

FR ◀

EN

ES

DE

EA

CS

NL

PL

IT

PT

Brandt



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 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 SECURITE.....	4
	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	6
	IDENTIFICATION	7
	INSTALLATION.....	9
	Déballage.....	9
	Encastrement	9
	Raccordement électrique	11
	UTILISATION	12
	Choix du récipient.....	12
	Sélection du foyer	12
	ⓘ Mise en marche / arrêt.....	13
	+ / - Réglage de la puissance	13
	🕒 Réglage de la minuterie	13
	🔒 Sécurité enfants.....	14
	Sécurité et recommandations.....	15
	ENTRETIEN	16
	MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	17
	RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	18
	SERVICE APRES VENTE	19



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'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.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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.

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.

Évitez 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. Évitez 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.

Si vous imprimez ce document, pensez à trier!

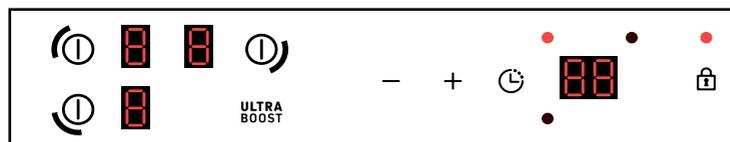
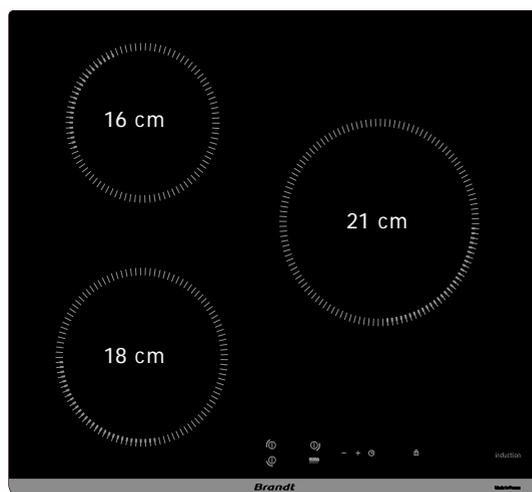
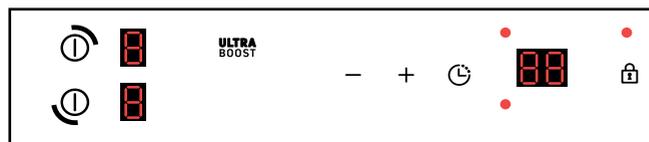
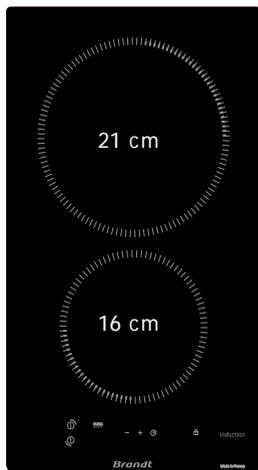


Conseils économie d'énergie

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

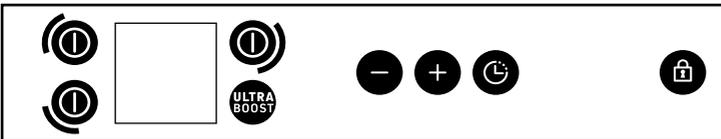
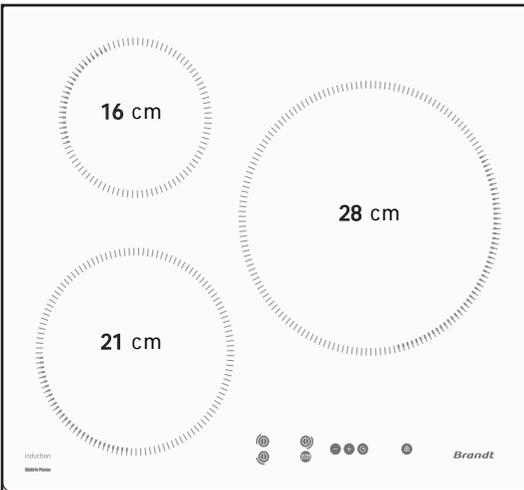
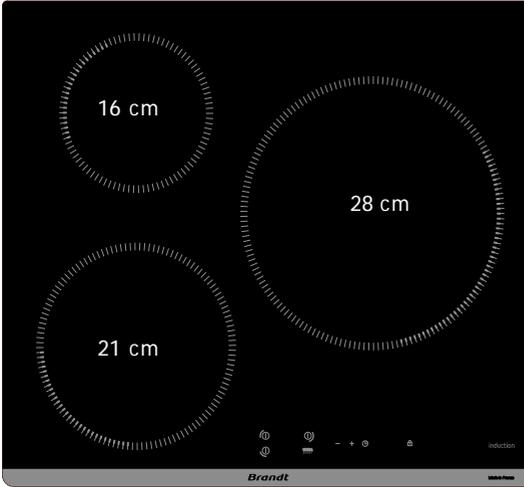


IDENTIFICATION





IDENTIFICATION





INSTALLATION

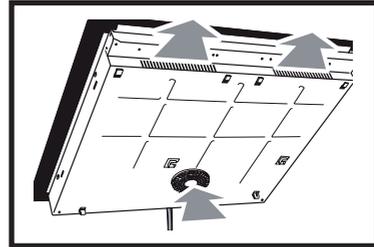
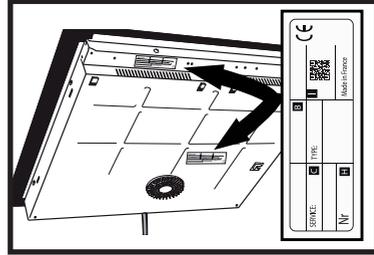
Déballage

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

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

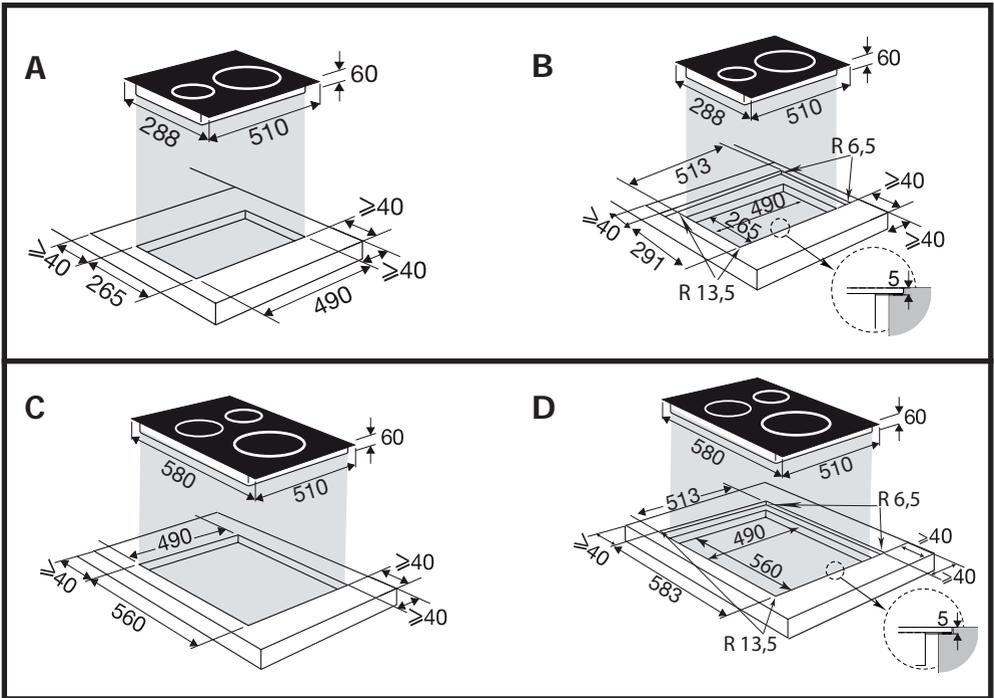
Service :

Type :



Encastrement

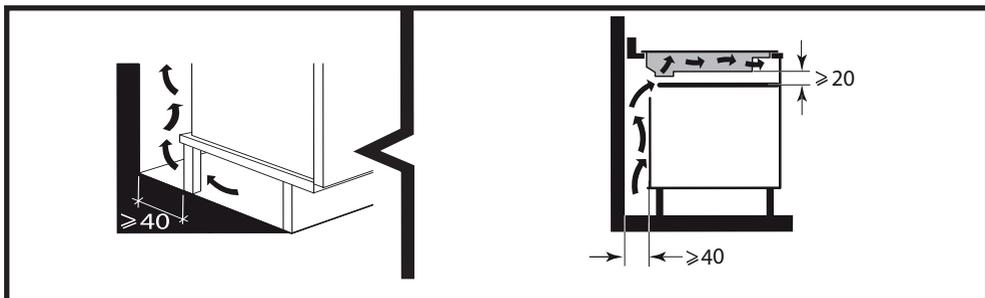
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.



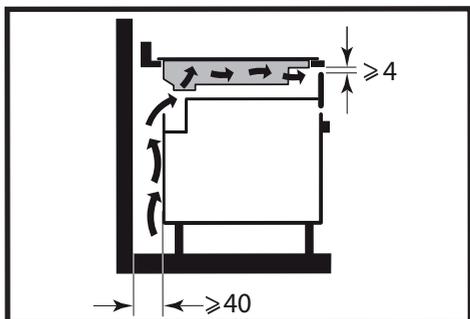


INSTALLATION

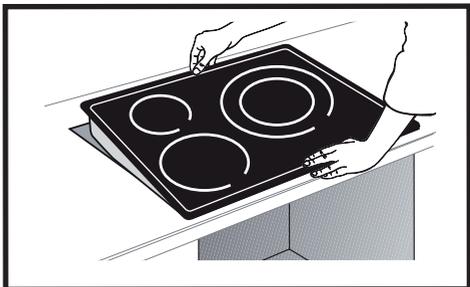
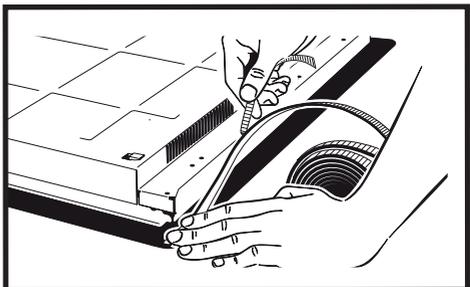
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



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**

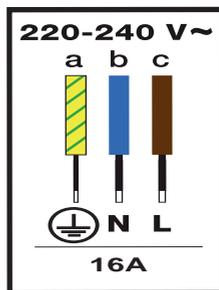
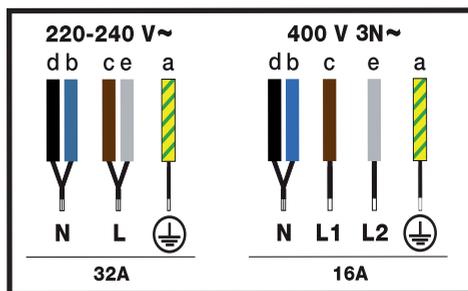
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation 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.





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 modèles de 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).



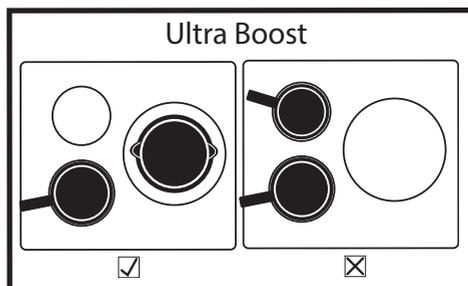
Conseils

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.



Diamètre foyer (cm)	Puissance max (Watt)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2500	10 - 18
18	3600	11 - 22
21	3600	12 - 24
28	4000	15 - 32

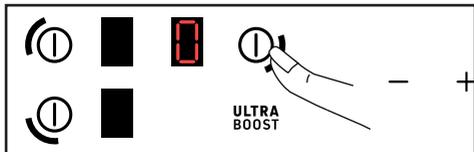


⌚ Mise en marche / arrêt

Mise en Marche :

Appuyer sur la touche 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.



Arrêt d'une zone :

Appuyer longuement sur la touche correspondant au foyer désiré.

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

+ / - 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.



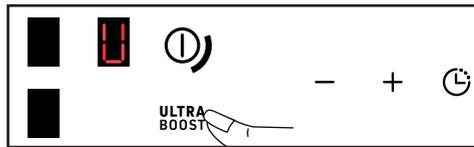
Avec une puissance < à 5, un double appui rapide sur la touche + permet d'accéder directement à la puissance 5.



Avec une puissance > à 5, un double appui rapide sur la touche + vous pouvez passer directement à la puissance 9.



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



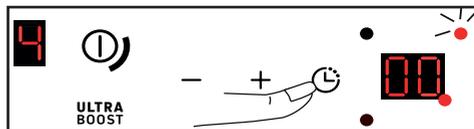
⌚ Réglage de la minuterie

* Selon modèle

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.

1 foyer en fonctionnement :

Appuyer sur la touche , afin de sélectionner la zone de cuisson à laquelle vous voulez affecter la minuterie. La minuterie du foyer actif a sa led en surbrillance

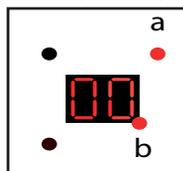


les zéros de la minuterie clignotent avec la led des unités de la minuterie et celle du foyer actif.

* Selon modèle

a : led (à l'extérieur de l'afficheur) du témoin foyer en cours de réglage, elle clignote et est plus intense que les autres.

b : led (au bord de l'afficheur) indiquant que la minuterie est en cours de réglage. Les touches + et - sont actives pour le réglage de la minuterie. Dès sa disparition, les touches + et - sont actives pour le réglage de la puissance du foyer sélectionné.





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

Sans action sur les touches +/- durant 20 secondes, la durée de cuisson est validée (la led b n'est plus allumée) et les touches +/- rebasculent sur le réglages de la puissance du foyer actif (led a allumée)

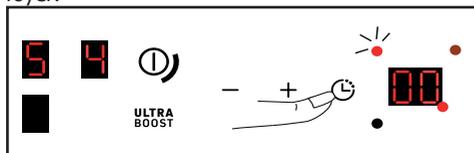
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche.

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

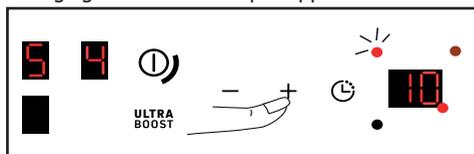
Plusieurs foyers en fonctionnement :

Quand plusieurs foyers sont allumés (avec une puissance >0), le réglage de la minuterie se fait toujours dans l'ordre suivant : avant gauche, arrière gauche, arrière droit, pour le domino arrière puis avant.

Appuyer sur la touche , pour sélectionner le foyer.



Le réglage se fait ensuite par appui sur + ou - .

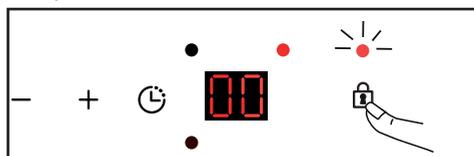


Sécurité enfants

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, les touches marche / arrêt de chaque zone restent cependant actives et autorisent l'arrêt des zones de chauffe même verrouillées.

Verrouillage

Faites un appui long sur la touche , la led au dessus du verrou s'allume durant 10 secondes et un bip confirme votre manoeuvre.



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 de verrouillage disparaisse et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer la fonction Clean Lock, table éteinte faites un appui court sur la touche , la led au dessus du verrou clignote et un bip confirme votre manoeuvre. Après environ 1 min, le verrouillage est automatiquement désactivé. Un double bip est émis et la led s'éteint.



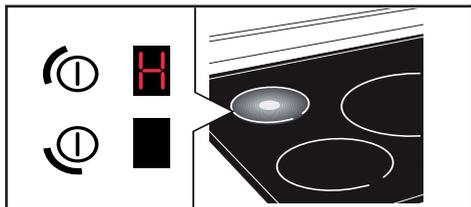
Vous avez la possibilité de désactiver la fonction Clean Lock à tout moment par un appui long sur la touche .

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

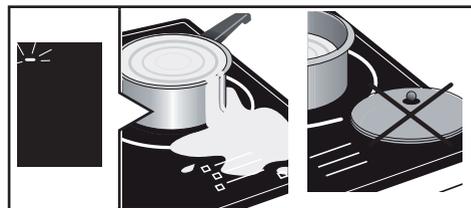
Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, la table réduit automatiquement la puissance délivrée et limite ainsi les risques de détérioration.

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 "A" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque pour l'arrêter.



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.



MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

- 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.



RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE



FR

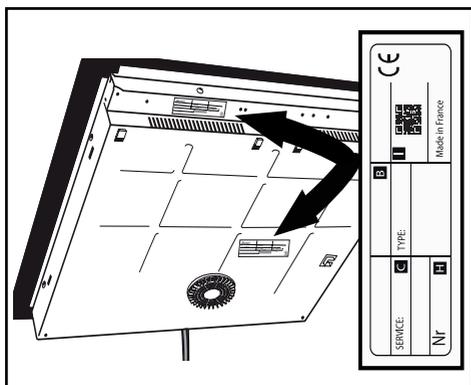
- FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 692014
- CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 692014
- DA Oplysninger for elektriske plader til husholdning - UE n° 692014
- DE Informationen zu elektrischen Hausbacköfen - UE n° 692014
- EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 692014
- EN Information for domestic electric hobs - UE n° 692014
- ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 692014
- IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 692014
- NL Informatie over elektrische huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 692014
- PL Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 692014
- PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 692014
- SK Informácie o prípravách elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 692014
- SV Information om elektriska tillåtar för hushåll - UE n° 692014

Symbol	Value	Unit	Notes
Model identification	LK30XX1D		FR: Identification du modèle DA: Model identification DE: Modellnummer EN: Model identification ES: Identificación del modelo IT: Identificazione del modello NL: Identificatie van het model PL: Identyfikacja modelu PT: Identificação do modelo SK: Identifikácia modelu SV: Modellnummer
Rating plate			FR: Plaque signalétique CS: Vytisk štítka DA: Typeplade DE: Typenschild EL: Ήλεκτροσημασίδια EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta caratteristica NL: Identificatiekaart PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa de características SK: Typový štítok SV: Årskylt
Type of hob	Induktion **		FR: Type de plaque CS: Typ varná desky DA: Typeplade DE: Art der Kochplatte EL: Τύπος επιπέδου εστίας ES: Tipo de placa de cocinar IT: Tipo di piastra PL: Typ płyty PT: Tipo de placa SK: Typ varnej desky SV: Typ varn platt
Total power	7000	W	** FR: Induktion CE: Induktion DA: Induktion DE: Induktion ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie PT: Indução PL: Indukcja SK: Indukční SV: Induktion
Number of cooking zones and/or areas	2 3 3		FR: Nombre de zones ou/ou surfaces de cuisson DA: Antal af kogezoner eller kogeflader DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Αριθμός ζωνών και/ή επιπέδων εστίας ES: Número de zonas de cocción o áreas de cocción IT: Numero di zone e/o superfici di cottura NL: Aantal kookzones en/of kookvlakken PT: Número de zonas de cozimento e/ou áreas de cozimento PL: Liczba stref grzewczych i/lub powierzchni grzewczych SK: Počet zón na varenie a/bo ploch na varenie SV: Antalet kookzoner och/eller kookytor
Heating technology (induction cooking zones and/or electric heated cooking zones, solid plates)	Induktion **		FR: Technologie de chauffage par zone ou/ou surfaces de cuisson DA: Kogezoner og/eller kogeflader DE: Heiztechnologie CS: Technologie ohřevu (vaření) zóny a/bo plochy (vaření) EN: Heating technology (induction cooking zones and/or electric heated cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento por zonas y/o superficies de cocción IT: Tecnologia di riscaldamento a zone e/o superfici di cottura NL: Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en/of elektrische verwarmde kookvlakken, vaste platen) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (ζώνες θέρμανσης με ηλεκτρική ενέργεια και/ή επιπέδα εστίας, στερεά πλάκες) PL: Technologia nagrzewania (strefy grzewcze indukcyjne i/lub powierzchnie grzewcze z prądami stałymi) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas de aquecimento por indução e/ou áreas de aquecimento por electricidade, placas sólidas) SK: Typ ohrevu (vaření) zón a/bo ploch (vaření) SV: Värmteknik (zoner för uppvärmning och/eller uppvärmningsytor)
For electric heated cooking zones or electric heated cooking zones, rounded to the nearest 5 mm	1 16 18 21	cm	FR: Pour les zones de cuisson chauffées à l'électricité, arrondies au plus près de 5 mm (à la ronde) CS: Ohřevové plochy (vaření) zón a/bo ploch (vaření) EN: Electric heated cooking zones or electric heated cooking zones, rounded to the nearest 5 mm ES: Para las zonas de cocción calentadas eléctricamente, redondeadas al más próximo de 5 mm (al redondeo) IT: Per le zone di cottura riscaldate elettricamente, arrotondate al più vicino di 5 mm (arrotondando) NL: Voor elektrisch verwarmde kookzones of elektrisch verwarmde kookvlakken, afgerond op 5 mm (afgerondend) PL: Dla powierzchni grzewczych z prądami stałymi, zaokrąglone do najbliższej wartości 5 mm (zaokrąglone) PT: Para as zonas de cozimento aquecidas por electricidade, arredondadas para o mais próximo de 5 mm (arredondando) SK: Pre zóny na varenie ohrevované elektricky, zaokrúhlené na najbližšie 5 mm (zaokrúhlené) SV: För elektriskt uppvärmda kookzoner eller elektriskt uppvärmda kookytor, avrundade till närmast 5 mm (avrundade)
For non-electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 170.2 177.2 172.6	cm	FR: Pour les zones de cuisson non chauffées à l'électricité, arrondies au plus près de 5 mm (à la ronde) CS: Ohřevové plochy (vaření) zón a/bo ploch (vaření) EN: Non-electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para las zonas de cocción no calentadas eléctricamente, redondeadas al más próximo de 5 mm (al redondeo) IT: Per le zone di cottura non riscaldate elettricamente, arrotondate al più vicino di 5 mm (arrotondando) NL: Voor niet elektrisch verwarmde kookzones of niet elektrisch verwarmde kookvlakken, afgerond op 5 mm (afgerondend) PL: Dla powierzchni grzewczych bez prądów stałymi, zaokrąglone do najbliższej wartości 5 mm (zaokrąglone) PT: Para as zonas de cozimento não aquecidas por electricidade, arredondadas para o mais próximo de 5 mm (arredondando) SK: Pre zóny na varenie, ktoré sa neohrevujú elektricky, zaokrúhlené na najbližšie 5 mm (zaokrúhlené) SV: För icke elektriskt uppvärmda kookzoner eller icke elektriskt uppvärmda kookytor, avrundade till närmast 5 mm (avrundade)
Energy consumption per cooking zone or per electric plate per kg	170.2	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg ES: Consumo de energía por kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kogezone
Energy consumption per cooking zone or per electric plate per kg	177.2	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg ES: Consumo de energía por kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kogezone
Energy consumption per kg	172.6	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg ES: Consumo de energía por kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kogezone
Energy consumption for the hob calculated per kg	174 179 173	Wh/kg	FR: Consommation d'énergie du plateau de cuisson, calculée par kg ES: Consumo de energía por kg DA: Energiforbrug pr. kogezone eller -område beregnet pr. kogezone



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
- > 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.

