

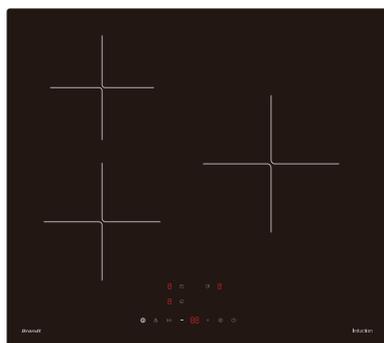
Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN

Table induction Induction hob

T1321B



Cher(e) client(e),

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit **BRANDT** et de la confiance que vous accordez à notre entreprise.

Ce produit a été conçu et fabriqué pour vous en tenant compte de votre mode de vie et de vos exigences, afin de répondre au mieux à vos attentes. Nous y avons investi notre expertise, notre esprit d'innovation et tout l'enthousiasme qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Afin de toujours pouvoir satisfaire au mieux vos exigences, notre service client est à votre disposition, prêt à vous écouter et à répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Vous pouvez également visiter notre site web à l'adresse : www.brandt.com où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que d'autres informations utiles.

BRANDT est heureux de vous soutenir au quotidien et espère que vous profiterez pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre machine en service, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser rapidement avec son fonctionnement.

Table des matières

1. Avant-propos	5
1.1 Avertissements de sécurité.....	5
1.2 Installation	5
1.2.1 Risque d'électrocution	5
1.2.2 Risque de coupure	5
1.2.3 Consignes de sécurité importantes.....	6
1.3 Fonctionnement et entretien.....	8
1.3.1 Risque d'électrocution	8
1.3.2 Risque pour la santé	8
1.3.3 Risque lié à une surface chaude.....	9
1.3.4 Risque de coupure	9
1.3.5 Consignes de sécurité importantes.....	9
2. Introduction du produit	12
2.1 Vue de dessus	12
2.2 Bandeau de commande	12
2.3 Principe de fonctionnement	13
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction	13
2.5 Caractéristiques techniques.....	13
3. Fonctionnement du produit	14
3.1 Commandes tactiles.....	14
3.2 Choisir le bon ustensile de cuisine	14
3.3 Mode d'emploi.....	16
3.3.1 Démarrer la cuisson	16
3.3.2 Terminer la cuisson	17
3.3.3 Utilisation de la fonction Boost.....	
3.3.4 Verrouillages des commandes	19
3.3.5 Utilisation du minuteur	19
3.3.6 Mode pause	22

3.3.7 Temps de fonctionnement par défaut	23
3.4 Diamètre de casserole	23
4. Conseils de cuisson	23
4.1 Astuces de cuisson	24
4.1.1 Faire mijoter, cuire le riz.....	24
4.1.2 Griller un steak.....	24
4.1.3 Faire sauter	25
4.2 Détection de petits objets.....	25
5. Réglages de température	25
6. Entretien et nettoyage	26
7. Conseils et astuces.....	27
8. Affichage et contrôles des erreurs	29
9. Relations consommateurs et interventions.....	29
9.1 Relations consommateurs France.....	29
9.2 Interventions France.....	30
10. Installation	30
10.2 Avant d'installer la table de cuisson, vérifiez que	33
10.3 Après avoir installé la table de cuisson, vérifiez que.....	33
10.4 Avant de placer les supports de fixation.....	33
10.5 Réglage de la position d'un support	34
10.6 Mises en garde.....	35
10.7 Connexion de la table de cuisson à l'alimentation électrique principale	35

1. Avant-propos

1.1 Avertissements de sécurité

- Nous tenons à votre sécurité. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer tout travail ou entretien.
- Il est essentiel et obligatoire de connecter correctement l'appareil à un dispositif de mise à la terre.
- Toute modification du réseau électrique ménager doit être réalisée uniquement par un technicien qualifié.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner une électrocution voire la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Faites attention aux bords, car ils sont tranchants.
- Des blessures ou des coupures sont possibles.

1.2.3 Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne devrait être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez communiquer cette information à la personne chargée de l'installation de cet appareil, car cela réduira vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être relié à un circuit qui prévoit un dispositif d'isolation fournissant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Toute mauvaise installation pourrait annuler la garantie ou action en responsabilité civile.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles en comprennent les risques.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, un technicien SAV ou une personne de qualification identique afin d'éviter tout risque.
- Attention : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution à partir des surfaces de la table de cuisson en vitrocéramique ou dans un matériau similaire qui protègent les pièces sous tension.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés au-dessus de la surface de la plaque, car ils risquent de devenir très chauds.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- ATTENTION : Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- La cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- ATTENTION : Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse sans surveillance sur une table de cuisson peut être dangereuse et entraîner un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau : éteignez d'abord l'appareil, puis

couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-incendie.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est brisée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson au niveau de l'interrupteur mural avant un nettoyage ou un entretien.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner une électrocution voire la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (par exemple, pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour vérifier le bon fonctionnement de ces dispositifs en présence d'un champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner la mort.

1.3.3 Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout article autre que des ustensiles de cuisson adéquats entrer en contact avec la table de cuisson à induction tant que sa surface n'est pas froide.
- Éloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne sont pas positionnées au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner des brûlures et des échaudures.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque son capot de protection est rétracté. Utilisez-le avec une extrême précaution et rangez-le toujours pour plus de sécurité et hors de portée des enfants.
- Des blessures ou des coupures sont possibles.

1.3.5 Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Un débordement peut produire un excès de fumée et des éclaboussures de graisse, qui peuvent s'enflammer.

- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez aucun objet ni ustensile sur l'appareil.
- Ne posez ni ne laissez aucun objet pouvant se magnétiser (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou dispositifs électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ magnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson, comme il est décrit dans ce manuel (c.-à-d. en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se mettre debout ou grimper dessus.
- Ne rangez aucun objet pouvant susciter la curiosité des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil. Les enfants qui monteraient sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes porteuses d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent recevoir les instructions

d'utilisation d'une personne responsable et compétente. L'instructeur doit veiller à ce qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou les personnes qui les entourent.

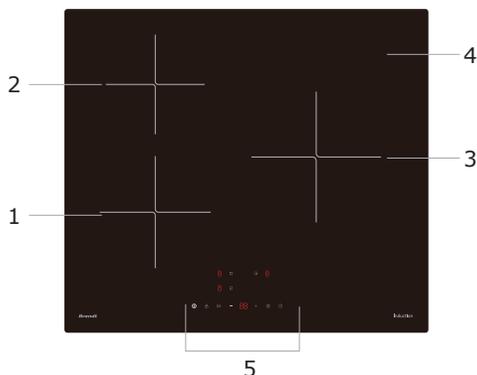
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si le manuel le recommande spécifiquement. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne placez ni ne faites tomber aucun objet lourd sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas des casseroles avec des bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface de la table de cuisson, car vous risquez de rayer la surface vitrée.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre agent de nettoyage abrasif pour nettoyer votre table de cuisson, car vous risquez de la rayer.
- Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement pour des applications domestiques.
- ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction. Nous vous recommandons de prendre du temps pour lire ce Manuel d'instruction /Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser correctement l'appareil.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe concernant l'installation. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce Manuel d'instruction/Manuel d'installation pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

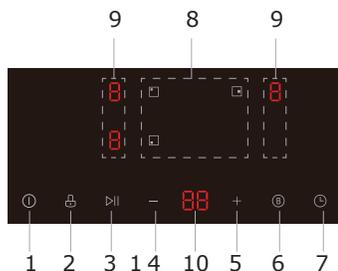
2. Introduction du produit

2.1 Vue de dessus



1. Zone de 1800/2300 W max.
2. Zone de 1400/1600 W max.
3. Zone de 2300/2600 W max.
4. Plaque en verre
5. Bandeau de commande

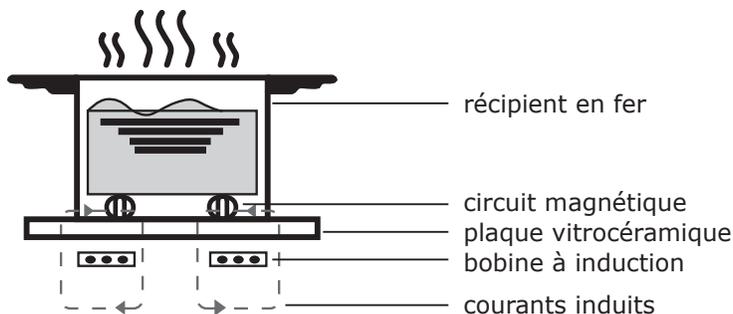
2.2 Bandeau de commande



1. Touche MARCHE/ARRÊT
2. Touche de verrouillage du clavier
3. Touche pour la mise en pause
4. Touche de réglage de la minuterie/de la puissance
5. Touche de réglage de la minuterie/de la puissance
6. Touche Boost
7. Touche de sélection de la minuterie
8. Touche de sélection des zones de cuisson
9. Affichage de la puissance
10. Affichage de la minuterie

2.3 Principe de fonctionnement

La cuisson par induction est une méthode de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle repose sur le principe des vibrations électromagnétiques qui produisent directement de la chaleur dans la casserole, au lieu de chauffer indirectement à travers la surface en verre. La surface en verre devient chaude uniquement parce que la casserole est en contact avec cette dernière.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce manuel, en prenant note en particulier du paragraphe « Consignes de sécurité ».
- Ôtez tout film de protection qui serait encore collé sur votre table de cuisson à induction.

2.5 Caractéristiques techniques

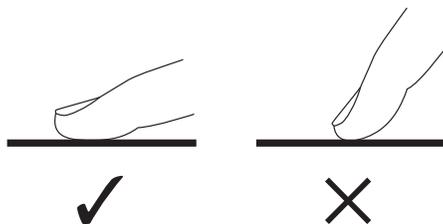
Table de cuisson	TI321B
Nombre de zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240V~, 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	6300 W
Dimensions du produit L x P x H (mm)	590 x 520 x 60
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560 X 480

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous cherchons constamment à améliorer nos produits, les caractéristiques et les designs peuvent changer sans préavis.

3. Fonctionnement du produit

3.1 Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher. Par conséquent, vous ne devez exercer aucune pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt, pas son extrémité.
- Vous entendrez un signal sonore chaque fois que vous toucherez correctement les commandes.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut compromettre le bon fonctionnement des commandes.



3.2 Choisir le bon ustensile de cuisine



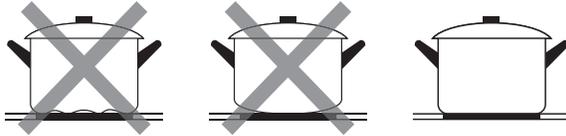
- Utilisez uniquement un ustensile de cuisson avec un fond adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier que votre ustensile est adapté en exécutant un test avec un aimant. Approchez l'aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Versez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez tester.
 2. Suivez les étapes décrites dans la section « Pour démarrer la cuisson ».
 3. Si le symbole  ne clignote pas dans l'afficheur et que l'eau se chauffe, la casserole est compatible.
- Les casseroles fabriquées dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, porcelaine, céramique et terre cuite.



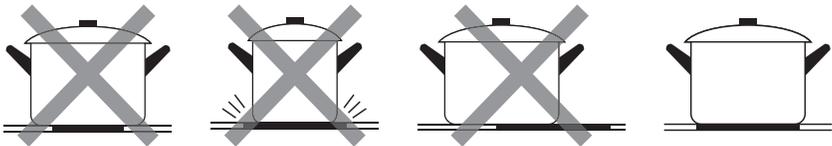
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste de la base risquant de ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter la chauffe et la détection de la casserole.
- Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



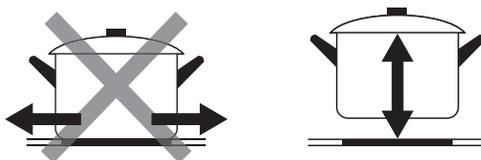
N'utilisez pas un ustensile avec des bords irréguliers ou un fond incurvé.



Vérifiez que le fond de votre casserole est lisse, qu'il repose à plat contre la surface en verre et qu'il est du même diamètre que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant un récipient légèrement plus grand, l'efficacité énergétique sera optimale. Si vous utilisez un récipient plus petit, l'efficacité sera moindre que celle prévue. Placez toujours votre casserole au centre de la zone de cuisson.

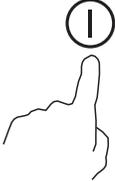
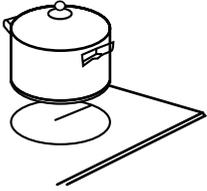
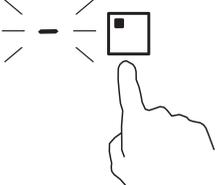
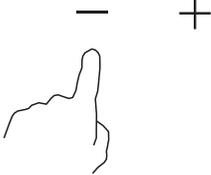


Retirez toujours les casseroles de la table de cuisson sans les faire glisser, mais en les soulevant pour éviter de rayer la surface vitrée.



3.3 Mode d'emploi

3.3.1 Démarrer la cuisson

<p>Touchez la commande MARCHE/ARRÊT pendant plusieurs secondes. Une fois sous tension, l'avertisseur émet un bref signal sonore. Tous les afficheurs indiquent « - » ou « - - », ce qui signifie que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none">• Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de cuisson soient propres et secs.	
<p>Lorsque vous touchez une commande de sélection de zone de cuisson, un indicateur à côté de la commande se met à clignoter.</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de puissance en touchant les commandes « - » ou « + ».</p> <ul style="list-style-type: none">• Lorsque vous touchez une fois la commande "+" ou "-", la puissance se règle automatiquement sur 5.• Si vous ne choisissez pas un réglage de puissance après 1 minute, la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer avec l'étape 1.• Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment durant la cuisson.	

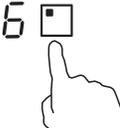
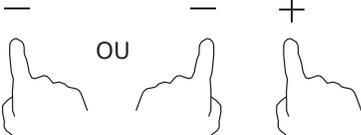
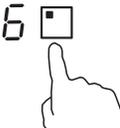
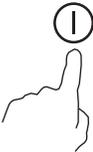
Si le symbole et la consigne de puissance clignent alternativement dans l'afficheur

Cela signifie que :

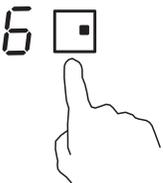
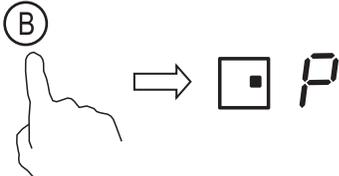
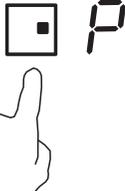
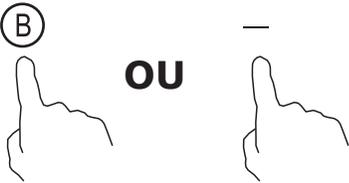
- une casserole n'a pas été placée sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous êtes en train d'utiliser ne convient pas à la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La cuisson ne peut pas démarrer tant qu'une casserole adaptée n'est pas placée sur la zone de cuisson. Si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson, l'afficheur s'éteint automatiquement après 2 minutes.

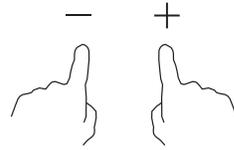
3.3.2 Terminer la cuisson

Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson à éteindre	
Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler le réglage de puissance jusqu'à « 0 » ou en touchant simultanément les commandes « - » et « + ». Veillez à ce que l'afficheur indique « 0 ».	
Vous pouvez également éteindre une zone de cuisson en faisant un appui long sur la commande de sélection de la zone concernée.	
Éteignez entièrement la table de cuisson en touchant la commande ①MARCHE/ARRÊT.	
Faites attention aux surfaces chaudes Le symbole "H" clignotant s'affiche pour la zone de cuisson qui est encore chaude au toucher. Il disparaîtra quand la surface sera suffisamment refroidie à une température adéquate. Vous pourriez également utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles en utilisant la plaque de cuisson encore chaude.	

3.3.3 Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost	
Touchez une commande de sélection de zone de cuisson.	
En touchant la commande Boost, l'afficheur affiche « P. » et la puissance atteint le Max.	
Annuler la fonction Boost	
Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction Boost.	
Touchez la commande Boost ou la commande « - » pour annuler la fonction Boost: la zone de cuisson reviendra au réglage de température d'origine.	

En touchant simultanément les commandes « - » et « + », la zone de cuisson s'éteint et la fonction Boost s'annule automatiquement.



- La fonction peut être utilisée avec toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson reviendra au réglage de puissance 9 après 5 minutes.
- Si le réglage de puissance d'origine est égal à 0, il passera à 9 après 5 minutes.

3.3.4 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter un usage involontaire (par exemple, l'allumage accidentel des zones de cuisson par des enfants).
- Lorsqu'elles sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande MARCHE/ARRÊT sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage pendant un certain temps 	L'afficheur de la minuterie affichera « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage et maintenez votre doigt  pendant un moment.	



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande MARCHE/ARRÊT . Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la commande MARCHE/ARRÊT  en cas d'urgence, mais vous devrez toujours déverrouiller la table de cuisson à la prochaine opération.

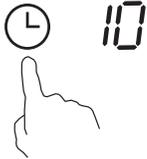
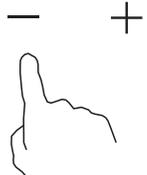
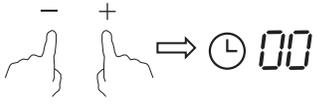
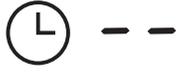
3.3.5 Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

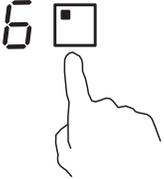
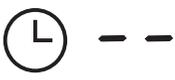
- Vous pouvez l'utiliser simplement comme une alarme. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson, une fois le temps réglé écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne, une fois le temps écoulé, une ou plusieurs zones de cuisson.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson

<p>Veillez à ce que la table de cuisson soit allumée. Remarque : une zone de cuisson au moins doit être en marche.</p>	
<p>Touchez la commande du minuteur. L'indicateur de l'alarme se mettra à clignoter et l'afficheur du minuteur affichera la valeur « 10 ».</p>	
<p>Réglez le temps en touchant les commandes « - » ou « + ».</p> <p>Astuce : Touchez brièvement la commande « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute. Touchez longuement la commande « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter le temps de 10 minutes.</p>	
<p>En touchant simultanément les commandes « - » et « + », le minuteur sera annulé et l'afficheur de la minuterie affichera la valeur « 00 ».</p>	
<p>Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'afficheur indiquera le temps restant et clignotera pendant 5 secondes.</p>	
<p>Une fois le temps réglé écoulé, l'alarme émettra de brefs signaux sonores pendant 30 secondes et l'afficheur affichera « - - ».</p> <p>Si vous souhaitez arrêter le signal sonore avant la fin des 30 secondes, touchez la commande "+".</p>	

b) Réglage du minuteur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Pour régler une zone	
Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le minuteur.	
Appuyez sur la commande de la minuterie, un "10" clignotant s'affiche dans l'afficheur de la minuterie.	
Réglez le temps en touchant les commandes « - » ou « + ». Astuce : touchez brièvement la commande « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute. Touchez longuement la commande « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter le temps de 10 minutes.	
En touchant simultanément les commandes « - » et « + », le minuteur sera annulé et l'afficheur affichera la valeur « 00 ».	
Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignotera pendant 5 secondes. REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone a un minuteur en marche.	
Une fois le compte à rebours terminé, un bip retentit et la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	



- 1) Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles sont déjà allumées.
- 2) Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera pour indiquer que le minuteur de la zone est sélectionné.



Pour régler plusieurs zones :

Les étapes de réglage de plusieurs zones sont similaires aux étapes de réglage d'une zone. Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'écran affiche le plus faible temps restant programmé. Le point de la zone correspondante clignote.

Cela se présente comme suit :



3. (réglé sur 15 minutes)

6. (réglé sur 45 minutes)

Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteindra. L'écran affichera ensuite le nouveau temps le plus faible programmé, et le point de la zone correspondante clignotera.

Cela apparaît tel que représenté sur la droite :



3.3.6 Mode pause

- Vous pouvez mettre la chauffe en pause au lieu d'éteindre la plaque à induction.
- Lorsque vous passez en mode Pause, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception des commandes MARCHE/ARRÊT et Pause.

Pour passer en mode pause

Appuyez sur la commande Pause

Tous les indicateurs afficheront



Pour quitter le mode pause

Appuyez sur la commande Pause



Lorsque la table de cuisson est en mode pause, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande MARCHE/ARRÊT (ⓘ) ou de la commande de pause ; vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction à l'aide de la commande MARCHE/ARRÊT (ⓘ) en cas d'urgence. La table de cuisson s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

3.3.7 Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont donnés dans le tableau ci-dessous

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction cesse de chauffer immédiatement et la table de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

3.4 Diamètre de casserole

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, jusqu'à une certaine limite, au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimal correspondant à la zone de cuisson. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre du fond de l'ustensile à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 (180 mm)	140	180
2 (160 mm)	120	160
3 (210 mm)	160	210

4. Conseils de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire des aliments, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le Boost. A des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque grave d'incendie.

4.1 Astuces de cuisson

- Quand une préparation arrive à ébullition, réduisez le réglage de la puissance.
- En utilisant un couvercle, vous réduirez les temps de cuisson et économiserez de l'énergie en préservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou d'huile pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson avec une température élevée, puis réduisez-la lorsque l'aliment est bien chaud.

4.1.1 Faire mijoter, cuire le riz

- Faire mijoter un aliment (cuisson en-dessous du point d'ébullition) requiert une température autour de 85 °C, lorsque les bulles commencent à remonter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour préparer des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs sont libérées sans trop cuire les aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine en dessous du point d'ébullition.
- Pour certaines préparations, y compris la cuisson du riz par la méthode de l'absorption, il peut être nécessaire d'avoir une puissance plus élevée que la puissance minimale pour garantir que les aliments soient correctement cuits dans le délai recommandé.

4.1.2 Griller un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Préchauffez une poêle à frire à fond robuste.
3. Enduisez d'huile les deux côtés du steak, au pinceau. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis posez la viande sur la poêle chaude.
4. Tournez une seule fois le steak durant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Exercez une pression sur le steak pour évaluer sa cuisson : plus il sera ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de devenir tendre avant de le servir.

4.1.3 Faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire, compatible avec la cuisson à induction.
2. Préparez tous les ingrédients et les ustensiles. Faire sauter des ingrédients est une méthode de cuisson rapide. Si vous préparez de grandes quantités de nourriture, divisez la cuisson en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et versez-y deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire d'abord les morceaux de viande, puis mettez de côté et maintenez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Dès qu'ils sont chauds, mais encore croquants, abaissez la température de la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et versez votre sauce.
6. Faites sauter doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien cuits.
7. Servez immédiatement.

4.2 Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole de diamètre inadéquat ou non magnétique (par ex. en aluminium), ou d'autres petits objets (par ex. couteau, fourchette, clé) ont été laissés sur la table de cuisson, cette dernière se mettra automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

5. Réglages de température

Les réglages ci-dessous sont donnés uniquement à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile et de la quantité de nourriture que vous cuisez. Faites des essais avec la table de cuisson à induction pour trouver le réglage qui convient le mieux.

Réglage de température	Recommandé pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• cuire délicatement de petites quantités de nourriture• faire fondre le chocolat, le beurre et des aliments qui brûlent rapidement• faire mijoter doucement• chauffer lentement

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer • faire mijoter rapidement • cuire le riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter • cuire les pâtes
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter • griller • porter une soupe à ébullition • porter à ébullition de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur la surface vitrée (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou éclaboussures non sucrés sur la surface vitrée)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez hors tension la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson sur la surface vitrée alors qu'elle est encore chaude (mais pas trop chaude !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon sec ou une serviette en papier. 4. Remettez sous tension la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est hors tension, l'indicateur de « chaleur résiduelle » ne s'allume pas, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. • Des tampons à récurer résistants, certains tampons à récupérer en nylon et des agents de nettoyage durs/abrasifs peuvent rayer la surface vitrée. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais des résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la surface vitrée peut se tacher.

<p>Débordements, matières fondues et éclaboussures de sucre chaud sur la surface vitrée</p>	<p>Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un grattoir à lame adéquat pour les tables de cuisson à induction, mais faites attention aux surfaces des zones de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez hors tension la table de cuisson au niveau de l'interrupteur mural. 2. Inclinez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et grattez la salissure vers une zone froide de la table à cuisson. 3. Nettoyez la salissure avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissure quotidienne sur la surface vitrée » cidessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez les taches laissées par la matière fondue ou l'aliment sucré dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la surface vitrée, il sera plus difficile de les éliminer ou vous pourriez endommager de façon permanente la surface vitrée. • Risque de coupure : lorsque le capot de protection est retiré, la lame du grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême précaution et rangez-le toujours pour plus de sécurité et hors de portée des enfants.
<p>Déversements sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez hors tension la table de cuisson. 2. Épongez le déversement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et mouillé. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez sous tension la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bref signal sonore et s'éteindre automatiquement et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner alors qu'elles sont recouvertes d'un liquide. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de remettre sous tension la table de cuisson.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
<p>La table de cuisson à induction ne s'allume pas.</p>	<p>Aucune alimentation.</p>	<p>Vérifiez que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez si une panne de courant ne s'est pas produite dans votre habitation ou quartier. Si vous avez effectué toutes les vérifications et si le problème persiste, faites appel à un technicien qualifié.</p>
<p>Les commandes tactiles ne répondent pas.</p>	<p>Les commandes sont verrouillées.</p>	<p>Déverrouillez les commandes. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour des instructions.</p>

<p>Vous rencontrez des difficultés à utiliser les commandes tactiles.</p>	<p>Il se peut qu'une fine pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous utilisiez la pointe de votre doigt pour toucher les commandes.</p>	<p>Vérifiez que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez l'extrémité arrondie pour toucher les commandes.</p>
<p>La surface vitrée est rayée.</p>	<p>Ustensile de cuisine à bords rugueux.</p> <p>Vous utilisez un tampon à récurer ou des produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.</p>	<p>Utilisez un ustensile de cuisine plat et à fond lisse. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ».</p> <p>Reportez-vous au paragraphe « Entretien et nettoyage ».</p>
<p>Des grésillements ou des craquements proviennent de certaines casseroles.</p>	<p>Cela est dû à la construction de votre ustensile de cuisine (des couches de différents matériaux peuvent vibrer de manière différente).</p>	<p>C'est normal pour l'ustensile de cuisine et ne constitue pas un défaut.</p>
<p>La table de cuisson à induction émet un faible bruit de bourdonnement lorsque vous l'utilisez à un réglage de puissance élevé.</p>	<p>Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction.</p>	<p>C'est normal. Cependant, le bruit peut faiblir ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de puissance.</p>
<p>Bruit de ventilateur en provenance de la table de cuisson à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre table de cuisson à induction s'est activé afin d'éviter que les composants électroniques surchauffent. Il peut continuer de fonctionner même après que vous avez éteint la table de cuisson à induction.</p>	<p>C'est normal. Aucune action n'est nécessaire. Ne mettez pas la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'interrupteur mural alors que le ventilateur est en fonctionnement.</p>
<p>Les casseroles ne deviennent pas chaudes et n'apparaissent pas sur l'écran.</p>	<p>La table de cuisson à induction n'arrive pas à détecter la casserole, car elle ne convient pas à la cuisson à induction.</p> <p>La table de cuisson à induction n'arrive pas à détecter la casserole, car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée.</p>	<p>Utilisez un ustensile de cuisson pour la cuisson à induction. Reportez-vous au paragraphe « Choisir le bon ustensile de cuisine ».</p> <p>Centrez la casserole et vérifiez que son fond correspond au diamètre de la zone de cuisson.</p>
<p>La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est automatiquement éteinte de façon inattendue, un son a été émis et un code d'erreur s'affiche (normalement par alternance avec un ou deux chiffres dans l'afficheur du minuteur de cuisson).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter les lettres et le numéro de l'erreur, mettez la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'interrupteur mural et contactez un technicien qualifié.</p>

8. Affichage et contrôles des erreurs

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entrera automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
F3-F8	Défaillance du capteur de température	Veillez contacter le fournisseur.
F9-FD	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez contrôler si l'alimentation électrique fonctionne normalement. Mettre sous tension une fois que l'alimentation électrique retourne à la normale.
E3/E4	Le capteur de température de la plaque vitrocéramique est élevé.	Veillez redémarrer après que la table à induction a refroidi.
E5/E6	Le capteur de température de l'IGBT est élevé	Veillez redémarrer après que la table à induction a refroidi.

Les informations données ci-dessus permettent le diagnostic et le contrôle des erreurs communes.

Veillez ne pas désassembler l'appareil vous-même pour éviter tout danger et pour éviter d'endommager la table de cuisson à induction.

9. Relations consommateurs et interventions

9.1 Relations consommateurs France

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

- consulter notre site : www.brandt.fr
- 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

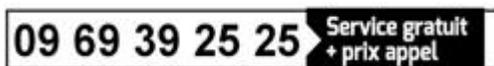
Service 0,50 € / min
+ prix appel

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

9.2 Interventions France

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 :



Pièces d'origine :

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



10. Installation

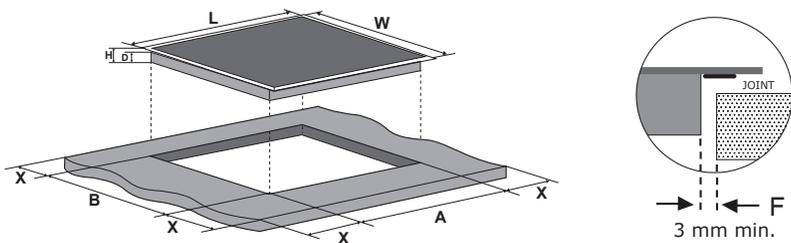
10.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le plan. Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de plan de travail résistant à la chaleur et isolé (vous ne devez pas utiliser de bois et de matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires comme matériau de plan de travail à moins qu'ils n'aient été imprégnés) pour éviter les décharges électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Tel que présenté ci-dessous :



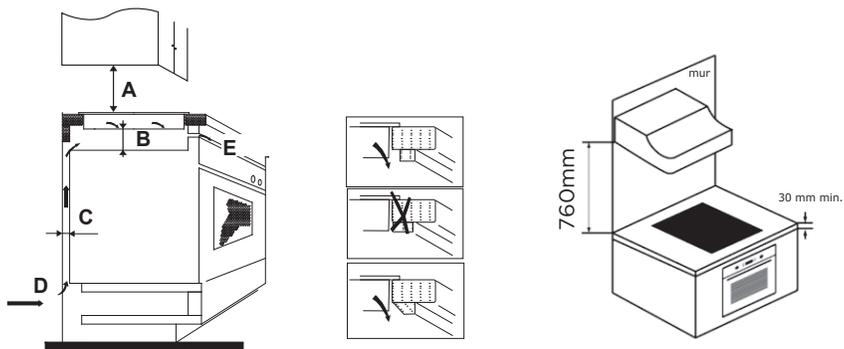
Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	480+4 +1	50 min	3 min

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Tel que présenté ci-dessous.

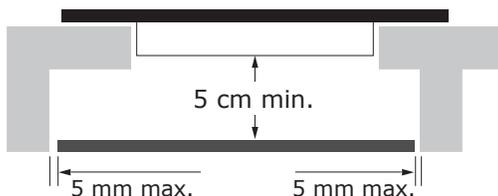
 Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Admission d'air	Sortie d'air 5 mm

ATTENTION : Assurer une aération suffisante

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter un contact accidentel avec le fond surchauffé de la table de cuisson, ou une décharge électrique inattendue pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



Des trous de ventilation sont prévus sur le pourtour de la table de cuisson. VOUS DEVEZ veiller à ce que ces trous ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous positionnez la table de cuisson.



- Sachez que la colle qui relie le matériau plastique ou en bois au meuble, doit résister à une température d'au moins 150 °C, pour éviter le décollement du panneau.
 - Le mur à l'arrière, les surfaces adjacentes et tout autour doivent, par conséquent, résister à une température de 90 °C.
-

10.2 Avant d'installer la table de cuisson, vérifiez que

- Le plan de travail est à l'équerre et à niveau, et qu'aucun élément structurel ne vient entraver l'encombrement.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau thermorésistant et d'isolation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four devra être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme aux exigences relatives à l'autorisation et aux normes et règlements en vigueur.
- Un sectionneur approprié qui fournit une déconnexion complète de l'alimentation électrique principale est intégré dans le câblage permanent, installé et positionné conformément aux règles et à la réglementation en matière de câblage local.
- Le sectionneur doit être de type homologué et fournir une séparation de contact d'entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou tous les conducteurs [phases] actifs si les règles de câblage locales autorisent cette variation des dispositions).
- L'utilisateur aura un accès direct au sectionneur, une fois la table de cuisson installée.
- Consultez les autorités locales en bâtiments et les textes réglementaires en cas de doute sur l'installation.
- Vous avez utilisé un matériau de finition thermorésistant et facile à nettoyer (par ex. des carreaux en céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

10.3 Après avoir installé la table de cuisson, vérifiez que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers des portes de placards ou des tiroirs.
- Une circulation d'air frais suffisante est garantie de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique doit être prévue sous la base de la table de cuisson.
- L'utilisateur a un accès direct au sectionneur.

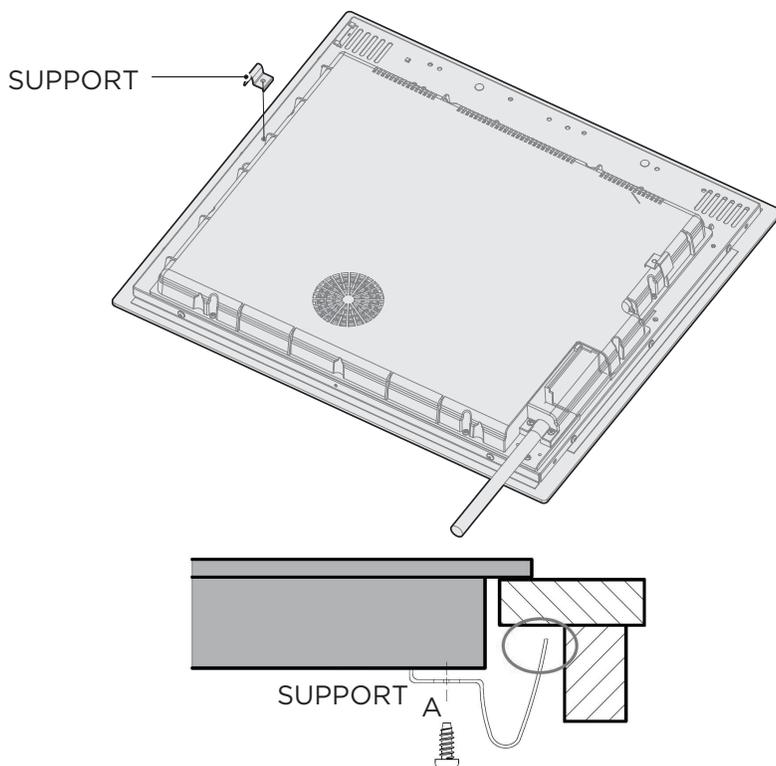
10.4 Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable (utilisez l'emballage).
Ne forcez pas sur les commandes de la table de cuisson.

10.5 Réglage de la position d'un support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail à l'aide des supports à vis situés à la base de la plaque (voir image) après l'installation.

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.



En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir l'image).

10.6 Mises en garde

1. La plaque de cuisson à induction doit être installée par un technicien ou une personne qualifiée. Nous mettons des professionnels à votre disposition. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même.
2. La table de cuisson ne devra pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un congélateur, d'un réfrigérateur, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à optimiser le dégagement de chaleur afin de garantir sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, l'adhésif doit être résistant à la chaleur.
6. N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.

10.7 Connexion de la table de cuisson à l'alimentation électrique principale



Cette table de cuisson doit être connectée à l'alimentation électrique principale uniquement par une personne qualifiée.

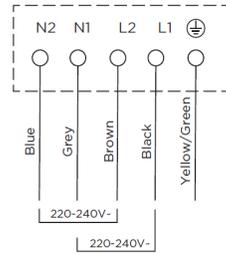
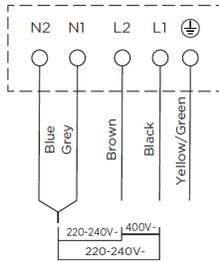
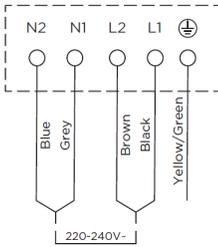
Avant de connecter la table de cuisson à l'alimentation électrique principale, vérifiez que :

1. Le réseau électrique ménager convient pour la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur donnée dans la plaque signalétique.
3. Les sections des câbles d'alimentation électrique peuvent résister à la charge spécifiée par la plaque signalétique.

Pour connecter la table de cuisson à l'alimentation électrique principale, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou des boîtes de raccordement, car ils pourraient provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation électrique ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de sorte que sa température ne dépassera pas 75 °C à aucun moment.



Vérifiez avec un électricien que le réseau électrique ménager est adapté sans modification. Toute modification doit être réalisée par un électricien qualifié.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération devra être effectuée par un agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur bipolaire devra être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit veiller à ce que la connexion électrique soit réalisée correctement et qu'elle soit conforme avec la réglementation en matière de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien autorisé.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne doivent pas être accessibles après installation.



MISE AU REBUT : Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers non triés. La collecte de ces déchets séparément est nécessaire pour les traiter correctement.

Cet appareil porte une étiquette de conformité avec la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit mis au rebut correctement, vous contribuerez au respect de l'environnement et à la santé humaine et lutterez contre les préjudices qui pourraient autrement être causés s'il est éliminé de manière inappropriée.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme les déchets ménagers ordinaires. Il doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite un traitement des déchets par un spécialiste. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre centre de traitement des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre centre de traitement des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.



FR

Cet appareil et ses cordons se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

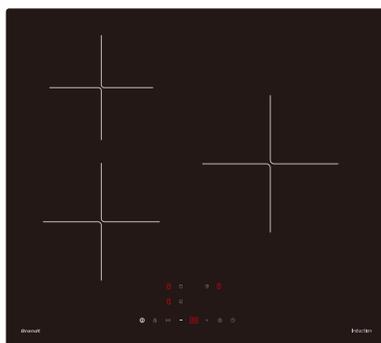


Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN

Table induction
Induction hob
TI321B



Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions.

You can also visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	5
1.3 Operation and maintenance	7
1.3.1 Electrical Shock Hazard	7
1.3.2 Health Hazard	7
1.3.3 Hot Surface Hazard	8
1.3.4 Cut Hazard	8
1.3.5 Important safety instructions	8
2. Product Introduction	11
2.1 Top View	11
2.2 Control Panel	11
2.3 Working Theory	12
2.4 Before using your New Induction Hob	12
2.5 Technical Specification	12
3. Operation of Product	13
3.1 Touch Controls	13
3.2 Choosing the right Cookware	13
3.3 How to use	15
3.3.1 Start cooking	15
3.3.2 Finish cooking	16
3.3.3 Using the Boost function	17
3.3.4 Locking the Controls	18
3.3.5 Timer control	18
3.3.6 Pause mode	21

3.3.7	Default working times	22
3.4	Pan Dimension	22
4.	Cooking Guidelines	22
4.1	Cooking Tips	23
4.1.1	Simmering, cooking rice.....	23
4.1.2	Searing steak.....	23
4.1.3	For stir-frying.....	24
4.2	Detection of Small Articles	24
5.	Heat Settings	24
6.	Care and Cleaning	25
7.	Hints and Tips	26
8.	Failure Display and Inspection	27
9.	Installation	28
9.1	Selection of installation equipment.....	28
9.2	Before installing the hob, make sure that	31
9.3	After installing the hob, make sure that.....	31
9.4	Before locating the fixing brackets	31
9.5	Adjusting the bracket position.....	32
9.6	Cautions.....	33
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	33

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

- Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire

with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in

death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the

appliance.

- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the

appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the induction glass.
- This appliance is intended to be used in household.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

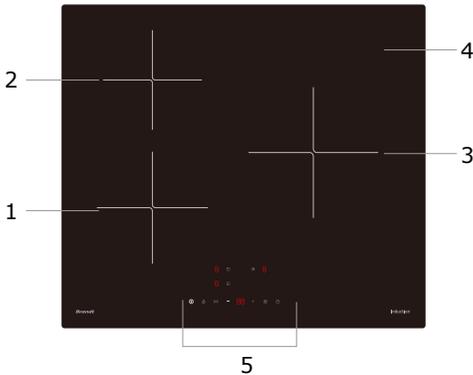
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

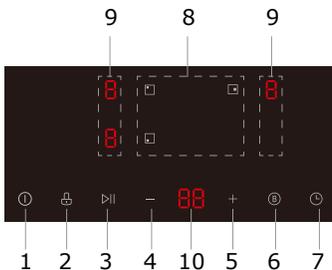
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. max. 1800/2300 W zone
2. max. 1400/1600 W zone
3. max. 2300/2600 W zone
4. Glass plate
5. Control panel

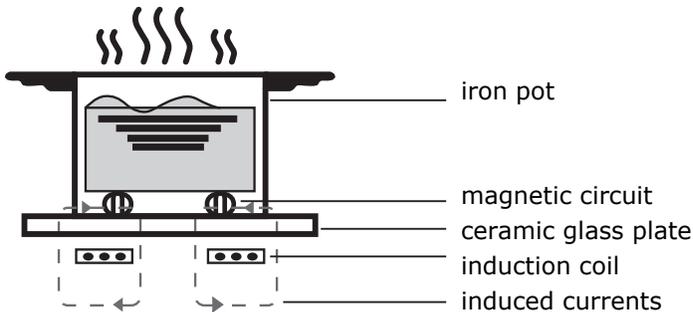
2.2 Control Panel



1. ON/OFF control
2. Keylock control
3. Pause control
4. Timer/Power control
5. Timer/Power control
6. Boost control
7. Timer selection control
8. Heating zone selection controls
9. Power display
10. Timer display

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

2.5 Technical Specification

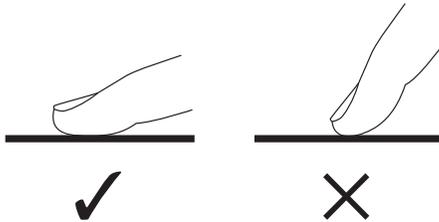
Cooking Hob	TI321B
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6300W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium

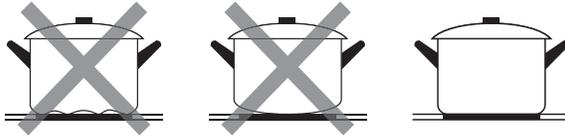


or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

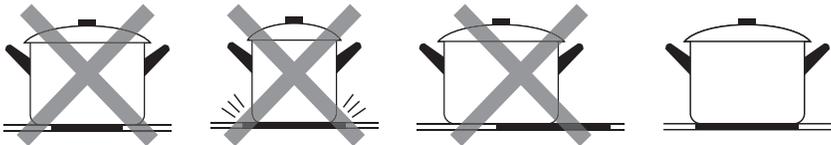
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



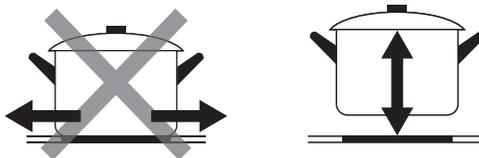
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.

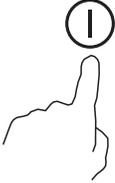
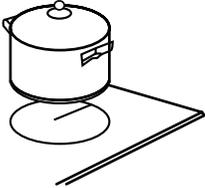
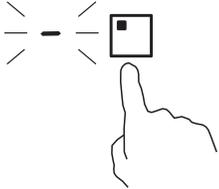
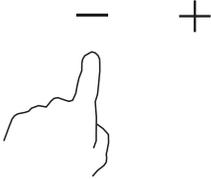


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for a while. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none">• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.• You can modify the heat setting at any time during cooking.	

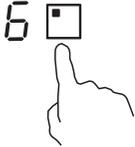
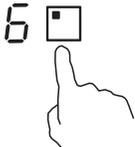
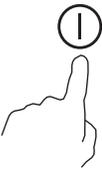
If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

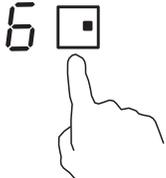
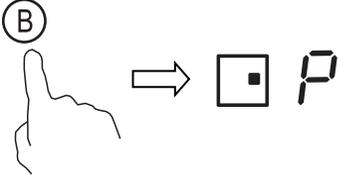
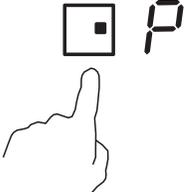
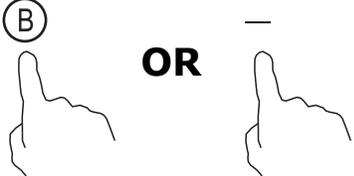
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

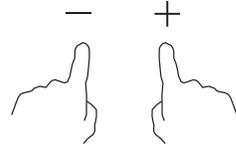
3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by touching "-" to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".	
You can also turn a cooking zone off by touching its cooking zone control for a while.	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control.	
<p>Beware of hot surfaces</p> <p>H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control, the zone indicator shows "P." and the power reaches Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.	
Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

Touching “-” and “+” control. the cooking zone switches off and the boost function cancels automatically.



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to 9 after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the lock control for a while 

The timer indicator will show “Lo”

To unlock the controls

Touch and hold the lock control  for a while.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

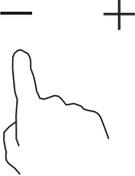
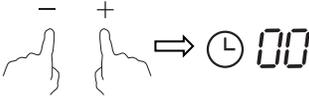
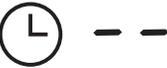
3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

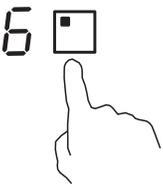
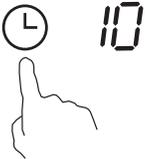
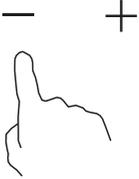
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder but at least one zone shall be active.</p>	
<p>Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer. Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer. Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that the zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



- 1) Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
- 2) The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that the zone is selected.



set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;

When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min timer. The dot of the corresponding zone flashes.

It shows as below:



3.  (set to 15 minutes)

6.  (set to 45 minutes)

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

It shows as eg. on the right:



3.3.6 Pause mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF and Pause are disabled.

To enter pause mode

Touch the pause control

All the indicator will show



To exit pause mode

Touch the pause control



When the hob is in the pause mode, there is instantaneous power every certain period of time for the activated burner and all the controls are disable except the ON/OFF  or pause control, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10 minutes if you don't exit the pause mode.

3.3.7 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switches off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

3.4 Pan Dimension

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 (180mm)	140	180
2 (160mm)	120	160
3 (210mm)	160	210

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice

5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>

The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and do not appear in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FD	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E5/E6	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

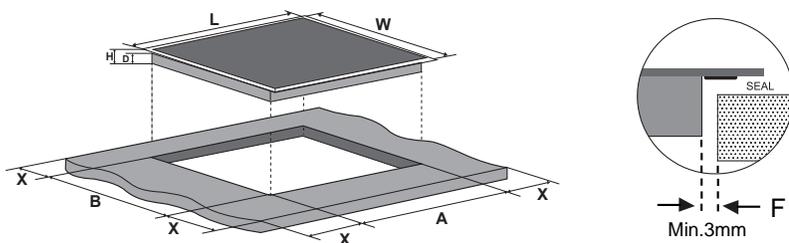
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner



surfaces **of** the worktop should be at least 3mm.

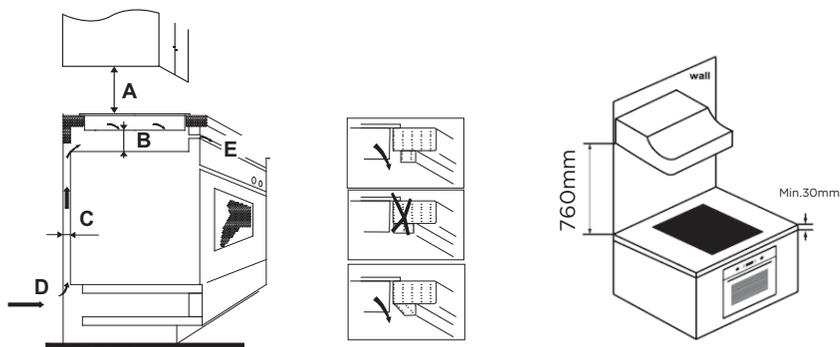


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	480+4 +1	50 min	3 min

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



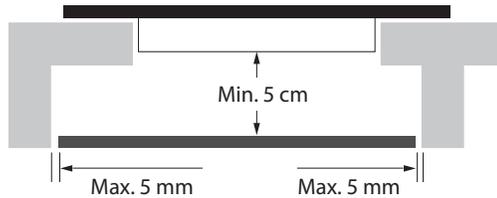
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 C.
-

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

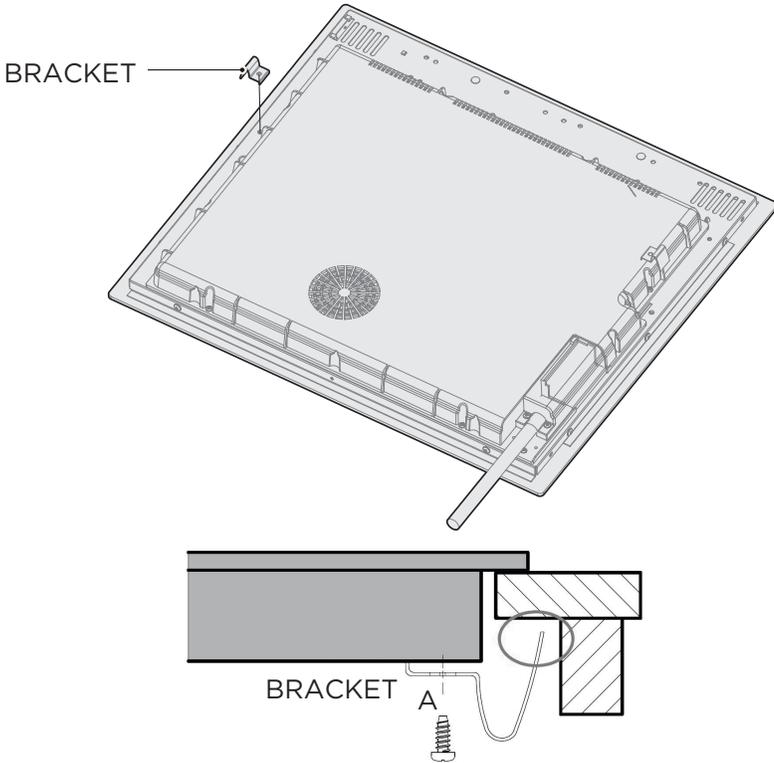
9.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

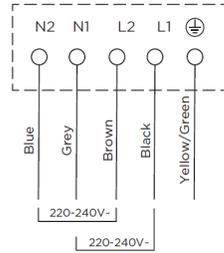
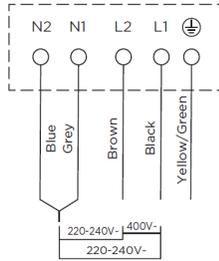
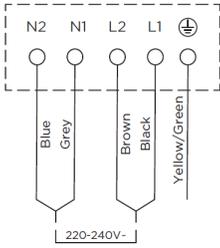
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

