

[Manualslib.fr](https://manualslib.fr) - La bibliothèque mondiale des manuels

# Langues disponibles



FR



EN



MANUEL D'INSTRUCTION FR

Table de cuisson

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](http://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.

Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

|                                                                                   |                                          |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----|
|    | INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....            | 4  |
|    | ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE..... | 6  |
|    | IDENTIFICATION .....                     | 7  |
|    | INSTALLATION.....                        | 8  |
|                                                                                   | Déballage.....                           | 8  |
|                                                                                   | Encastrement .....                       | 8  |
|                                                                                   | Raccordement électrique .....            | 9  |
|    | UTILISATION .....                        | 10 |
|                                                                                   | Choix du récipient.....                  | 10 |
|                                                                                   | Sélection du foyer .....                 | 10 |
|                                                                                   | ⌚ Mise en marche / arrêt.....            | 11 |
|                                                                                   | + / - Réglage de la puissance .....      | 11 |
|                                                                                   | ⌚ Réglage de la minuterie .....          | 11 |
|                                                                                   | 🔥 Fonction Boil .....                    | 12 |
|                                                                                   | 🔄 Fonction Recall .....                  | 12 |
|                                                                                   | 🔒 Sécurité enfants .....                 | 12 |
|                                                                                   | Sécurité et recommandations.....         | 13 |
|  | ENTRETIEN .....                          | 14 |
|  | MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS .....   | 15 |
|  | RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE .....              | 16 |
|  | SERVICE APRES VENTE .....                | 17 |



## **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.

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

Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le



concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

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

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

Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson.

Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

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

Pour la cuisson, n'utilisez

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

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

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

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

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

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

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



## Environnement

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



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

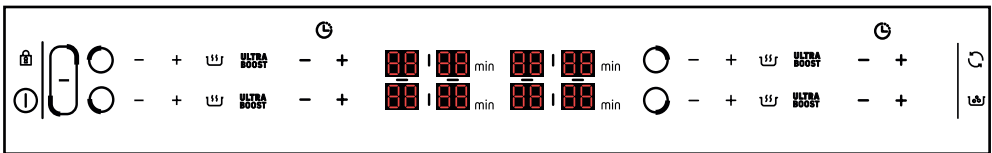
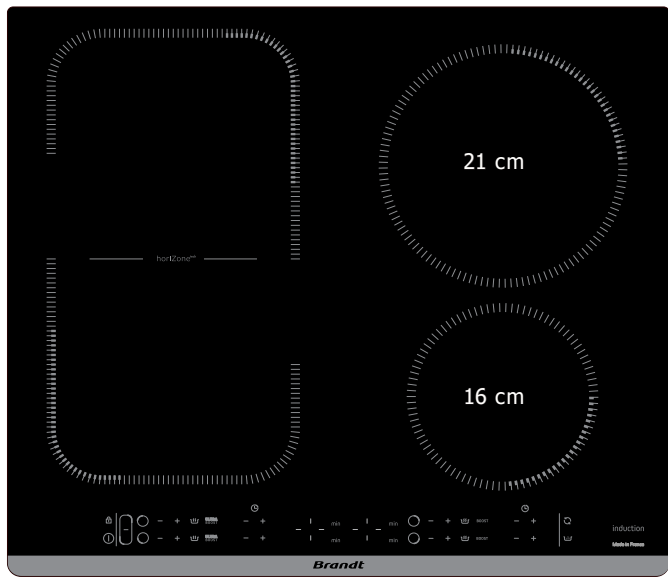
## Conseils économie d'énergie

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



# IDENTIFICATION

FR





# INSTALLATION

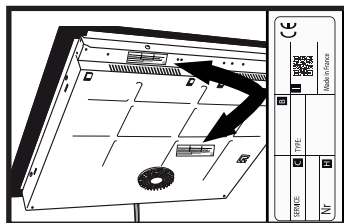
## Déballage

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique.

Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

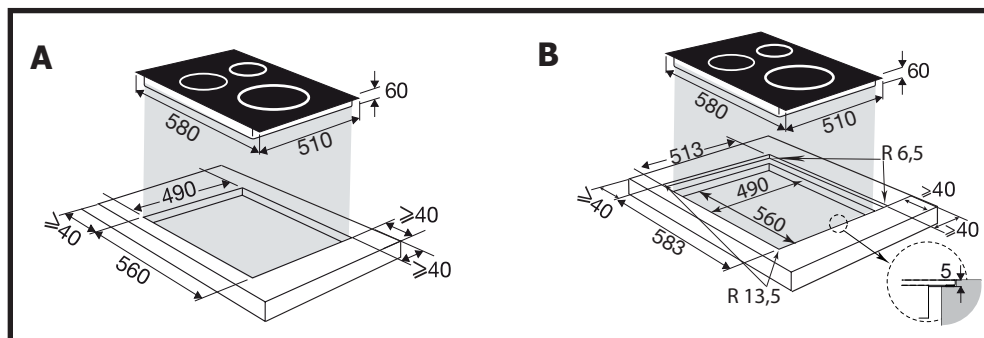
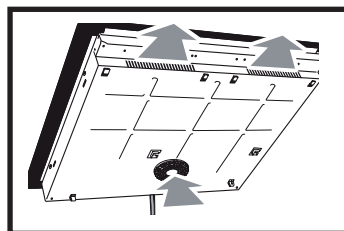
Service : .....

Type : .....

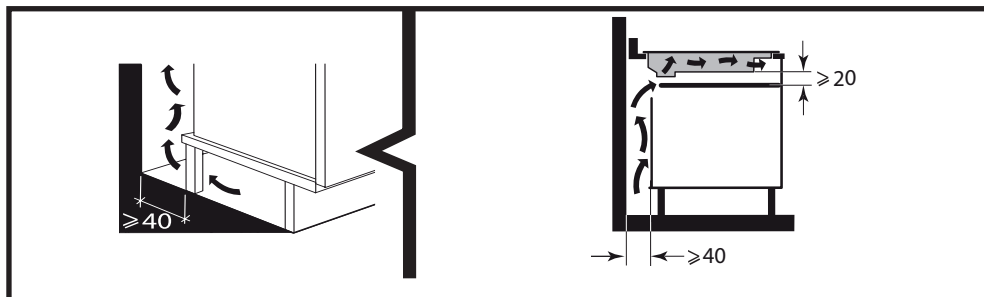


## Encastrement

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson. 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,

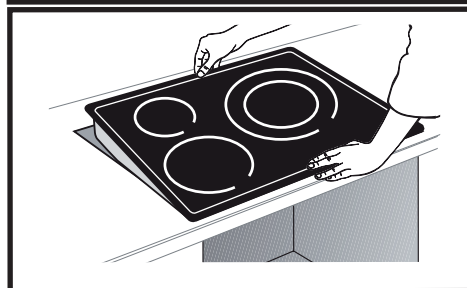
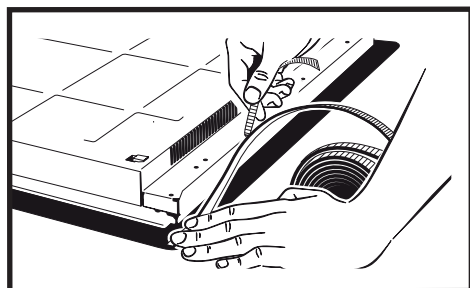
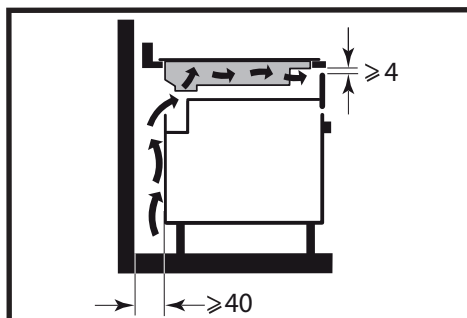




# INSTALLATION

ou au-dessus d'un four encastrable, respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant.

Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table et introduisez la table dans le meuble



## Important

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 pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Le code «F7» s'affiche alors 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 (8 cm x 5 cm).

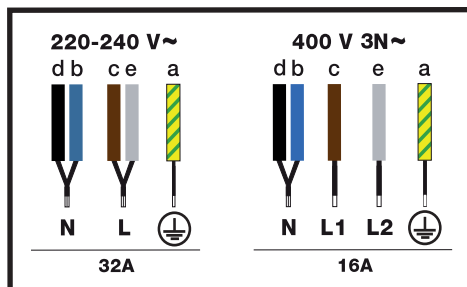
## Raccordement électrique

Cette table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table

(Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente). En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.





# UTILISATION

## Choix du récipient

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction. Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.



### Conseils

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

## Sélection du foyer

Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est préconisé pour l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

| Diamètre foyer (cm) | Puissance max (Watt) | Diamètre du fond du récipient (cm) |
|---------------------|----------------------|------------------------------------|
| 16                  | 2500                 | 10 - 18                            |
| 21                  | 3600                 | 12 - 24                            |
| Horizone            | 4000                 | 18 - Ovale, Poissonnière           |



### Conseils

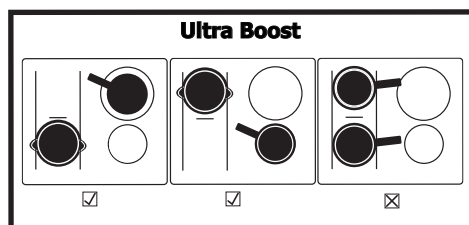
Lors de l'utilisation simultanée des deux foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Ultra Boost) 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.

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

☑ = positionnement recommandé.

☒ = positionnement à éviter.





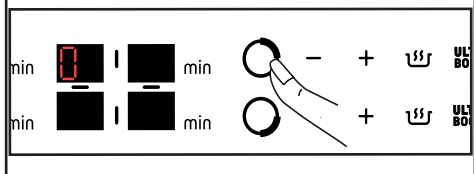
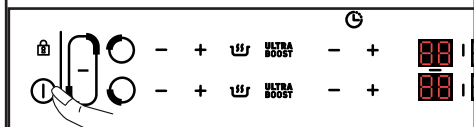
# UTILISATION

## ① Mise en marche / arrêt

### Mise en Marche :

Appuyer sur la touche ① puis sur la touche 〇 correspondant au foyer désiré.

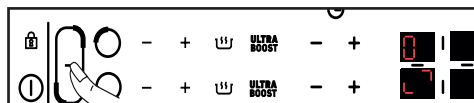
Un 0 s'affiche et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez régler la puissance désirée du foyer sélectionné. Sans demande de puissance, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



### la puissance maximale



### HORIZONE



Un appui sur la touche 〇 permet d'activer simultanément les foyers avant et arrière de la fonction «Horizone» le symbole 〇 s'affiche. Le réglage de la minuterie se fait sur les commandes du foyer arrière, comme pour un foyer normal. Le réglage du foyer avant est inactif.

Pour désactiver la fonction «Horizone», appuyer sur la touche 〇 ou 〇.

### Arrêt d'une zone :

Appuyer longuement sur la touche 〇 correspondant au foyer désiré.

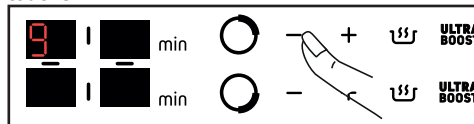
Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

### Arrêt général :

Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt ①. Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

## + / - Réglage de la puissance

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement à la puissance 9 en appuyant sur la touche -.



Appuyez sur la touche + ou - pour régler le niveau de puissance de 1 à 9.

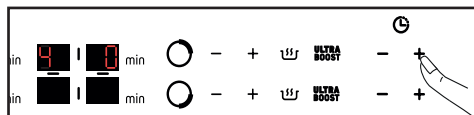
Un appui sur la touche 〰 permet d'accéder à la puissance 5 : Mijotage.

Un appui sur la touche ULTRA BOOST permet d'accéder à

## ⌚ Réglage de la minuterie

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée réglable jusqu'à 99 minutes. L'incréméntation se fait de 1 en 1 jusqu'à 15 puis de 5 en 5 jusqu'à 99. Elle peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.

Appuyer sur la touche - ou + du foyer choisi un point lumineux s'affiche à droite



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

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

Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long simultanément sur les touches + et - ou revenir à 0 avec la touche -.



# UTILISATION

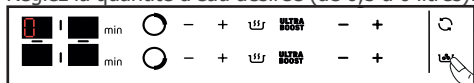
## Fonction Boil

Cette fonction permet de faire bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire des pâtes par exemple.

Sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la touche «Boil»

Par défaut la quantité d'eau proposée est de 2 litres mais vous avez la possibilité de la modifier à l'aide des touches + ou - .

Réglez la quantité d'eau désirée (de 0,5 à 6 litres).



Validez en appuyant sur le symbole «Boil» attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

La cuisson démarre.

Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et "Boil" défile dans l'afficheur.

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Boil»

Par défaut l'afficheur propose la puissance 8 et une durée de cuisson de 8 minutes.

Vous pouvez néanmoins ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés.

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

NOTA : Il est important que l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson. Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte.

Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

## Fonction Recall

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.

Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes

Pour utiliser cette fonction, la table doit être dévé-

rouillée, appuyer sur la touche Marche/ Arrêt, puis faites un appui court sur la touche

## Sécurité enfants

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson. Pour des raisons de sécurité, la touche reste cependant active et autorise l'arrêt des zones de chauffe même verrouillées.

### Verrouillage :

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole de verrouillage apparaisse et qu'un bip confirme votre manœuvre

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique alors

en alternance la puissance et le symbole de verrouillage.

### Déverrouillage :

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole disparaisse et qu'un bip confirme votre manœuvre.



## Fonction CLEAN LOCK:

La fonction Clean Lock permet le verrouillage temporaire de la table pendant le nettoyage.

Pour activer la fonction Clean Lock, faites un appui court sur la touche , un bip est émis et le symbole clignote. Après environ 1 min, le verrouillage est automatiquement désactivé. Un double bip est émis et le symbole disparaît. Vous avez la possibilité de désactiver la fonction Clean Lock à tout moment par un appui long sur la touche .



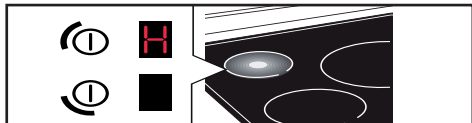
# UTILISATION

## Sécurité et recommandations

### Chaleur résiduelle:

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser reste chaude quelques minutes.

Le symbole "H" s'affiche durant cette période.



Évitez alors de toucher les zones concernées.

### Sécurité anti-surchauffe :

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

### Protection en cas de débordement :

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

- Débordement qui recouvre les touches.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches.

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



### Auto-Stop :

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

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "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 pour l'arrêter.



### Conseils

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.



### Conseils

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.



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

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge sanitaire 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 sanitaire, 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.

- 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 fonctionne.** Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre Raccordement).

**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.

- A la mise en marche

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

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

**La table ne fonctionne pas** et un autre message s'affiche. Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.

**La table ne fonctionne pas, l'information «  » ou « bloc » s'affiche.** Déverrouillez la sécurité enfants.

**Code défaut F9 :** tension inférieure à 170 V.

**Code défaut F0 :** température inférieure à 5°C.

- En cours d'utilisation

**La table ne fonctionne pas, le visuel affiche – et un signal sonore retentit.**

Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

**Le code F7 s'affiche.**

Les circuits électroniques se sont échauffés (voir chapitre encastrement).

**Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours.**

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

**Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson** (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).

C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.



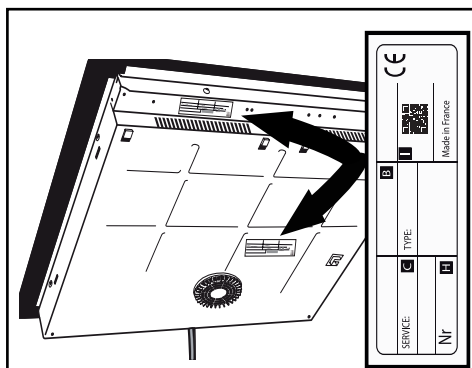
| CH - INFORMATION FOR DOMESTIC ELECTRIC HOODS - UE ET CE 2014                                                                                                                                          |   |                                                                                   |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Unit  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-------|
| Symbole<br>Symbol                                                                                                                                                                                     |   | Valeur / Value                                                                    |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Unit  |
| Identification du modèle<br>Model identification                                                                                                                                                      |   |                                                                                   |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Plaque signalétique<br>Nameplate                                                                                                                                                                      |   |  |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Type de plaque<br>Type of plate                                                                                                                                                                       |   |                                                                                   |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Puissance totale<br>Total power                                                                                                                                                                       |   | 7400                                                                              |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | W     |
| Nombre de zones et/ou aires de cuisson<br>Number of cooking zones and/or areas                                                                                                                        |   | 3                                                                                 |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, Heating technology (induction cooking zones and areas, conventional cooking zones, electric hob) |   | Induction **                                                                      |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Pour les zones ou aires de cuisson électriques, diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 8 mm les plus proches                                                        | 1 | Ø                                                                                 | 16    |  |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                       | 2 | Ø                                                                                 | 21    |  |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                       | 3 | Ø                                                                                 |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                       | 4 | Ø                                                                                 |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                       | 5 | Ø                                                                                 |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg, Energy consumption of the hob, calculated per kg                                                                                     | 6 | LxW                                                                               | 40x23 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                       | 7 | LxW                                                                               |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg, Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg                                                                    | 1 | EC electric cooking                                                               | 175,1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                       | 2 | EC electric cooking                                                               | 170,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                       | 3 | EC electric cooking                                                               |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                       | 4 | EC electric cooking                                                               |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                       | 5 | EC electric cooking                                                               |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                       | 6 | EC electric cooking                                                               | 195,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                       | 7 | EC electric cooking                                                               |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg, Energy consumption of the hob, calculated per kg                                                                                     |   | 180                                                                               |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |



# SERVICE APRES VENTE

## 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 collée sous l'appareil.



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

I : QR Code

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

**09 69 39 25 25** Service gratuit  
+ prix appel

## Relations consommateurs FRANCE

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

- > consulter notre site :  
[www.brandt.com](http://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

## PIÈCES D'ORIGINE

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



FR

EN ◀

# ***Brandt***



INSTRUCTION MANUAL EN }

Cooking Hob }

Dear Customer,

You have just acquired a **BRANDT** product and we would like to thank you.

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. We have devoted our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In an effort to ensure that our products meet your requirements in the best possible way, our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions.

Visit our website [www.brandt.com](http://www.brandt.com) where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

**BRANDT** is delighted to assist you every day and hopes you get the most out of your purchase.



Important :

Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.

|                                                                                   |                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----|
|    | SAFETY ADVICE .....                         | 4  |
|    | ENVIRONMENT AND ENERGY SAVING .....         | 6  |
|    | IDENTIFICATION .....                        | 7  |
|    | INSTALLATION.....                           | 9  |
|                                                                                   | Unpacking .....                             | 9  |
|                                                                                   | Enclosure .....                             | 9  |
|                                                                                   | Electrical connection .....                 | 11 |
|    | USE.....                                    | 12 |
|                                                                                   | Choice of cookware.....                     | 12 |
|                                                                                   | Burner selection.....                       | 12 |
|                                                                                   | ⌚ Switching on / Stopping .....             | 13 |
|                                                                                   | + / - Setting the power .....               | 13 |
|                                                                                   | ⌚ Setting the timer.....                    | 13 |
|                                                                                   | 🔥 Boil Function .....                       | 12 |
|                                                                                   | 🔄 Recall Function .....                     | 12 |
|                                                                                   | 🔒 Child safety.....                         | 14 |
|                                                                                   | Safety precautions and recommendations..... | 15 |
|  | MAINTENANCE.....                            | 16 |
|  | SPECIAL MESSAGES, INCIDENTS.....            | 17 |
|  | ENERGY EFFICIENCY .....                     | 18 |
|  | AFTER-SALES SERVICE .....                   | 19 |

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS TO BE READ CAREFULLY AND KEPT FOR FUTURE USE.**

This guide can be downloaded from the brand web site.

This appliance may be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons without experience and knowledge, if they have been properly informed or trained in the safe use of the appliance and understand the resulting risks.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by unsupervised children.

Children under 8 years of age should be kept away unless they are supervised at all times.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions should be taken to avoid touching the heating elements.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface as they can become hot.

Your hob has a child lock which

locks the hob when it is switched off or during cooking (see chapter: using the child lock).

Your appliance complies with the European Directives and regulations to which it is subject. These hobs must be connected to the mains supply via an omnipolar disconnecting device that complies with the installation rules in force. A disconnecting device must be incorporated in the fixed wiring.

Your cooktop is designed to operate at 50Hz or 60Hz (50Hz/60Hz) without any special intervention on your part.

After use, switch off the hob by means of the control unit and do not rely on the pot sensor.

In order to prevent interference between your cooktop and a pacemaker, the pacemaker must be designed and adjusted in accordance with the relevant regulations. Ask the manufacturer or your doctor about this.

Unattended cooking with oil or



fat on a hob can be dangerous and may result in a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water, but switch off the appliance before covering the flame with e.g. a lid or fire blanket.

**CAUTION:** Cooking must be supervised. Short cooking times require continuous supervision. Risk of fire: Do not store objects on the cooking areas.

If the surface is cracked, disconnect the appliance to avoid the risk of electric shock.

Do not use the hob again until the glass top has been replaced.

Avoid shocks to the cookware: the glass-ceramic surface is very resistant, but not unbreakable.

Do not place a hot lid flat on your cooktop. A "suction cup" effect could damage the glass-ceramic top. Avoid rubbing the cookware, as this may cause damage to the glass-ceramic top in the long run.

Never use aluminium foil for cooking. Never place products wrapped in aluminium or in aluminium trays on your hob. The aluminium will melt and permanently damage the appliance.

Do not store cleaning agents

or flammable products in the cabinet under the cooktop.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service centre or similarly qualified persons to avoid danger.

Make sure that the power cable of an electrical appliance connected in the vicinity of the cooktop does not come into contact with the cooking zones.

Never use a steam cleaner to clean your hob.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

**CAUTION:** Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, referred to in the operating instructions as suitable, or incorporated into the appliance. The use of unsuitable guards may cause accidents.

**Protecting the environment**

This symbol indicates that this product should not be treated as household waste.

Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this symbol to indicate that used appliances must be disposed of in certified collection points.

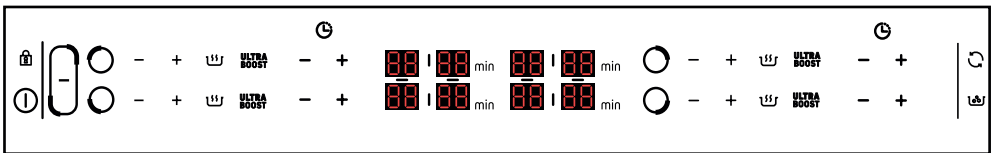
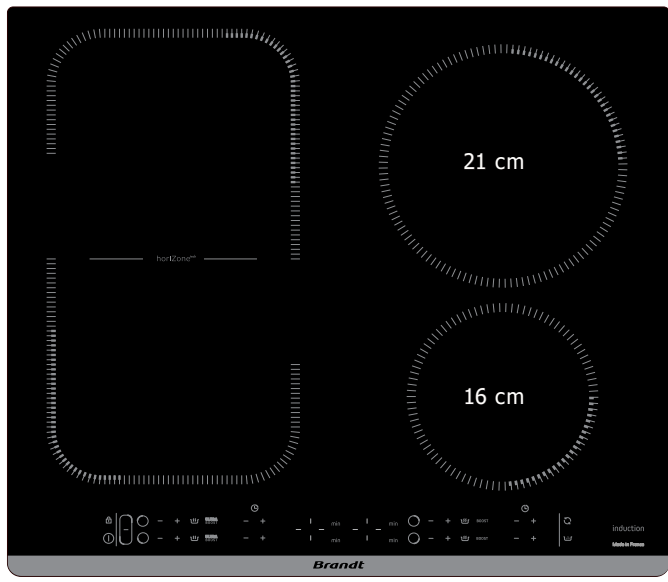
Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment.

This appliance's packing materials are also recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

We thank you for your help in protecting the environment.

**Advice on how to save energy**

Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control your cooking perfectly.





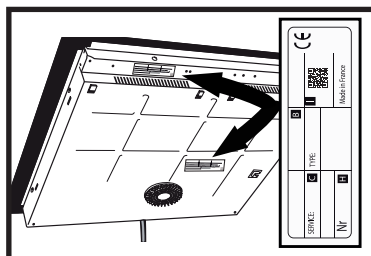
# INSTALLATION

EN

## UNPACKING

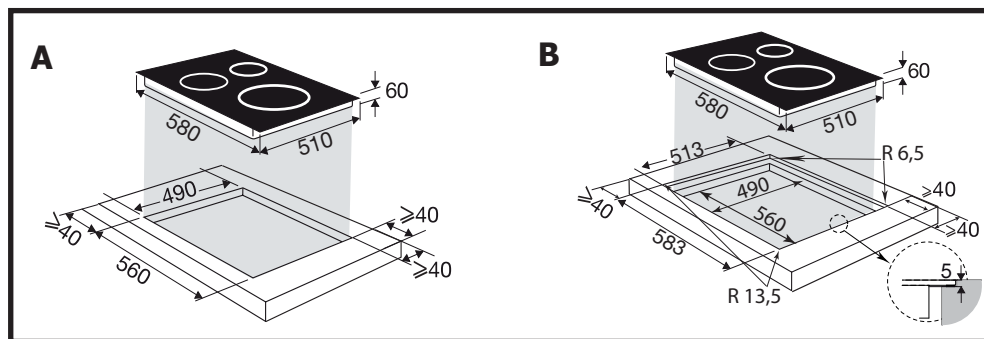
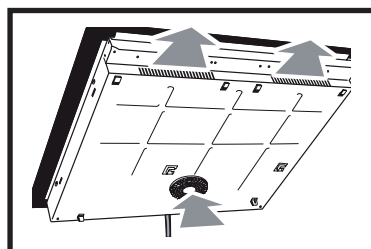
For future use, remove all protective elements. Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate. Note in the boxes below the service and standard references shown on this plate.

|                 |
|-----------------|
| Service : ..... |
| Type : .....    |

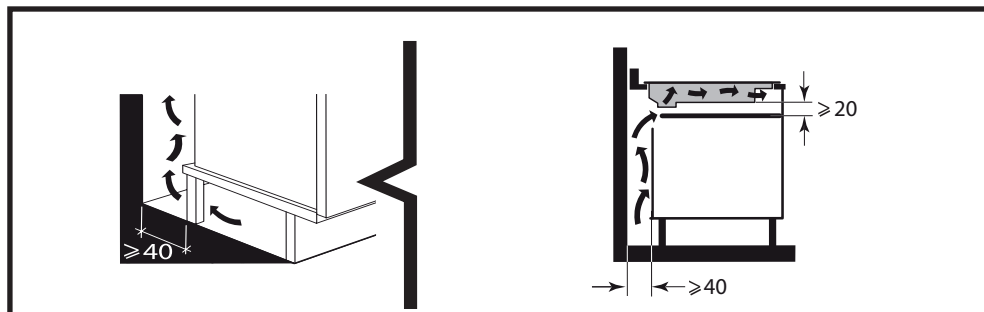


## ENCLOSURE

Check that the air intake and outlet are free of obstruction. Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the work top destined to receive the hob. Check that air circulates correctly between the front and the back of your hob.



If you are installing the hob above a drawer,



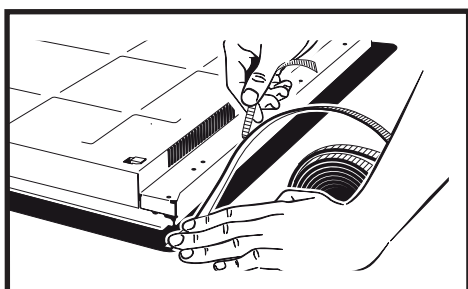
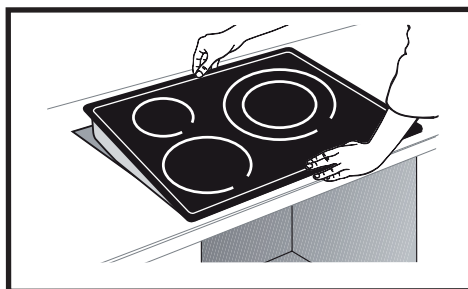
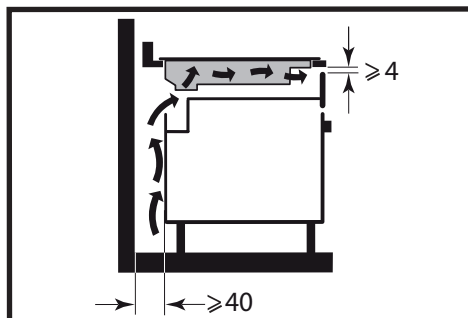


# INSTALLATION

EN

or above a built-in oven, comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front.

Carefully glue the sealing joint to the entire surround of the glass hob insert the table into the cabinet



## Important

If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme, display code "F7" in the control zones. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet (8 x 5 cm).

## Electric connections

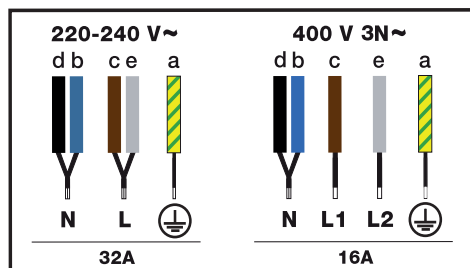
These hobs must be connected to the power grid via an all-pole cut-off device that complies with installation regulations in effect. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.

Identify the type of cable of your hob according to the number of wires and colours.

When switching your hob on or after a lengthy power cut, a code is shown on the control pad (this display is reserved for your after-sales service, where applicable. The user of the hob does

not need to take notice of it).

This information disappears after around 30 seconds.





## CHOICE OF COOKWARE

Most cookware is compatible with induction. Only glass, earthenware, aluminium without a special bottom, copper and some non-magnetic stainless steel do not work with induction cooking.



### Tips

**We suggest that you choose cookware with a thick and flat bottom.** The heat will be distributed better and cooking will be more uniform.

### Advice on how to save energy

Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control



### Tips

When using the two hobs simultaneously, the hob manages the power distribution so as not to exceed the total power of the hob.

When using the maximum power (Ultra Boost) on several hobs at the same time, make sure that you use the best position for your containers according to the model of your hob as shown in the illustrations.

This will avoid automatic power limitation on one of the hobs if the positioning is not optimal:

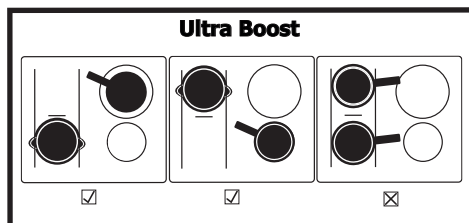
☑ = Recommended positioning

☒ = positioning to be avoided

## BURNER SELECTION

Select the burner which is the right size for the bottom of your cookware (see table). If the base or the cookware is too small, the power indicator will start to flash and the burner will not work, even if the cookware's material is recommended for induction.

Do not use containers with a smaller diameter than that of the fireplace (see table).



| Diameter of burner (cm) | Maximum power of burner (Watts) | Diameter of bottom of cookware |
|-------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| 16                      | 2500                            | 10 - 18                        |
| 21                      | 3600                            | 12 - 24                        |
| Horizone                | 4000                            | 18 - Oval Fishmonger           |

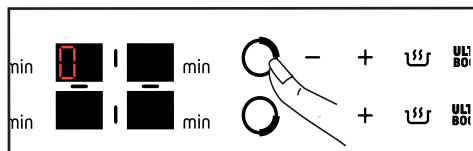
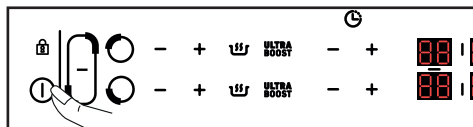


## ① SWITCHING ON - STOPPING

### Switching on:

Press the ① button and then the ① button corresponding to the desired zone.

A 0 is displayed and a beep indicates that the zone is on. You can set the desired power of the selected cooking zone. If no power is requested, the cooking zone will be switched off automatically.



### Stopping a zone:

Press and hold the ① button for the desired heat source.

A long beep sounds and the display goes out or the "H" symbol (residual heat) appears.

### General shutdown:

Press and hold the ① on/off button. A long beep sounds and the display goes out or the symbol "H" (residual heat) appears.

## + / - Power setting

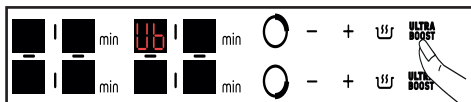
When switching on, you can switch directly to power 9 by pressing the - button.



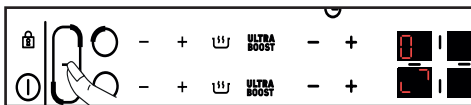
Press the + or - button to set the power level from 1 to 9.

Press the button to access power 5: Simmering.

Press **ULTRA BOOST** to access the maximum power.



## HORIZONE



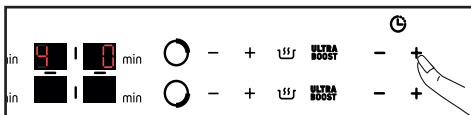
Pressing the button simultaneously activates the front and rear fireboxes of the "Horizone" function, the symbol is displayed. The power and timer settings are made on the rear heater controls, as for a normal heater. The front fireplace setting is inactive.

To deactivate the "Horizone" function, press the or button.

## ⌚ Setting the timer

Each cooking zone has a dedicated timer that can be set for up to 99 minutes. The timer is incremented from 1 to 15 and then from 5 to 99 and can be started as soon as the cooking zone is in operation.

Press the - or + button of the selected cooking zone.



The setting is made by pressing + or -. The 99 minutes can be accessed directly by pressing the - key from the start.

At the end of the cooking time, the display shows 0 and a beep sounds for about 20 seconds. To deactivate the timer, press any of the control keys of the relevant cooking zone.

To stop the timer manually, press and hold the + and - keys simultaneously or return to 0 with the - key.

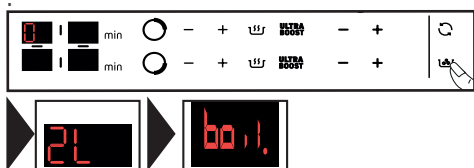


## Boil Function

This function allows you to boil and maintain the boiling of water for cooking pasta for example.

Select your cooker and press the "Boil" button .

By default, the quantity of water proposed is 2 litres but you can modify it using the + or - buttons. Set the desired quantity of water (from 0.5 to 6 litres).



Confirm by pressing the "Boil" symbol or wait a few seconds and the confirmation will be automatic.

The cooking process starts.

A beep will sound when the water is boiling and "Boil" will appear on the display.

Pour in the pasta and confirm by pressing the "Boil" button .

By default the display suggests power 8 and a cooking time of 8 minutes.

However, you can adjust the proposed power and cooking time.

A beep will sound at the end of the cooking time. NOTE: It is important that the water is at room temperature when you start cooking. Do not use a cast iron pan for this function.

You can also use this function to cook any food that needs to be cooked in boiling water.

## Recall Function

This function displays the last power and timer settings of all burners that have been switched off for less than 3 minutes.

When the hob is in operation, the function recalls the power and timer settings of the hob(s) that have been switched off for less than 30 seconds.

To use this function, the hob must be unlocked, press the On/Off button, then press the button briefly.

## CHILD SAFETY

Your hob has a child lock which locks the controls when the appliance is switched off or during cooking. For safety reasons, however, the button remains active and allows the heating zones to be switched off even when locked.

### Locking :

Press the button until the lock symbol appears and a beep confirms your operation

The display of the operating cooking zones now shows the power and the lock symbol alternately.

The display of the operating cooking zones now shows the power and the lock symbol alternately.

### Unlocking :

Press the button until the symbol disappears and a beep confirms your operation.



## CLEAN LOCK function:

The Clean Lock function allows the table to be temporarily locked during cleaning.

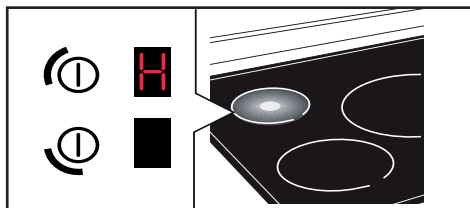
To activate the Clean Lock function, press the button briefly, a beep will sound and the symbol will flash. After about 1 minute, the lock is automatically deactivated. A double beep is heard and the symbol disappears. You can deactivate the Clean Lock function at any time by pressing and holding the button.



## SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

### Residual heat:

After intensive use, the cooking zone that you have just used can remain hot for several minutes. The symbol **H** is displayed during this period .



Avoid touching the areas concerned during this time.

### Anti-overheat protection:

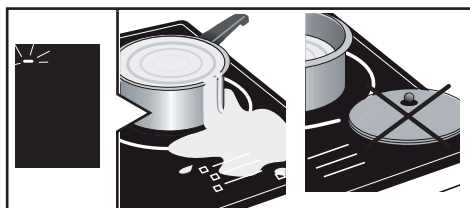
Each cooking zone has a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. In the event that empty cookware is left on a cooking zone that is switched on, the hob automatically lowers the power output and thus limits any risk of damage.

### Protection against overflows

A special display (symbol **—**), a sound signal, followed with the hob switching off, may be triggered in the following cases:

- Overflow that spills onto the buttons
- Damp towel placed over the buttons.
- Metallic object placed on the buttons

Remove the object or clean and dry the touch controls, then restart cooking.



### Auto-Stop :

Your hob has an auto-stop device, which automatically stops any cooking zone which remains switched on for an excessive length of time (between 1 and 10 hours depending on the power used).

If this safety system is triggered, the cut-off to the cooking zone is shown with the "**A**" display on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. Simply press any of the buttons to stop this.



### Tips

Sounds which are similar to those of a clock mechanism may be given off.

These noises occur when the hob is working. They disappear or reduce depending on the heating configuration. There may also be whistling sounds depending on the model and quality of your cookware. The noises described are normal. They are related to induction technology and do not indicate a problem.



### Tips

We do not recommend a protective device.



For light dirt, use a disinfectant sponge. Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.

For a build-up of baked-on dirt or sweet overflows, use a disinfectant sponge and/or a special glass scraper. Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, finish off with a disinfectant sponge, and then wipe off.

For rings and hard water residue, apply warm white vinegar to the stain, leave on, then wipe with a soft cloth.

For shiny metal streaks or weekly maintenance, use a special vitroc ceramic glass product.

**Important note:** do not use any powders or abrasive sponges. Use creams and special delicate glassware sponges.

## DURING INITIAL USE:

- **An indicator light appears.** This is normal. It will go away after 30 seconds.
- **Your installation blows a fuse or one side only of the hob works.** The electrical connection of your hob is incorrect. Check its compliance.
- **The hob smells the first few times it is used for cooking.** The appliance is new. Heat up each ring for half an hour with a saucepan full of water.

to the cookware.

- **The fan continues to function after your hob is turned off.**  
This is normal. It cools the electronic parts.
- **In the event of persistent malfunction.**  
Switch off your hob for 1 minute. If the problem persists, contact the after-sales service.

## 6.2 WHEN POWERING ON:

**The hob does not work and the indicator lights on the control panel are not on.**

The appliance is not receiving electricity. The electrical supply is defective or the connection is incorrect. Inspect the electrical circuit breaker and fuses.

- **The hob does not work and another message is displayed.** The electronic board is functioning poorly. Call the After-Sales Service Department.
- **The hob does not work,** the symbol  is displayed. Unlock the child safety device.
- **Error code F9:** voltage less than 170 V
- **Error code F0:** voltage less than 5°C

## 6.3 DURING USE:

- **The hob has stopped working. The symbol — is displayed and there is a sound signal.**

There was an overflow or an object is in contact with the control panel. Clean or remove the object, then begin cooking again.

- **Code F7 is displayed.**  
The electronic circuits have overheated. Check the hob's ventilation.
- **During operation of a heating zone, the keypad display continues to flash.**  
The cookware used is not compatible with induction or its size is not suitable for the burner.
- **The cookware makes noise and your hob clicks during cooking** (see chapter on Safety precautions and recommendations 4.5).  
This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob



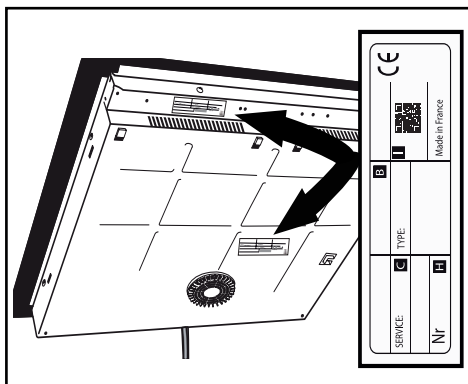
INFORMATION FOR DOMESTIC ELECTRIC HOBS - GEN 002074

|                                                                                                                                                                                                                  | Symbol<br>Symbole | Valeur / Value      |       |  |  |  |  |  |  |  |  | Unit  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|-------|
| Identification du modèle<br>Model identification                                                                                                                                                                 |                   | LL620X1D            |       |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Plaque signalétique<br>Nameplate                                                                                                                                                                                 |                   |                     |       |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Type de plaque<br>Type of plate                                                                                                                                                                                  |                   |                     |       |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Puissance totale<br>Total power                                                                                                                                                                                  |                   | 7400                |       |  |  |  |  |  |  |  |  | W     |
| Nombre de zones et/ou aires de cuisson<br>Number of cooking zones and/or areas                                                                                                                                   |                   | 3                   |       |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson)<br>par induction, zones de cuisson conventionnelle,<br>Heating technology (induction cooking zones and<br>areas, conventional cooking zones, electric hobs) |                   | Induction **        |       |  |  |  |  |  |  |  |  |       |
| Pour les zones ou aires de cuisson circulaires,<br>électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches<br>For circular electric cooking zones, rounded to the<br>nearest 5 mm                                          | 1                 | Ø                   | 16    |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                  | 2                 | Ø                   | 21    |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                  | 3                 | Ø                   |       |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                  | 4                 | Ø                   |       |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                  | 5                 | Ø                   |       |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                  | 6                 | LxW                 | 40x23 |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                  | 7                 | LxW                 |       |  |  |  |  |  |  |  |  | cm    |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de<br>cuisson, calculée par kg<br>Energy consumption per cooking zone or area<br>calculated per kg                                                                       | 1                 | EC electric cooking | 175,1 |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                  | 2                 | EC electric cooking | 170,2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                  | 3                 | EC electric cooking |       |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                  | 4                 | EC electric cooking |       |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                  | 5                 | EC electric cooking |       |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                  | 6                 | EC electric cooking | 195,5 |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                  | 7                 | EC electric cooking |       |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la plaque<br>de cuisson, calculée par kg<br>Energy consumption of the hob,<br>calculated per kg                                                                                        |                   | EC electric hob     | 180   |  |  |  |  |  |  |  |  | Wh/kg |



## Interventions

Any work on your appliance must be carried out by a qualified professional who is a brand owner. When you call, in order to make it easier to deal with your request, please have the complete references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number). This information can be found on the nameplate attached to the bottom of the appliance.



B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

I: QR Code

# Autres projets de ManualsLib



[www.manualslib.com](http://www.manualslib.com)



[www.manualslib.de](http://www.manualslib.de)



[www.manualslib.es](http://www.manualslib.es)



[www.manualslib.fr](http://www.manualslib.fr)



[www.manualslib.nl](http://www.manualslib.nl)



[www.manualslib.mx](http://www.manualslib.mx)



[www.manualslib.tech](http://www.manualslib.tech) 30+ langues