

Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES

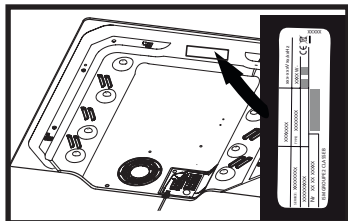
Table de cuisson

Placa de cocción

TABLE DES MATIERES

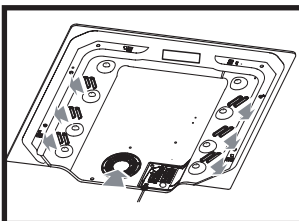
Sécurité et précautions importantes	6
1 - Installation	8
Déballage	8
Encastrement	8
Branchement	8
2 - Identification	8
3 - Utilisation	8
Choix du récipient.....	8
Sélection du foyer.....	8
4 - Fonctionnement	9
4.1 - Mise en marche / Arrêt.....	9
4.2 - Réglage de la puissance	10
4.3 - Réglage de la minuterie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

1



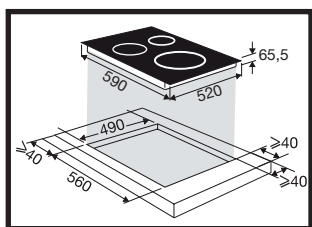
1.1

1.1.1



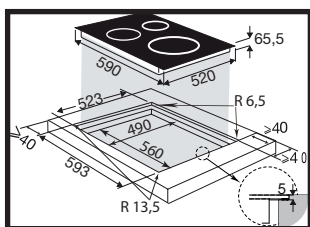
1.2

1.2.1

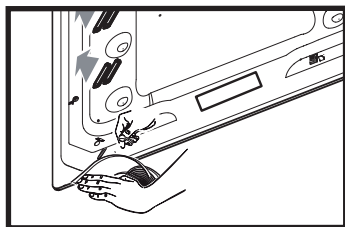


1.2.2

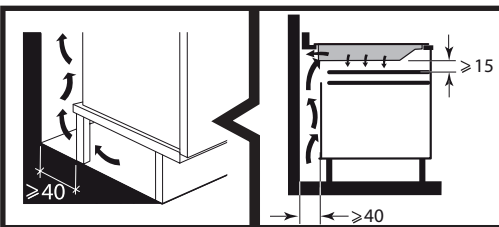
A



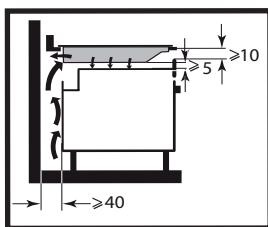
B



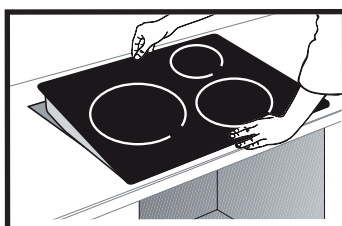
1.2.3



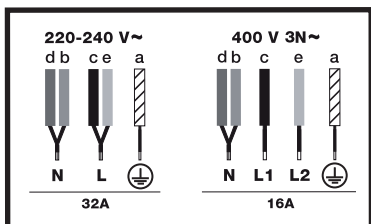
1.2.4



1.2.5

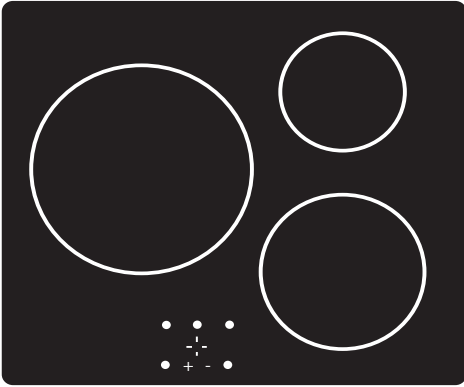


1.2.6

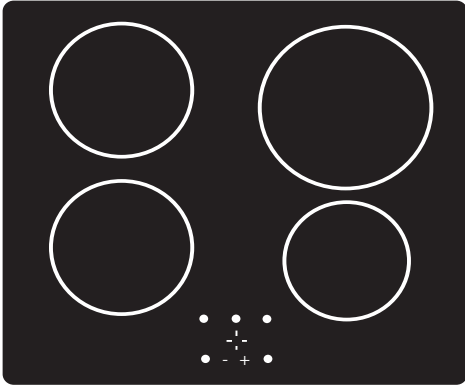
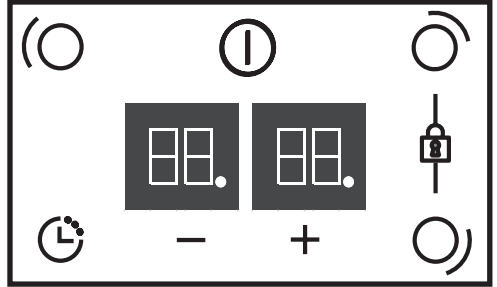


1.3*

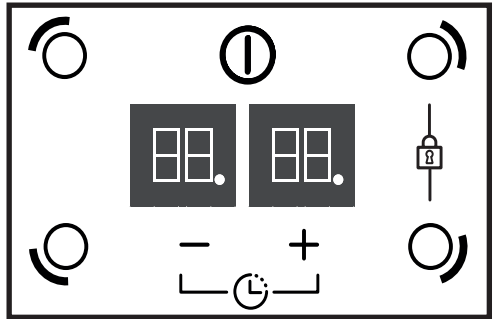
1.3.1



a a'



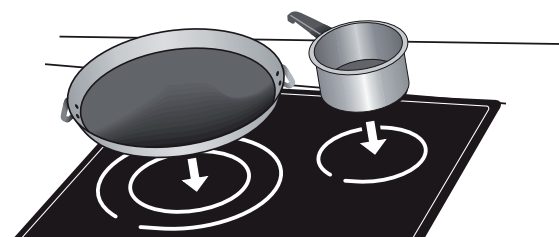
b



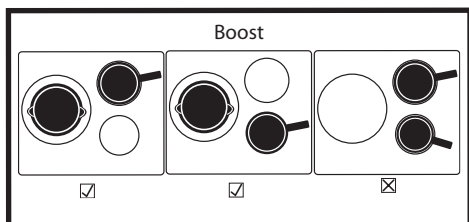
3



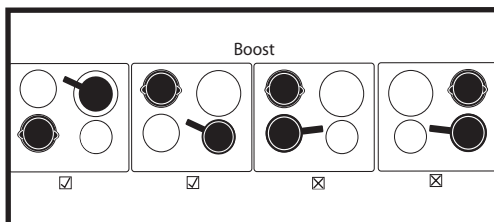

3.1



3.2

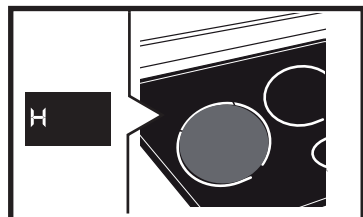


3.3



3.4

4

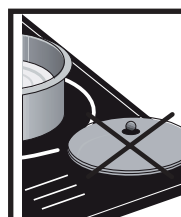



4.6

4.6.1



4.6.2



4.6.3

5




Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

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



INSTRUCTION DE SECURITE

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



INSTRUCTION DE SECURITE

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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1



1.1 DEBALLAGE

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

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

Service :	Type :
Puissance totale :	


1.2 ENCASTREMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL

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

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

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

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

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

1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

Identifiez le câble de votre table de cuisson,

- Câble à 5 fils (**1.3.1**) :

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



* Branchement selon modèle

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

Ces informations disparaissent après environ 30 secondes.

2




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

3



3.1 CHOIX DU RECIPIENT

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

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

 **Conseil économie d'énergie**

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

3.2 SELECTION DU FOYER

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

Diamètre du foyer (cm)	Modèle de table	Puissance max du foyer (Watt)	Diamètre fond du récipient (cm)	Puissance totale de la table
16		2200	11-16	5900 / 7200 W
18		2400	11-18	5900 / 7200 W
21		2400	12-21	5900 / 7200 W
26		2400	12-26	5900 W
26		3600	12-26	7200 W
28		3600	11-28	7200 W
28		4000	11-28	7200 W

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

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

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

= positionnement recommandé.

= positionnement à éviter.

4

T1

T2

A1 A2 A3 A4

T4 - +

T7

T1

T2

A1 A2 A3 A4

T4 - +

T7

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

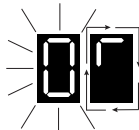
4.1 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Mise en marche :

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

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

Afficheurs A1 - A2



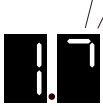
Si aucun foyer n'est sélectionné, la table s'arrête après 8 secondes.

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

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

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

Afficheurs A1 - A2



Foyer arrière droit puissance 1.



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

Arrêt d'une zone :

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

Arrêt général :

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

4.2 REGLAGE DE LA PUISSANCE

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

Accès rapide :

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

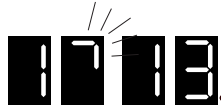
4.3 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

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

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

Exemple :



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

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

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

4.4 MINUTEUR INDEPENDANT

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

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

Exemple :



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



4.5 VERROUILLAGE DES COMMANDES





Sécurité enfants :

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

Verrouillage :



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

Si votre table est en fonctionnement :

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





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

Déverrouillage :

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

Fonction CLEAN LOCK :

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

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



Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

4.6 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle :

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


Un "H" s'affiche durant cette période (4.6.1).

Évitez alors de toucher les zones concernées.

Limiteur de température :

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

Protection en cas de débordement :

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

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

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

Système «Auto-Stop» :

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

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



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

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

5



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

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

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

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

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


6.1 A LA MISE EN SERVICE :

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


6.2 A LA MISE EN MARCHÉ :

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

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

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

6.3 EN COURS D'UTILISATION :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **En cas de dysfonctionnement persistant.**

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

7



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

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

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

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

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

8



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site : www.brandt.com

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

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

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

INTERVENTIONS

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

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

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.

SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014

ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

	Symbole	Valeur										Unité	ES: Símbolo ES: Valor ES: Unidad		
Identification du modèle	LO6KXX1D	LO6EKX1D	LO6BKX1D	LO6AKX1D	LO6BKX1D	LO6EKX1D								ES: Identificación del modelo	
Plaque signalétique												ES: Placa de características			
Type de plaque		Induction **											ES: Tipo de placa de cocina ** FR: Induction ES: Inducción		
Puissance totale	7200	7200	5900	5900	5900	7200							W	FR: puissance totale ES: potencia total	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4	3	3	3	3	3								ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Induction **											ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas maizizas)		
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	1	∅	18	28	26	21	21	26						cm	ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana
	2	∅	18	18	18	18	18	18						cm	
	3	∅	16	16	16	16	16	16						cm	
	4	∅	21											cm	
	5	∅												cm	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	1	EC _{electric cooking}	176.7	173.9	177.9	180.9	177.9	173.9						Wh/kg	ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg
	2	EC _{electric cooking}	176.7	176.7	176.7	176.7	176.7	176.7						Wh/kg	
	3	EC _{electric cooking}	180.8	182.5	182.5	182.5	182.5	182.5						Wh/kg	
	4	EC _{electric cooking}	180.9											Wh/kg	
	5	EC _{electric cooking}												Wh/kg	
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{electric hob}	177.7	177.7	179.0	180.0	179.0	177.7						Wh/kg	ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg	