



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 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
	🔒 Sécurité enfants.....	12
	Sécurité et recommandations.....	13
	ENTRETIEN	14
	MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	15
	RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	16
	SERVICE APRES VENTE	17



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. Si la surface est fissurée,



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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.

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



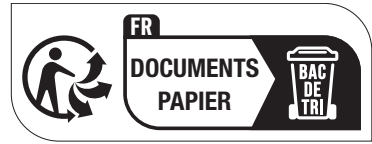
Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

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!

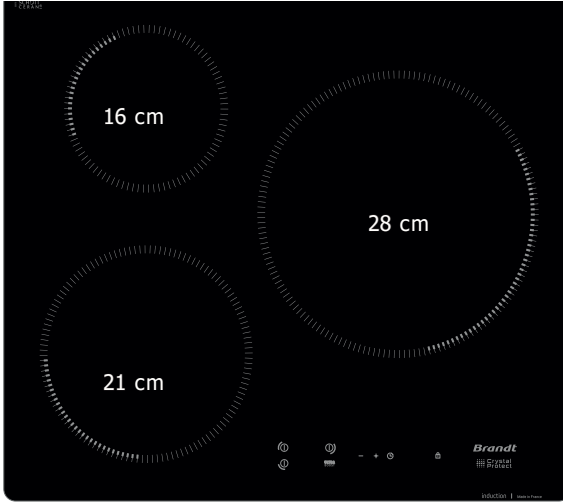


Conseils économie d'énergie

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



IDENTIFICATION





INSTALLATION

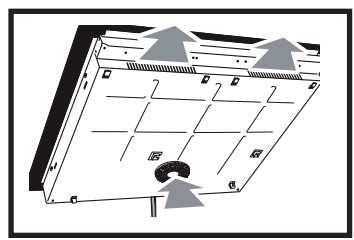
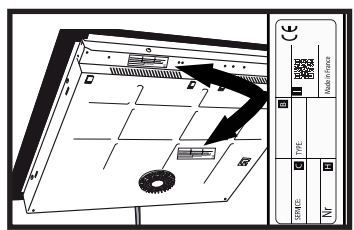
Déballage

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.

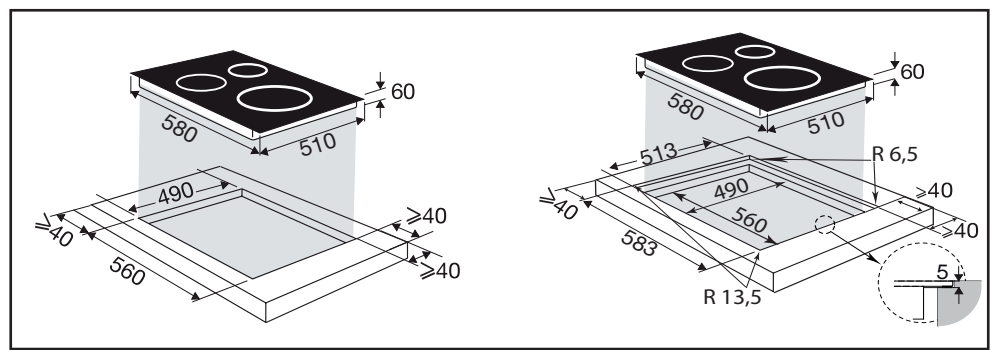
Service :

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.

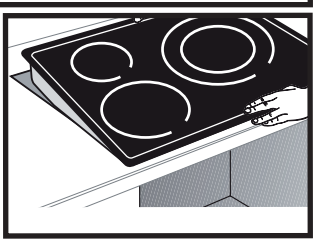
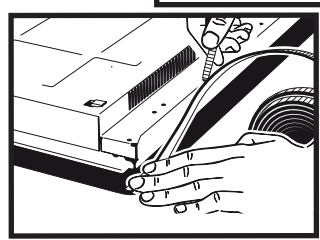
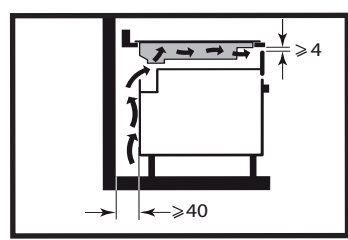
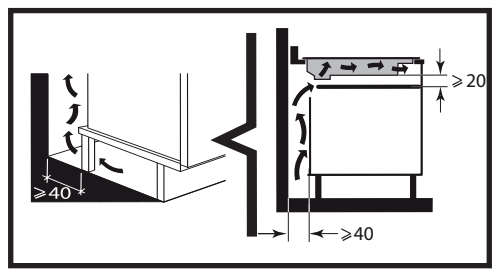




INSTALLATION

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

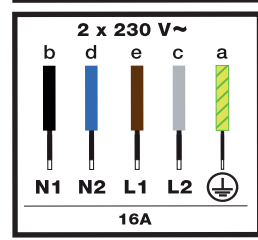
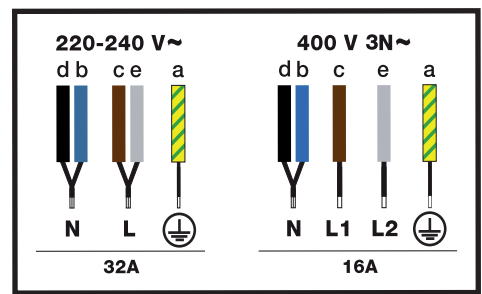
Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation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





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
28	3750	15 - 32



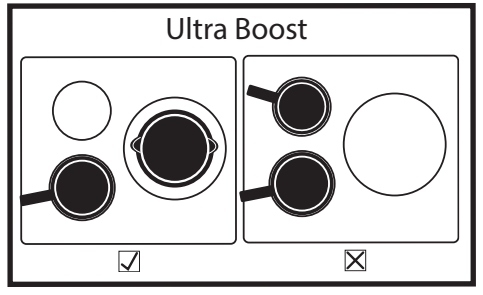
Conseils

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.





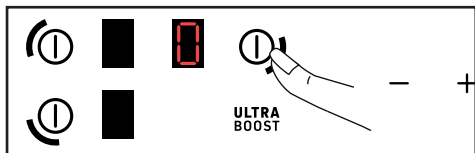
UTILISATION

① Mise en marche / arrêt

Mise en Marche :

Appuyer sur la touche ① correspondant au foyer désiré.

Un 0 s'affiche et un bip signalent 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 ① correspondant au foyer désiré.

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

+ / - Réglage de la puissance

Un appui sur = vous permet d'accéder directement à la puissance 9.

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



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



Avec une puissance > à 5, un double clic sur la touche + vous permet d'accéder directement à la puissance 9.



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

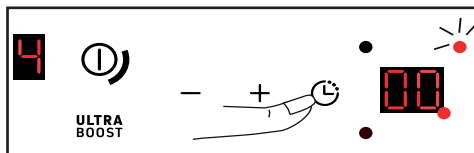


🕒 Réglage de la minuterie

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.

1 foyer en fonctionnement :

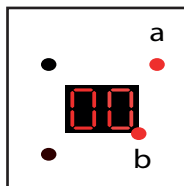
Appuyer sur la 🕒, afin de sélectionner la zone de cuisson à laquelle vous voulez affecter la minuterie. La minuterie en cours d'affichage a sa led en surbrillance.



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

a : led du témoin foyer en cours de réglage, elle clignote et est plus intense que les autres.

b: led 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 - .



UTILISATION

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 -.

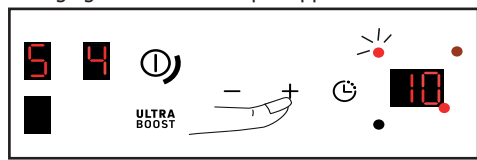
Plusieurs foyers en fonctionnement :

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.

Appuyer sur la , pour sélectionner le foyer.



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

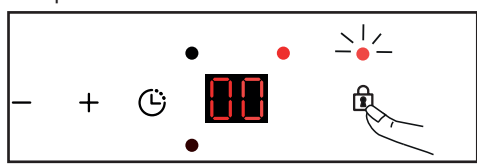


Sécurité enfants

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 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.



UTILISATION

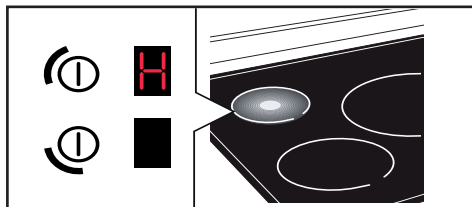
Vous avez la possibilité de désactiver la fonction Clean Lock à tout moment par un appui long sur la touche .

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 :

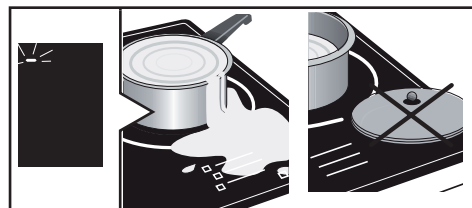
Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, la table réduit automatiquement la puissance délivrée et limite ainsi les risques de détérioration.

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.

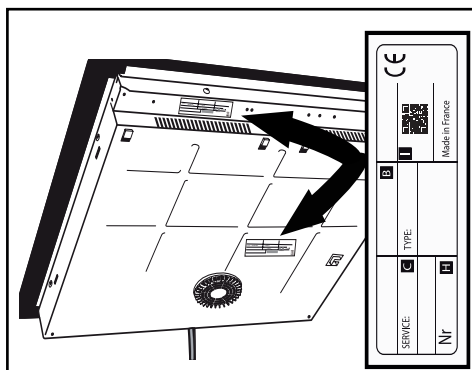
Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).

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



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.



FR

Brandt

ES ◀



MANUAL DE INSTRUCCIONES ES

Placa de cocción

Estimado cliente:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir este producto **BRANDT**.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida y en sus necesidades para poder satisfacer mejor sus expectativas, animados por el espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias.










También disponemos de una página web www.brandt.com donde encontrará todos nuestros productos, así como información útil y complementaria.

En **BRANDT** nos congratulamos de acompañarle en su día a día y le deseamos que disfrute plenamente de su compra.



Importante :

Antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación y utilización con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

	CONSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD	4
	MEDIO AMBIENTE Y AHORRO DE ENERGÍA	6
	IDENTIFICACIÓN	7
	INSTALACIÓN	8
	Desembalaj	8
	Instalación	8
	Conexión eléctrica.....	9
	UTILIZA.....	10
	Selección de la embarcación	10
	Selección de la placa de cocción.....	10
	⌚ Encendido/apagado	11
	+ / - Ajuste de la potencia	11
	🕒 Ajuste del temporizador	11
	🔒 Seguridad infantil	12
	Seguridad y recomendaciones.....	13
	MANTENIMIENTO.....	14
	MENSAJES ESPECIALES, INCIDENTES.....	15
	EFICIENCIA ENERGÉTICA	16
	SERVICIO POSVENTA	17

**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

Puede descargar este manual en la página web de la marca.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia y conocimiento suficiente, si han sido formadas en la utilización de este aparato, de manera segura comprendiendo los riesgos implicados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser efectuados por los niños sin supervisión.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie, ya que se pueden calentar.

Esta placa posee una seguridad para niños que bloquea su utilización en parada o durante la cocción (ver capítulo Seguridad para niños).

Este aparato cumple con las directivas y reglamentaciones europeas que lo rigen.

Para evitar cualquier interferencia entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este último esté diseñado y regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.

Una cocción con aceite o con materia grasa efectuada sobre la placa y sin vigilancia puede ser peligrosa y provocar un incendio. No intente nunca apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra luego la llama con una tapa o una cubierta resistente al fuego.

ATENCIÓN: la cocción debe efectuarse siempre bajo vigilancia. Una cocción corta requiere una vigilancia continua. Peligro de incendio: no disponga objetos directamente sobre las zonas de cocción.

Si la superficie está agrietada, desconectar el aparato para evitar el riesgo de electrocución. No utilice la placa hasta que no



cambie la superficie de vidrio. Evite los choques con los recipientes: la superficie vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible.

No coloque una tapa caliente directamente sobre la placa de cocción. Un efecto "ventosa" podría deteriorar la superficie vitrocerámica. Evite las fricciones de recipientes que puedan a la larga deteriorar el acabado de la superficie vitrocerámica.

Para la cocción, no utilice nunca papel de aluminio. No ponga productos embalados con papel de plata ni bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato de cocción.

No almacene en el mueble situado bajo la placa de cocción productos de limpieza ni productos inflamables.

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija.

Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro deberá ser cambiado por el fabricante, el servicio técnico

del fabricante o una persona cualificada.

Compruebe que ningún cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa esté en contacto con las zonas de cocción.

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.

El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

ADVERTENCIA: utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

Su placa de cocción está diseñada para funcionar a 50Hz o 60Hz (50Hz/60Hz) sin ninguna intervención especial por su parte.

Después de su uso, apague la placa de cocción mediante la unidad de control y no confíe en el sensor de ollas.



Medio ambiente



Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico.

Su aparato contiene numerosos materiales reciclables. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados deben depositarse en un punto de

recogida habilitado.

Infórmese ante su distribuidor o los servicios técnicos de su ciudad para conocer los puntos de recogida de los aparatos usados más próximos a su domicilio. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Algunos materiales de embalaje de este aparato también son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos a tal efecto.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

ENVASES



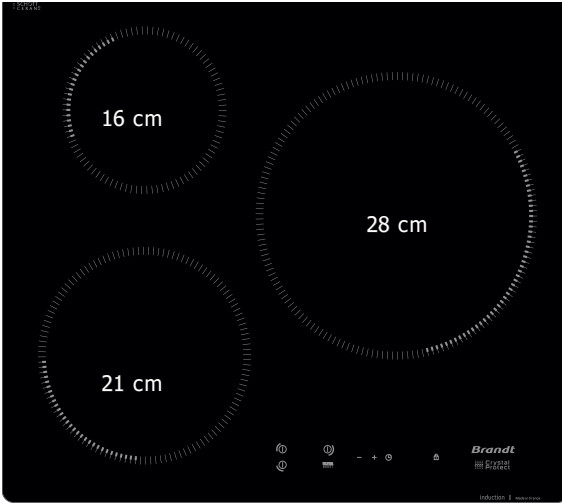
Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

Consejo de ahorro de energía

Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.



IDENTIFICACIÓN





INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

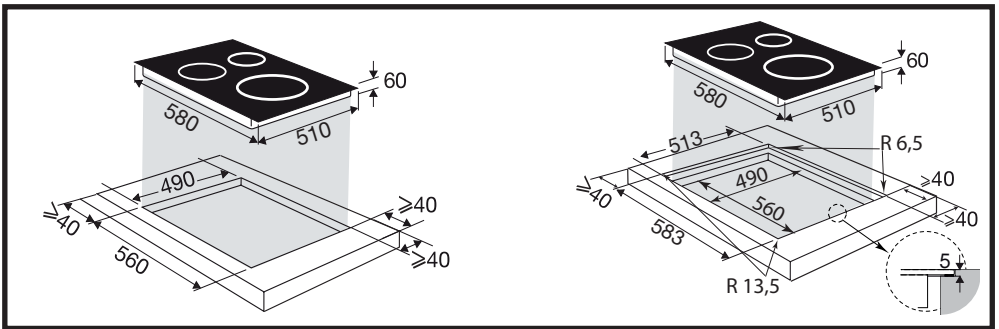
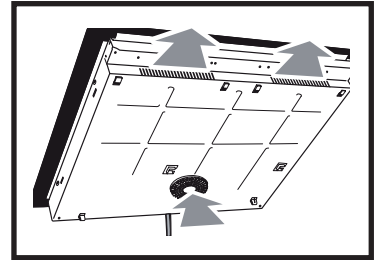
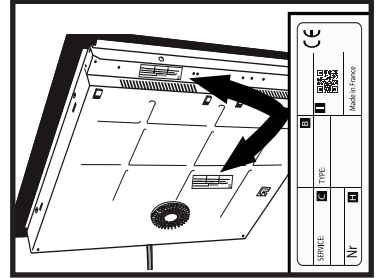
Para usos futuros, retire todos los elementos de protección. Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa descriptiva.

Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa.

Service :
Type :

EMPOTRAMIENTO

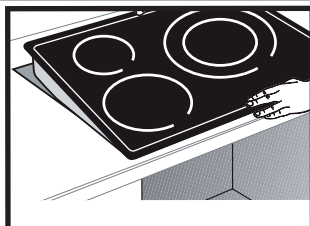
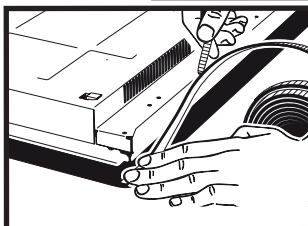
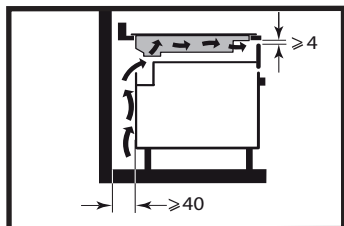
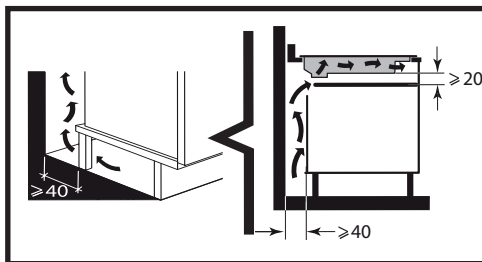
Verifique que las entradas de aire y salidas de aire estén bien despejadas. Tenga en cuenta las dimensiones de empotramiento (en milímetros) de la encimera donde se va a instalar la placa. Pega cuidadosamente la junta alrededor del vaso de la placa antes de proceder al empotramiento. Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.





En caso de instalar la placa por encima de un cajón o un horno empotrable, respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente por delante.

Pegue la junta blindada alrededor del borde de la mesa y inserte la mesa en el gabinete.



Importante

Si el horno está situado bajo la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de esta y del horno en modo pirólisis. Aparece entonces el código «F7» en las zonas de mando. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).

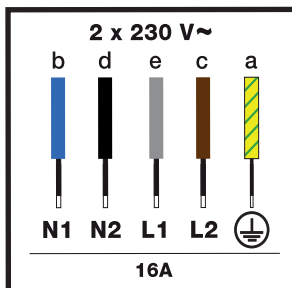
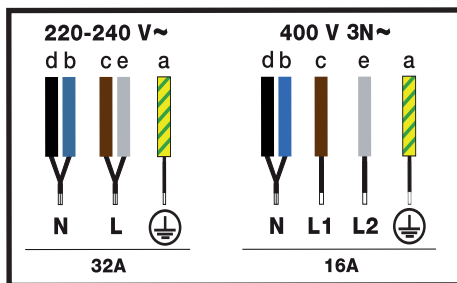
CONEXIÓN ELÉCTRICA

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Hay que incorporar un dispositivo de desconexión en la canalización fija.

Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores.

AAI encender la placa de cocción o tras un corte de corriente prolongado, aparece un código en el teclado de control (reservado para el Servicio Técnico, el usuario no debe tenerlo en cuenta).

Esta información desaparece al cabo de 30 segundos..





SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

La mayoría de las baterías de cocina son compatibles con la inducción. Sólo el vidrio, la loza, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidable no magnéticos no funcionan con la cocina de inducción.



Consejo

Le sugerimos que elija recipientes con un fondo grueso y plano. El calor se distribuirá mejor y la cocción será más uniforme. No calentar nunca un recipiente vacío sin supervisión.

SELECCIÓN DEL FUEGO

Existen varios modelos de fogones sobre los que colocar los recipientes. Seleccione la que más le convenga, según el tamaño de la sartén. Si la base de la sartén es demasiado pequeña, el indicador de potencia parpadeará y la placa no funcionará, aunque el material de la sartén sea adecuado para la inducción. No utilice utensilios de cocina de tamaño inferior al diámetro de la placa de cocción (véase la tabla).

Diámetro de la chimenea (cm)	Potencia máxima(Watt)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
16	2500	10 - 18
21	3600	12 - 24
28	3750	15 - 32



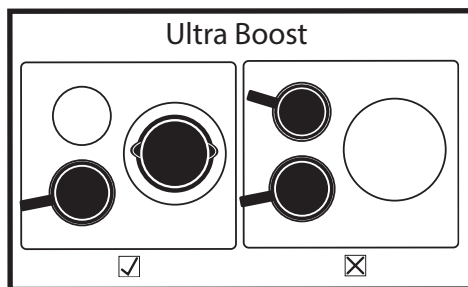
Consejo

Cuando se utilizan las dos placas simultáneamente, la placa de cocción gestiona la distribución de la potencia para no superar la potencia total de la placa. Cuando utilice la máxima potencia (Ultra Boost) en varias placas de cocción al mismo tiempo, asegúrese de elegir la mejor posición para sus

recipientes según el modelo de su placa de cocción, como se muestra en las ilustraciones. Esto evitará la limitación automática de la potencia en una de las placas de cocción si el posicionamiento no es óptimo: Traducción realizada con la versión gratuita del traductor www.DeepL.com/Translator

= posición correcta.

= posición incorrecta





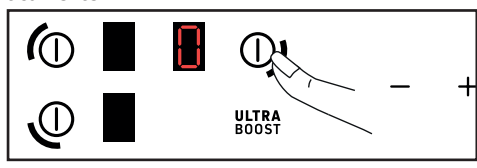
UTILIZA

Ⓜ ENCENDIDO/APAGADO

Puesta en marcha :

Pulse la tecla Ⓜ correspondiente a la zona deseada.

Aparece un 0 y un pitido indica que la zona está activada. Puede ajustar la potencia deseada de la zona de cocción seleccionada. Si no se solicita potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente.



Detener una zona :

Mantenga pulsado la tecla Ⓜ de la fuente de calor deseada.

Suena un pitido largo y la pantalla se apaga o aparece el símbolo "H" (calor residual)

+ / - AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o - para ajustar el nivel de potencia de 1 a 9.

Al encenderlo, puede pasar directamente al nivel de potencia 9 pulsando la tecla -



Con una potencia < 5, una rápida doble pulsación de la tecla + permite acceder a la potencia 5.



Con una potencia > 5, una rápida doble pulsación de la tecla + permite acceder a la potencia 9.



Pulsando la tecla **ULTRA BOOST** se accede a la máxima potencia.



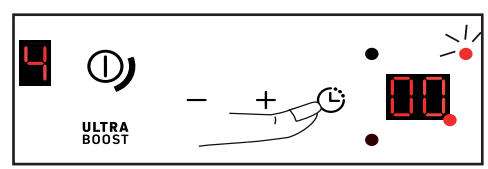
⌚ AJUSTE DE LA POTENCIA

Cada zona de cocción tiene un temporizador específico que puede ajustarse hasta 99 minutos. El temporizador se incrementa de 1 a 15 y luego de 5 a 99 minutos. Se puede poner en marcha desde que la zona de cocción está en funcionamiento.

Pulse la tecla ⌚ de la zona de cocción seleccionada.

1 zona en funcionamiento :

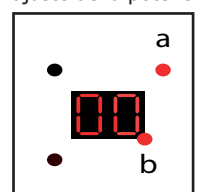
Pulse la tecla ⌚, para seleccionar la zona de cocción a la que desea asignar el temporizador. El temporizador mostrado actualmente tiene su LED resaltado.



los ceros del temporizador parpadean con el LED de unidades del temporizador y el LED de enfoque activo.

a : El LED de la luz de enfoque parpadea y es más intenso que los demás.

b : LED que indica que el temporizador se está ajustando. Las teclas + y - están activas para el ajuste del temporizador. Cuando el temporizador desaparece, los botones + y - se activan para el ajuste de la potencia del calentador seleccionado.



El ajuste se realiza pulsando + o -. Se puede acceder directamente a los 99 minutos pulsando la tecla - desde el inicio.



Si no se pulsán las teclas +/- durante 20 segundos, se valida el tiempo de cocción (el LED b deja de estar encendido) y las teclas +/- vuelven a la configuración de la potencia de la placa activa (el LED a está encendido)

Al final del tiempo de cocción, la pantalla indica 0 y suena un pitido durante unos 20 segundos. Para desactivarlo, pulse cualquier tecla.

Para detener el temporizador manualmente, mantenga pulsadas las teclas + y - simultáneamente o vuelva a 0 con la tecla -.

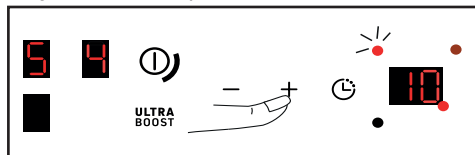
Varias chimeneas en funcionamiento :

Cuando se encienden varias chimeneas (con una potencia >0), el temporizador siempre se pone en marcha en el siguiente orden: delante a la izquierda, detrás a la izquierda, detrás a la derecha.

Pulse la tecla de la zona de cocción seleccionada.



El ajuste se realiza pulsando + o -.

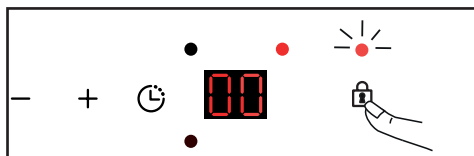


SEGURIDAD PARA NIÑOS

Esta placa de cocción posee una seguridad para niños que bloquea los mandos en apagado o durante la cocción. Por razones de seguridad, solo las teclas siguen activas y permiten apagar las zonas de calor incluso bloqueadas.

Bloqueo :

Mantenga pulsado la tecla , el LED situado encima de la cerradura se ilumina durante 10 segundos y un pitido confirma su operación.



La pantalla de las zonas de cocción en funcionamiento muestra ahora alternativamente el símbolo de encendido y el de bloqueo .



Desbloqueo:

Pulse la tecla hasta que el símbolo desaparezca y un pitido confirme su operación.



Función CLEAN LOCK:

Esta función permite bloquear temporalmente la placa durante la limpieza.

Para activar la función Clean Lock, pulse brevemente la tecla , El LED situado sobre la cerradura parpadea y un pitido confirma la operación. Después de aproximadamente 1 minuto, el bloqueo se desactiva automáticamente. Se emite un doble pitido y el LED se apaga.

Puede desactivar la función de bloqueo de limpieza en cualquier momento manteniendo pulsado la tecla .

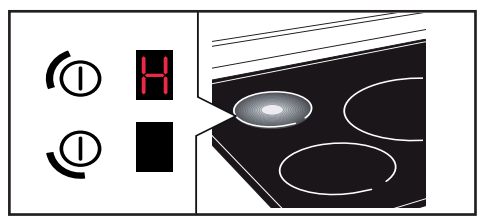


SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual:

Tras un uso intensivo, la zona de cocción que acaba de utilizar puede permanecer caliente unos minutos.


Se visualiza una "H" durante este periodo. Evite tocar las zonas concernidas.



Seguridad anticaalentamiento:

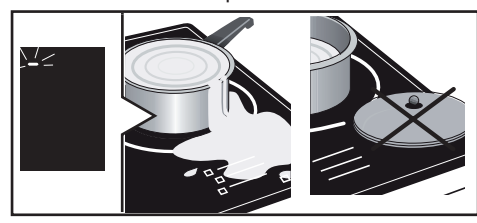
Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que controla la temperatura del fondo del recipiente. En caso de olvido de un recipiente vacío en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y evita así cualquier riesgo de deterioro del utensilio o de la placa.

Protección en caso de desbordamiento:

Puede aparecer el símbolo , oírse una señal sonora y pararse la placa de cocción en los siguientes casos:

- Desbordamiento que recubra las teclas.
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas.


Quite el objeto o limpie y seque las teclas y vuelva a encender la placa.



Auto-Stop:

Esta placa dispone de la función de seguridad Auto-Stop, que apaga automáticamente la zona de cocción que ha permanecido encendida demasiado tiempo (entre 1 y 10 horas según la potencia utilizada).

En caso de activarse esta seguridad, el apagado de la zona de cocción es indicado por la visualización "AS" en la zona de mando y suena una señal sonora durante unos 2 minutos. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para pararlo.

 Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj durante el funcionamiento de la placa que desaparecen o disminuyen en función de la selección de cocción. También se puede escuchar como un silbido según el modelo y la calidad del recipiente. Es normal. Son producidos por la tecnología de inducción y no indican ninguna avería.

Consejo de ahorro de energía

No utilice la potencia máxima para cocinar a la parrilla o con un recipiente vacío.



Para manchas ligeras, utilice una esponja sanitaria. Empape la zona sucia con agua caliente y límpiela.

En caso de manchas recocidas o desbordamiento de azúcar, utilice una esponja sanitaria o un rascador de vidrio. Empape la zona por limpiar con agua caliente, utilice un rascador de vidrio para pulir la superficie, termine con la esponja sanitaria y seque la zona.

Para manchas grandes y restos de cal, aplique vinagre blanco caliente sobre la suciedad, deje actuar y limpie con un paño suave.

Para coloraciones metálicas brillantes o una limpieza semanal, utilice un producto especial para vitrocerámicas.


Observación importante: no utilice para limpiar polvo ni esponjas abrasivas. Use cremas y esponjas especiales para vajilla delicada.

**DURANTE LA PUESTA EN SERVICIO:**

- **Constata que aparece una visualización luminosa.** Es normal. Desaparecerá al cabo de 30 segundos.
- **Su instalación se dispara o solo funciona un lado.** La conexión de su placa es defectuosa. Verifique su conformidad.
- **La placa desprende cierto olor durante las primeras cocciones.** El aparato es nuevo. Caliente cada zona durante una media hora con una cacerola llena de agua.

DURANTE LA PUESTA EN MARCHA:**La placa no funciona y los visualizadores luminosos en el teclado permanecen apagados.**

El aparato no está alimentado. La alimentación o la conexión están defectuosas. Inspeccione los fusibles y el disyuntor eléctrico.

- **La placa no funciona y se visualiza otro mensaje.** El circuito electrónico funciona mal. Llame al Servicio Técnico.
- **La placa no funciona y aparece**  **el símbolo**. Desbloquee la seguridad para niños.
- **Código fallo F9:** tensión inferior a 170 V
- **Código fallo F0:** temperatura inferior a 5°C

DURANTE LA UTILIZACIÓN:

- **La placa deja de funcionar, aparece en símbolo – y se emite una señal sonora.** Ha habido un desbordamiento o un objeto entorpece el teclado de control. Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción.
- **Aparece el código F7.** Los circuitos electrónicos se han recalentado. Compruebe la aireación de la placa.
- **Durante el funcionamiento de un fuego, el visualizador del teclado sigue parpadeando.** El recipiente utilizado no es compatible con la inducción o su tamaño no se adapta al fuego (ver capítulo 3).
- **Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción.** Es normal con algunos recipientes. Eso se debe al paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

- **La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.**

Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

- **En caso de fallo persistente.**

Apague la placa durante 1 minuto. Si el fallo continua, contacte con el Servicio Técnico.



EFICIENCIA ENERGÉTICA



ES

- FR: Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- CS: Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnosti - UE n° 662014
- DA: Oplysninger for almindelige til husholdningssg. - UE n° 662014
- DE: Informationen zu elektrischen Haushaltskochplatten - UE n° 662014
- EL: Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
- EN: Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ES: Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014

- IT: Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
- NL: Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
- PL: Informacje dotyczące domowych płytek grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
- PT: Informação relativa a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
- SK: Informácie v prípade elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
- SV: Information om elektriska tillåter för hushållsbruk - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit
Model identification	LLK02X1D	
Rating plate		
Type of hob	Induction **	
Total power	7400 7400 7400 7400 7400	W
Number of cooking zones and/or areas	4 4 3 4 4 4	
Heating technology (reduction cooking zones and cooking area, radiant cooking zones, solid plates)		
For circular cooking zones or areas with a diameter of 180 mm or electric hobs with cooking zones rounded to the nearest 5 mm	1 Ø 16 16 21 16 16 16 2 Ø 21 21 16 21 21 28 3 Ø 18 28 18 4 Ø 18 18 16 5 Ø	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric hob or cooking zone rounded to the nearest 5 mm	6 LxW 40x23 40x23 40x23 40x23 7 LxW	cm
Energy consumption for the hob (circular cooking zone)	1 EC _{rated cooking} 171.1 171.1 170.2 171.1 171.1 171.1 2 EC _{rated cooking} 174.8 174.8 175.1 174.8 174.8 170.4 3 EC _{rated cooking} 189.2 189.2 172.6 189.2 4 EC _{rated cooking} 185.2 5 EC _{rated cooking} 6 EC _{rated cooking} 193.4 7 EC _{rated cooking}	Wh/ky
Energy consumption for the hob (circular cooking zone)	EC _{rated hob} 179.8 182.2 173 182.2 179.8 176.3	Wh/ky

FR: Informations relatives à la puissance des plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
 CS: Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnosti - UE n° 662014
 DA: Oplysninger for almindelige til husholdningssg. - UE n° 662014
 DE: Informationen zu elektrischen Haushaltskochplatten - UE n° 662014
 EL: Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
 EN: Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
 ES: Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014
 IT: Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
 NL: Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
 PL: Informacje dotyczące domowych płytek grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
 PT: Informação relativa a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
 SK: Informácie v prípade elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
 SV: Information om elektriska tillåter för hushållsbruk - UE n° 662014

FR: Informations relatives à la puissance des plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
 CS: Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnosti - UE n° 662014
 DA: Oplysninger for almindelige til husholdningssg. - UE n° 662014
 DE: Informationen zu elektrischen Haushaltskochplatten - UE n° 662014
 EL: Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
 EN: Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
 ES: Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014
 IT: Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
 NL: Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
 PL: Informacje dotyczące domowych płytek grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
 PT: Informação relativa a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
 SK: Informácie v prípade elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
 SV: Information om elektriska tillåter för hushållsbruk - UE n° 662014

FR: Informations relatives à la puissance des plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
 CS: Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnosti - UE n° 662014
 DA: Oplysninger for almindelige til husholdningssg. - UE n° 662014
 DE: Informationen zu elektrischen Haushaltskochplatten - UE n° 662014
 EL: Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
 EN: Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
 ES: Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014
 IT: Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
 NL: Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
 PL: Informacje dotyczące domowych płytek grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
 PT: Informação relativa a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
 SK: Informácie v prípade elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
 SV: Information om elektriska tillåter för hushållsbruk - UE n° 662014

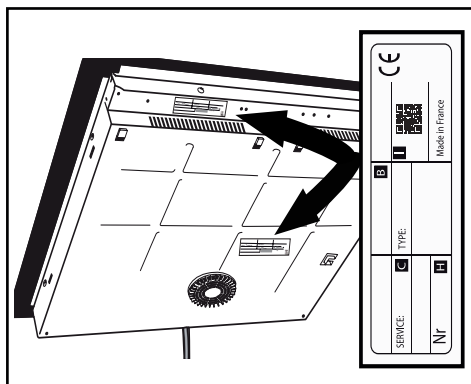


Intervenciones

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie).

PIEZAS ORIGINALES

Para el mantenimiento, utilice únicamente piezas de recambio originales certificadas.



B: Referencia de ventas

C: Referencia del servicio

H: Número de serie

I: Código QR