétiques.



- Si le récipient est retiré de la plaque, celle-ci s'arrêtera immédiatement de chauffer. Le signal sonore se fera entendre pendant une minute puis la plaque se mettra automatiquement en mode veille.

3/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

A. Nettoyage de la table de cuisson à induction

- Débrancher la plaque avant de la nettoyer. Attendre que la plaque soit froide.
- Utiliser un chiffon sec fin, une brosse souple ou une serviette pour retirer la poussière située autour de l'entrée d'air et de l'orifice de ventilation.
- Utiliser un chiffon doux humide pour nettoyer les saletés situées sur la plaque en céramique.
- Utiliser un chiffon doux humide imbibé de dentifrice ou d'un détergent neutre pour nettoyer les saletés grasses situées sur la plaque en céramique. Répéter l'opération jusqu'à disparition des saletés.

Remarque : Ne lavez jamais la table de cuisson à induction directement avec de l'eau.

B. Garantie et service après-vente

Ce produit est garanti par votre distributeur 2 ans après la date de votre achat. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

4. RESOLUTION DES PROBLEMES

Problème		Cause possible
Après mise sous tension de l'appareil, le témoin lumineux «MARCHE/ARRET» ne s'allume pas.		<ul style="list-style-type: none">▪ Vérifier que la prise est correctement insérée.▪ Vérifier que l'interrupteur, la fiche, le fusible et le cordon d'alimentation sont en bon état.
Le témoin lumineux «MARCHE/ARRET» s'allume mais la chauffe ne commence pas.		<ul style="list-style-type: none">▪ Vérifier que les récipients utilisés sont adaptés.▪ Pour les autres motifs, contacter le SAV
La chauffe s'arrête soudainement en cours d'utilisation.		<ul style="list-style-type: none">▪ Vérifier si la température ambiante est trop élevée.▪ Vérifier que l'entrée d'air et l'orifice de ventilation ne sont pas bloqués.▪ Vérifier si la durée programmée avec la minuterie a été atteinte.▪ Vérifier si le système de protection est enclenché.
Code d'échec	E3, E6	<ul style="list-style-type: none">▪ Attendre un instant puis appuyer sur le bouton «MARCHE/ARRET». La plaque à induction fonctionnera lorsque la température de la plaque redeviendra normale.
	E7, E8	<ul style="list-style-type: none">▪ Appuyer sur le bouton «MARCHE/ARRET». La plaque à induction fonctionnera lorsque la température de la plaque chauffante redeviendra normale.
	E1, E2, E4, E5, Eb, EC	<ul style="list-style-type: none">▪ Contacter le service de maintenance.

1. En cas de fonctionnement anormal lors de l'utilisation de cet appareil, débrancher immédiatement l'appareil et couper son alimentation.
2. En cas de défaillance de cet appareil, contacter le service SAV.

Brandt

Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** induction cooker and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how so that it best meets your needs. Innovation and performance: we designed it so that it is always easy to use.

In the line of Brandt products, you will also find a wide range of small domestic appliances, compact ovens, microwave ovens, hobs, ventilation hoods, electronic cookers, dishwashers, refrigerators and freezers that can be coordinated with your new **BRANDT** induction cooker.

Of course, in an ongoing effort to satisfy your demands with regard to our products as best as possible, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions.

You can also log on to our web site at www.brandt.com where you will find all our products, as well as additional, useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and/or esthetical properties in line with their technological development.



Attention: Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

www.brandt.com