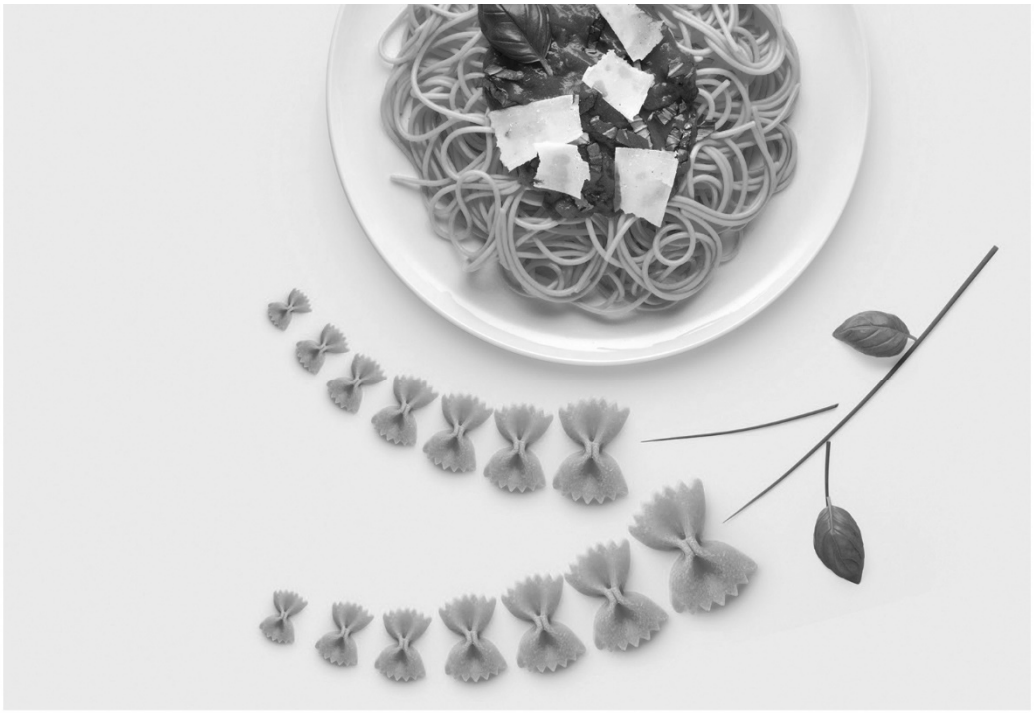
Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
GEBRUIKSHANDLEIDING NL
اللغة العربية دليل الإرشادات والتشغيل

Table à induction
Induction cooker
Cocina de inducción
Inductiekookplaat
موقد الطهي الحثي

TI2FSOFT

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

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

SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR....4
a) Consignes de sécurité....4
b) Données techniques....7
c) Protection de l'environnement....8
2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL....8
a) Description de votre table à induction....8
b) Avant la première utilisation....9
c) Récipients compatibles et incompatibles....9
d) Le pack sécurité....10
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL....11
a) Utilisation du bandeau de commande....11
b) Démarrage de l'appareil....11
c) Utilisation des fonctions....12
d) Arrêt de l'appareil....13
4) ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL....13
a) Nettoyage de l'appareil....13
b) Résolution des problèmes....14

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez-vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

a) Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES A LIRE ATTENTIVEMENT ET A GARDER POUR UN USAGE ULTERIEUR

Informations générales :

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage d'aliments et de liquides. Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans le manuel. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée.

- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.

Conseils de sécurité pour installer l'appareil :

⚠ Installer ou placer cette table en adéquation avec les instructions d'installation recommandée.
Voir la partie 'PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL'.

- Cet appareil ne doit être pas posé dans un meuble.
- Ne pas obstruer les entrées d'air de votre appareil.
- Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable y compris rideaux, tenture et éléments similaires, il existe un risque d'incendie lors de son fonctionnement.
- Éloigner le cordon d'alimentation de la surface chaude.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Conseils de sécurité pour utiliser l'appareil :

⚠ L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être éloignés.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, s'ils (ou elles) sont correctement surveillé(e)s OU après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers.
- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.
- S'assurer que les récipients utilisés soient compatibles pour une utilisation avec une plaque à induction.

- Des précautions doivent être prises lorsque vous manipulez la casserole pour éviter des brûlures.
- Des objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la plaque chauffante car ils peuvent devenir chauds.
- A la fin de l'utilisation, la zone de cuisson est chaude. Afin d'éviter de vous brûler, il est recommandé de ne pas la toucher.
- Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter un probable choc électrique.

<u>Conseils de sécurité pour nettoyer l'appareil :</u>

⚠ Éteindre la plaque et débrancher la prise d'alimentation avant le nettoyage.

⚠ Un manque d'entretien de la plaque de cuisson peut conduire à une détérioration de la surface et ainsi endommager l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil doit être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture doit être retiré.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la plaque céramique car ils peuvent érafler la surface, ce qui peut causer une fêlure du verre.
- Pour votre sécurité, le nettoyant vapeur ne peut pas être utilisé.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour

plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

Utilisation non conforme :

Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme. Cet appareil est exclusivement destiné à des usages décrits dans le manuel. Tenez compte des recommandations générales et de sécurités listées dans ce chapitre.

- Cette plaque à induction n'est pas destinée à être utilisée en extérieur.
- Cette table à induction est exclusivement destinée à un usage domestique dans des habitations privées. Son utilisation dans des locaux communs tels que dans un local professionnel, une salle de pause, un atelier, un local de camping, hôtel, etc... ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

b) Données techniques

Modèle	TI2FSOFT
Tension/Fréquence	220-240V— 50/60Hz
Puissance	2000W + 1400W
Poids net	5.2 Kg
Dimensions mm (HxLxP)	60x605x390mm

c) Protection de l'environnement

Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

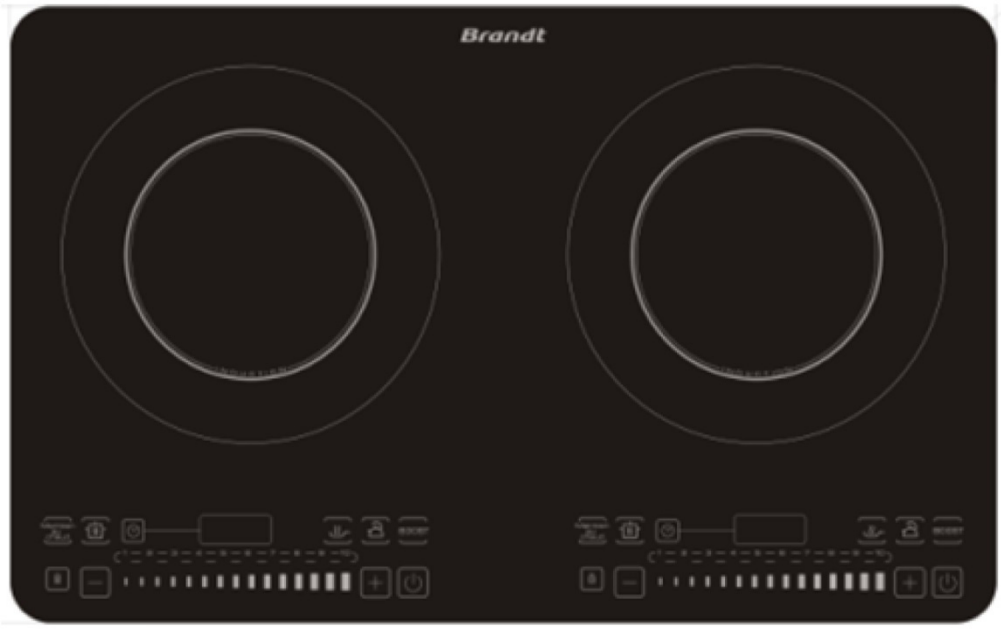
Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Conseils économie d'énergie

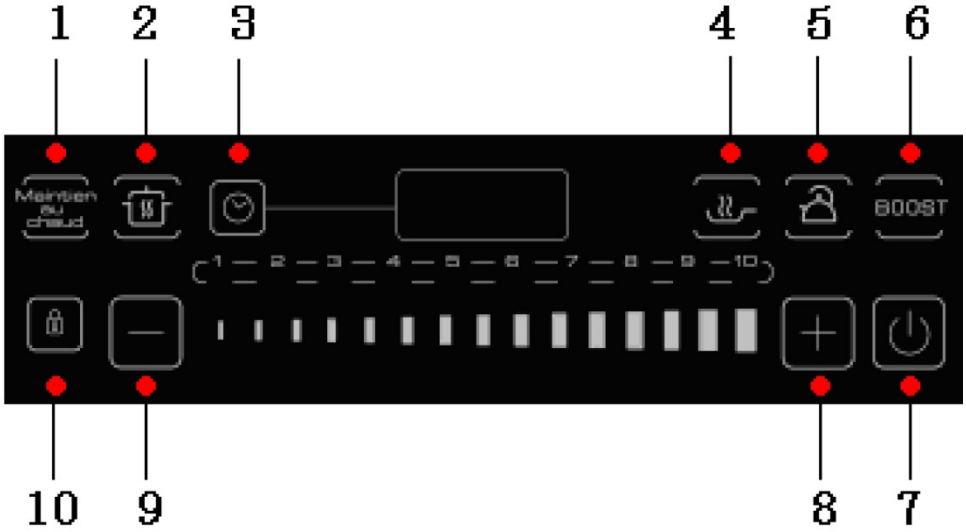
Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler la cuisson.

2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de votre table à induction



Bandeau de commande :



1. Fonction Maintien au chaud
2. Fonction Mijotage
3. Minuterie
4. Fonction Friture
5. Fonction Ébullition
6. Fonction Booster
7. On/Off
8. Augmenter la puissance/ le temps
9. Diminuer la puissance/ le temps
10. Verrouillage du clavier

b) Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil, enlevez tous les papiers et plastiques. Vérifier qu'il ne reste pas de morceaux d'emballages sur les parties de l'appareil.
- Avant d'utiliser la table à induction pour la première fois, il convient de s'assurer qu'elle soit à une distance d'au moins 10 centimètres de toutes parois ou matériaux inflammables (rideaux, tentures...).
- Puis, brancher la table sur une prise de courant de 10 ampères (minimum) reliée à la terre. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait indispensable, s'assurer que celle-ci soit en bon état et qu'elle soit conforme. Votre appareil doit reposer sur une surface propre, horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur. Ne pas déplacer votre appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Lors de l'utilisation de l'appareil vous pouvez entendre un léger bruit qui est dut à la haute fréquence électromagnétique. Cela est normal et ne représente pas une source de danger.

c) Récipients compatibles et incompatibles

Il est nécessaire d'utiliser des récipients compatibles. Afin de déterminer si vos récipients sont compatibles ou non, il vous suffit de vous servir d'un aimant. Si l'aimant accroche le fond du récipient cela signifie que votre récipient est compatible avec les tables à induction.

Vous pouvez aussi vous référer au schéma ci-dessous montrant les récipients compatibles :

Poêle à frire en métal

Récipient en acier inoxydable

Récipient en métal

Bouilloire en métal

Bouilloire en émail et en acier inoxydable

Casserole en émail

Plaque de cuisson

La compatibilité de ces récipients se réfère à des tests exécutés sur des récipients contenant de l'acier inoxydable 430 avec une base 180+/-10 mm. Les autres ustensiles de cuisson ne garantissent pas une qualité de résultats équivalente.

Les récipients en aluminium, cuivre, céramique, verre ou alliage d'aluminium ne doivent pas être utilisés avec cet appareil, ainsi que ceux dont le diamètre est inférieur à 12cm ou supérieur à 26cm.

Cet appareil peut en effet accueillir des casseroles d'un diamètre allant de **12 à 26 cm**.

d) Le pack sécurité

L'appareil est doté d'un pack sécurité complet :

- **Avertissement de l'état thermique de la surface** : si l'écran affiche « L » la surface de l'appareil est froide, s'il affiche « H » elle est chaude.
- **Système anti-surchauffe**. Si la température à l'intérieur de l'appareil est trop haute, celui-ci va cesser de chauffer.
- **Protection contre la surintensité ou les anomalies de tension**. Lorsque le voltage est anormal ou lorsque le courant est coupé brutalement, la table à induction va s'arrêter afin d'éviter tous dommages. Une fois ces problèmes réglés, la table à induction fonctionnera à nouveau normalement.
- **Le système de détection de récipient**. Si un récipient est enlevé alors que l'appareil est en fonctionnement, ce dernier va cesser de chauffer. Après quoi il se mettra en veille.
- **Arrêt automatique**. Lorsque la minuterie arrive à son terme, l'appareil s'arrêtera automatiquement jusqu'à ce que l'utilisateur enclenche à nouveau la minuterie. De même, l'appareil s'éteint automatiquement en cas d'oubli prolongé d'un plat en cours de cuisson.
- **Verrouillage des commandes (10)**. Cette touche permet de verrouiller l'intégralité des commandes afin de simplifier le nettoyage mais aussi de préserver les enfants de tous risques.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Utilisation du bandeau de commande

- Les touches de contrôle tactiles fonctionnent au toucher. Il n'est pas nécessaire d'exercer de pression.
- Utiliser la base de votre doigt et non le bout comme indiqué sur les images ci- dessous.

- Faire glisser le doigt sur le slider pour augmenter ou diminuer la puissance.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une action sera enregistrée.
- Le bandeau de commande doit être toujours propre, sec et non recouvert par un objet ou un tissu ; même une fine pellicule d'eau peut créer des dysfonctionnements.

b) Démarrage de l'appareil

Après avoir mis l'appareil sous tension, l'avertisseur sonore retentit et l'écran affiche « L » (froid) ou « H » (chaud), indiquant que la température de la plaque à induction est plus ou moins élevée que 60 degrés. Appuyer ensuite sur la touche Marche/Arrêt **(7)**, l'écran affiche «----» indiquant que l'appareil est en veille et prêt à être programmé. Vous pouvez maintenant utiliser votre plaque à induction.

Il vous suffit maintenant d'appuyer + ou – de votre appareil pour sélectionner la puissance désirée ou d'utiliser directement le slider en faisant glisser votre doigt de gauche à droite et inversement.

Ne jamais placer un récipient vide sur l'appareil en marche.

Remarque :

Une fois que l'appareil est prêt à être utilisé et si vous n'appuyez sur aucun autre bouton au cours des secondes suivantes, celui-ci s'éteindra automatiquement après 60 secondes pour des raisons de sécurité. L'écran affichera « L », indiquant que l'appareil à une température inférieur à 60 degrés et c'est éteint.

De la même manière, si vous placez un récipient incompatible sur la plaque, l'écran indiquera « E1 » et un bip sonore retentira. L'appareil s'éteindra automatiquement au cours des 30 secondes suivantes.

c) Utilisation des fonctions

- **Fonction mijotage**

Pour utiliser cette fonction, appuyer sur la touche Mijotage **(2).** Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 2. Le fait d'appuyer sur les touches +/- désactive le mode.

- **Fonction friture**

Pour utiliser cette fonction, appuyer sur la touche Friture **(4).** Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 6. Le fait d'appuyer sur les touches +/- désactive le mode.

- **Fonction ébullition**

Cette fonction vous permet de faire bouillir de l'eau. Pour l'utiliser, appuyer sur la touche Ébullition **(5)**. Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 10. Au bout de 7 minutes environ, elle se règlera automatiquement sur 8. Pour ce mode, le temps de chauffe est réglé à 15 minutes. Le fait d'appuyer sur les touches +/- désactive le mode.

Remarque : Pour éviter tout risque de débordement, ne pas remplir votre récipient à plus du trois quart.

- **Fonction boost**

La touche Boost **(6)** permet de mettre directement l'appareil en pleine puissance sur 10 et ensuite de maintenir un niveau de puissance maximum sans créer une surchauffe de l'appareil ou de l'ustensile de cuisson. Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. Le fait d'appuyer sur les touches +/- désactive le mode.

- **Fonction maintien au chaud**

Lorsque l'appareil est en cours de chauffe, appuyez sur la touche Maintien au chaud **(1)** si vous souhaitez maintenir au chaud votre préparation. Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. L'appareil se réglera automatiquement sur la puissance minimale 1 et s'arrêtera au bout de 120 minutes. Pour régler à nouveau la puissance, appuyez directement sur les touches +/-.

- **Minuterie**

Afin d'utiliser la minuterie, il vous suffit de sélectionner un mode de cuisson puis ensuite d'appuyer sur le bouton Minuterie **(3)**. Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. L'écran digital indiquera alors « 00:00 ». Dans les 4 secondes suivantes, appuyer sur les touches +/- pour ajuster le temps de cuisson. Chaque pression augmente ou diminue le temps de 1 minute. Si vous maintenez la touche plus longuement, le temps augmentera ou diminuera

par incréments de 10 minutes. La minuterie est réglable de 1 minute à 180 minutes. Une fois le temps écoulé, l'écran digital indiquera « H » et un bip sonore retentira.

Le système s'arrêtera automatiquement. Pour modifier le temps en cours d'utilisation, appuyer à nouveau sur la touche Minuterie **(3)** puis sur les touches +/-. Pour interrompre la minuterie, appuyer sur la touche Minuterie **(3)** pendant quelques secondes. Le voyant de minuterie s'éteint.

- **Fonction verrouillage**

Pour verrouiller l'ensemble des touches de contrôle pendant la cuisson, appuyez sur la touche verrouillage **(10).** L'indicateur « Lo » s'affichera sur l'écran.

Dans cette situation, seule la touche Marche/arrêt **(7)** peut être utilisée pour éteindre l'appareil. Si vous appuyer sur la touche Marche / arrêt **(7)** en mode verrouillage, l'écran affichera « L » ou « H », indiquant que votre appareil s'est éteint. Pour déverrouiller les commandes, appuyer sur la touche Marche / arrêt **(7)** de nouveau puis appuyer pendant 3 secondes sur la touche verrouillage.

d) Arrêt de l'appareil

Après utilisation, la plaque électrique est chaude, l'avertisseur sonore retentit et l'indicateur « H » clignote sur l'écran. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche Marche/Arrêt **(7)**, puis débrancher la prise électrique.

À titre indicatif, vous pouvez vous référer au tableau suivant pour connaître le niveau de chauffe relatif à chaque numéro sur votre panneau de commande :

Niveaux	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puissance en Watt Plaque gauche	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Puissance en Watt Plaque droite	120	200	400	500	700	900	1000	1100	1300	1400

4) ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL

a) Nettoyage de l'appareil

Veuillez mettre l'appareil hors tension et le débrancher avant le nettoyage.

Effectuez le nettoyage lorsque la plaque céramique est refroidie.

A propos de la plaque vitrocéramique et du bandeau de commande :

- Saleté légère : nettoyer avec un chiffon doux et humide
- Saleté grasse : nettoyer avec un chiffon doux et humide avec un peu de dentifrice ou de détergent neutre jusqu'à élimination des résidus
- Ne pas utiliser de liquide nettoyant abrasif, inflammable, acide ou alcalin

Remarque : pendant le nettoyage, ne nettoyez jamais la surface de la table de cuisson avec une brosse rigide.

A propos de l'entrée d'air et de la grille d'aération :

Après une longue période d'utilisation, de la poussière et autre saleté peuvent s'accumuler dans l'entrée d'air ou la grille d'aération. Le corps de la plaque à induction doit être nettoyé avec précaution à l'aide d'un chiffon sec. La poussière autour de l'entrée d'air et de la grille d'aération peut être nettoyée avec une brosse flexible ou un nettoyant.

Remarque : ne pas immerger la table à induction dans l'eau et ne pas l'entretenir avec un nettoyant vapeur.

b) Résolution des problèmes

Vous trouverez ci-dessous les inspections recommandées à effectuer pour les défaillances les plus courantes :

Ne pas désassembler l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou détérioration de la table à induction.

Problèmes		Points à vérifier
Après le branchement de l'appareil, l'indicateur du bouton Marche/Arrêt ne s'allume pas et il n'y a aucun affichage sur l'écran.		• Vérifier que l'appareil est correctement relié à la prise électrique. • Vérifier que l'interrupteur, la prise, le fusible sont en bon état.
Le témoin du bouton Marche/Arrêt s'allume mais la chauffe ne démarre pas.		• S'assurer que les récipients sont conformes à l'utilisation des plaques à induction. • S'assurer que les récipients sont correctement placés sur la table à induction • S'adresser à un service d'assistance.
L'appareil s'arrête brutalement de chauffer alors qu'il est en fonctionnement		• Laisser refroidir l'appareil. • Dégager l'entrée et la sortie d'air. • Régler à nouveau la minuterie • Se référer aux codes échecs ci-dessous.
Affichage des codes d'erreur	E0	• Les circuits de la machine sont mis en échec
	E1	• La table à induction ne détecte aucun récipient ou les récipients sur la table à induction ne sont pas compatibles
	E2	• La table à induction est en surchauffe
	E3	• Le voltage est trop élevé
	E4	• Le voltage est trop faible
	E5, E6	• Court-circuit
	E1-E3-E4	• Inspecter le produit pour résoudre le problème avant quelconque démarche
	E0-E2-E5-E6	• Contacter le service client

Dear Customer,

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

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

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

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

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

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

CONTENTS

1) FOR THE USER'S ATTENTION 17
   a) Safety Instructions 17
   b) Technical Data 20
   c) Environmental Protection 20
2) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE 21
   a) Description of your Induction Cooker 21
   b) Before Using for the First Time 22
   c) Compatible and Incompatible Pans 22
   d) The Safety Pack 22
3) USING YOUR MACHINE 23
   a) Using the Control Panel 23
   b) Starting the Machine 23
   c) Using the Functions 24
   d) Stopping the Machine 25
4) LOOKING AFTER YOUR MACHINE AND DEALING WITH FAULTS 25
   a) Cleaning the Machine 25
   b) Troubleshooting 26

1) FOR THE USER'S ATTENTION

⚠ Keep these instructions with your machine. If you sell this machine to another person second-hand, make sure you give the new owner these instructions. Please read these instructions before installing and using your machine. They are written for your safety and that of others.

a) Safety Instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS TO BE READ CAREFULLY AND KEPT FOR A SUBSEQUENT USER

General information

This machine is only intended for domestic use for cooking and reheating food and liquids. Only use this machine for the purposes described in the manual. It may only be used in a covered, enclosed and heated environment such as a kitchen or any other room meeting the same specifications. The manufacturer denies all responsibility in the event of inappropriate use.

- After removing your product from its packaging check that the machine is in perfect condition and, in particular, that the plug or the power supply lead are not damaged. If there is any doubt contact your dealer's after-sales service.
- Children younger than the age of 8 must be kept away unless they are continually supervised.
- Children must not play with the machine.
- Keep the machine and its power cable out of reach of children under the age of 8.

Safety Instructions for Installing the Machine

⚠ Install or place this cooker as the installation instructions recommend.
See the 'INTRODUCTION TO YOUR MACHINE' section.

- This machine must not be placed on furniture.
- Do not obstruct your machine's air inlets.
- If this machine is covered or in contact with a flammable material including curtains, drapes and similar items, there is a fire risk when it is working.
- Keep the power cable away from the hot surface.
- This machine is not intended to be put into operation using an external timer or a separate remote control system.

Safety Instructions for Using the Machine

⚠ The machine and its accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- This machine may be used by children aged 8 or older, and also by people with reduced physical, sensory or mental capacities if they are correctly supervised OR after having given them the necessary information concerning the use of the machine, so that they are aware of the dangers.
- The accessible parts of this machine may become hot when it is operating.
- Make sure that the pans used are compatible with use on an induction hob.
- Precautions must be taken when handling saucepans to avoid burns.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the heating plate as they may become hot.

- After use the cooking area is hot. To avoid burning yourself touching the cooking area is not recommended.
- If the surface is cracked turn off the machine to prevent a probable electric shock.

Safety Instructions for Cleaning the Machine

Turn off the plate and unplug the power cable before cleaning.

Lack of maintenance for the hob may lead to deterioration of the surface and thus damage to the machine.

- Cleaning and maintenance of the machine should not be carried out by children unless they are supervised.
- This machine must be cleaned regularly and all food residues removed.
- Do not use an abrasive sponge or metal scraper to clean the ceramic plate because they might scratch the surface, which could then cause the glass to crack.
- For your safety a steam cleaner must not be used.
- The power cable cannot be replaced. If the cable is damaged the machine should be discarded. This product is guaranteed by your distributor. For more details please refer to the guarantee conditions provided by the distributor.

Non-compliant use

The manufacturer denies all responsibility in the event of non-compliant use. This machine is exclusively intended for the use described in the manual. Take into account the general and safety recommendations listed in this chapter.

- This induction hob is not intended for outdoor use.

- This induction cooker is only intended for domestic use in private dwellings. The use of this product in communal or professional premises such as rooms for breaks, workshops, camping or hotel premises, etc. does not represent compliant use as defined by the manufacturer.

b) Technical Data

Model	TI2FSOFT
Voltage/Frequency	220-240V— 50/60Hz
Power	2000W + 1400W
Net weight	5.2 Kg
Dimensions mm (HxWxD)	60x605x390mm

c) Environmental Protection

At the end of its life this product must not be discarded with household waste. It must be taken to a recycling centre or to your dealer. This makes it possible to avoid consequences resulting from inappropriate disposal that are harmful to health and the environment, and to recycle materials to save energy and significant resources.

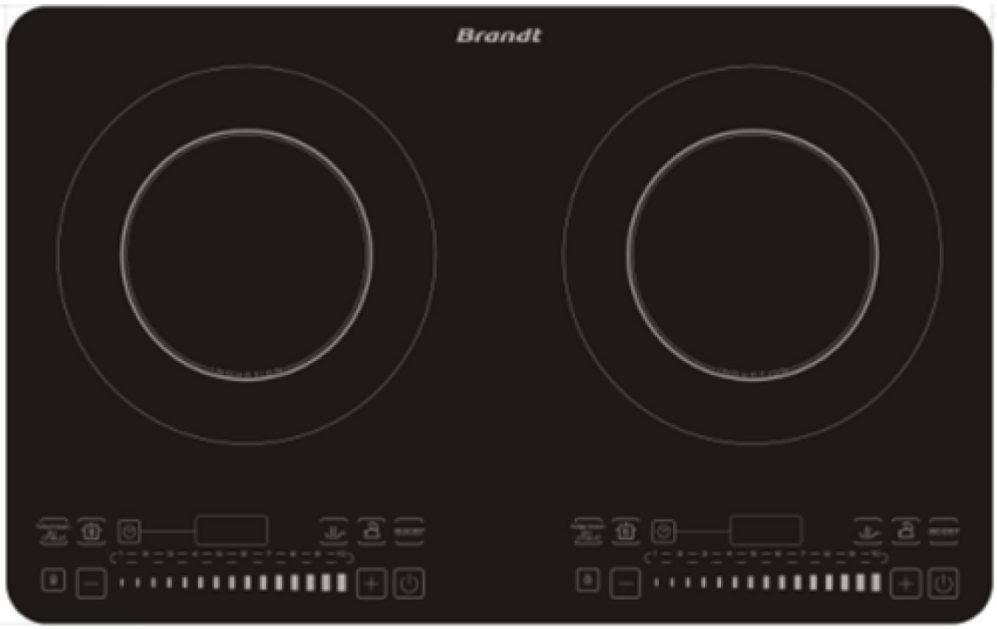
A logo appears on the product reminding you not to discard it with household waste. For further information, contact your council offices or the shop where you bought this product.

Conseils économie d'énergie

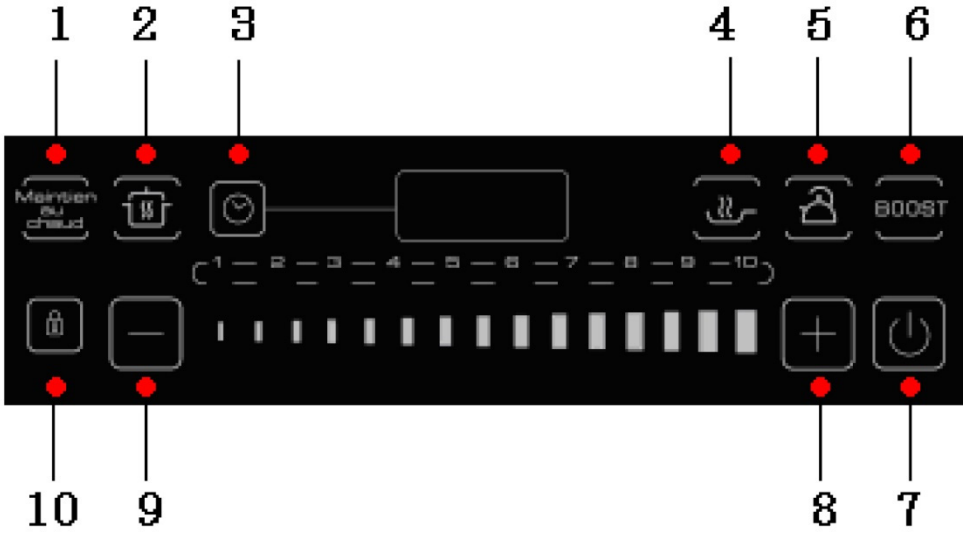
Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler la cuisson.

2) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE

a) Description of your Induction Cooker



Control panel



1. Maintien au chaud (Keep Warm) Function
2. Simmering Function
3. Timer
4. Frying Function
5. Boiling Function
6. Boost Function
7. On/Off
8. Increase power/time
9. Reduce power/time
10. Locking the keyboard

b) Before Using for the First Time

- Unpack the machine and remove all the paper and plastic. Makes sure no pieces of packaging remain on the parts of the machine.
- Before using the induction cooker for the first time, it is wise to ensure that it is at least 10 centimetres from all walls, partitions or flammable materials (curtains, drapes, etc.).
- Then plug the cooker into a 10 ampere (minimum) earthed socket. If the use of an extension lead proves to be indispensable make sure that it is in good condition and compliant. Your machine must rest on a clean, horizontal, flat, stable surface that is heat-resistant. Do not move the machine when it is operating.
- When using the machine you may hear a slight noise due to a very slight vibration of the pan at high frequency. This is normal and is not a source of danger.

c) Compatible and Incompatible Pans

Compatible pans must be used. In order to determine whether your pans are compatible or not you just need to use a magnet. If the magnet sticks to the bottom of the pan this means that your pan is compatible with induction cookers.

You can also refer to the diagram below showing compatible pans:

Metal frying pan

Stainless steel pan

Metal pan

Metal kettle

Enamel and stainless steel kettle

Enamel saucepan

Cooking tray

The compatibility of these pans refers to tests performed on pans containing stainless steel 430 with a base of 180 +/- 10 mm. Other cooking utensils do not guarantee results of equivalent quality.

Pans in aluminium, copper, ceramic, glass or aluminium alloy must not be used with this machine, as well as those with a diameter of less than 12 cm or more than 26 cm.

This machine can in fact take saucepans with a diameter of between **12 and 26 cm**.

d) The Safety Pack

The machine has a complete safety pack:

- **Warning of the heat status of the surface:** if the screen shows "L" the machine's surface is cold and if it shows "H" the surface is hot.
- **Anti-overheating system.** If the temperature inside the machine is too high, it will stop heating.

- **Protection against over-current or voltage anomalies.** When the voltage is abnormal or when the current is cut abruptly the induction cooker will stop to avoid any damage. Once the problems have been dealt with the induction cooker will function normally again.
- **The pan detection system.** If a pan is removed whilst the machine is in operation the machine will stop heating. After that it will go on standby.
- **Automatic switch-off.** When the timer reaches the end of the time set the machine will stop automatically until the user turns on the timer again. Similarly the machine will turn off automatically if a dish being cooked has been forgotten for a long time.
- **Locking the controls (10).** This key makes it possible to lock all the controls to simplify cleaning and also to protect children from any risk.

3) USING YOUR MACHINE

a) Using the Control Panel

- The control keys are touch-sensitive. There is no need to apply pressure.
- Use the base of your finger and not the tip as shown in the pictures below.

- Push the slider with your finger to increase or decrease the power,
- You will hear a beep each time an action is recorded.
- The control panel must always be clean, dry and not covered by an object or a fabric. Even a fine film of water may create malfunctions.

b) Starting the Machine

After having turned the machine on the audible alarm sounds and the screen displays "L" (cold) or "H" (hot), indicating that the temperature of the induction plate is less than or higher than 60°C. Then press the Start/Stop key **(7)**. The screen displays "----" meaning that the machine is on standby and ready to be programmed. You can now use your induction plate.

Just press + or - on your machine to select the desired power or use the slider directly by sliding your finger from left to right or vice versa.

Never place an empty pan on the machine when it is in operation.

Note:

Once the machine is ready to be used, and if you don't press any other key during the next few seconds, it will turn off automatically for safety reasons. The screen will show "L" meaning that the machine's temperature is less than 60°C and is turned off.

In the same way if you place an incompatible pan on the plate the screen will show "E1" and a beep will be heard. The machine will turn off automatically in the next 30 seconds.

c) Using the Functions

- **Simmering Function**

To use this function press the Simmering key **(2)**. An indicator light comes on above the key. The heating power is adjusted to 2 by default. Pressing the +/- keys deactivates the mode.

- **Frying Function**

To use this function press the Frying key **(4)**. An indicator light comes on above the key. The heating power is adjusted to 6 by default. Pressing the +/- keys deactivates the mode.

- **Boiling Function**

This function enables you to boil water. To use this function press the Boiling key **(5)**. An indicator light comes on above the key. The heating power is adjusted to 10 by default. After about 7 minutes it turns itself down to 8 automatically. For this mode the heating time is set to 15 minutes. Pressing the +/- keys deactivates the mode.

Note: To avoid any risk of boiling over do not fill your pan to more than three quarters full.

- **Boost Function**

The Boost key **(6)** makes it possible to put the machine on full power for 10 minutes and then maintain a maximum power level without the machine or the cooking utensil overheating. An indicator light comes on above the key. Pressing the +/- keys deactivates the mode.

- **Keep Warm (Maintien au chaud) Function**

When the machine is heating, press the Maintien au chaud (Keep Warm) key **(1)** if you want to keep your preparation warm. An indicator light comes on above the key. The machine will automatically adjust itself to the minimum power 1 and will stop after 120 minutes. To adjust the power again press the +/- keys.

- **Timer**

In order to use the timer just select a cooking mode and then press the Timer key **(3)**. An indicator light comes on above the key. The digital screen will then show "00:00". Within 4 seconds press the +/- keys to adjust the cooking time. Each press increases or decreases the time by 1 minute. If you hold down the key the time will increase or decrease by 10 minute increments. The timer can be adjusted from 1 minute to 180 minutes. Once the time has elapsed the digital screen will display "H" and a beep will be heard. The system will stop automatically. To change the time during use press the Timer key **(3)** again and then press the

+/- keys. To stop the timer press the Timer key **(3)** for several seconds. The timer light will go out.

- **Locking Function**

To lock all the control keys during cooking press the locking key **(10)**. The "Lo" indicator will appear on the screen.

In this situation only the Start/Stop key **(7)** can be used to turn off the machine. If you press the Start/Stop key **(7)** in locking mode the screen will display "L" or "H" meaning that your machine is turned off. To unlock the controls press the Start/Stop key **(7)** again and then press the locking key for 3 seconds.

d) Stopping the Machine

After use the electric plate will be hot, the audible alarm sounds and the "H" indicator flashes on the screen. To turn off the machine press the Start/Stop key (7) and then unplug it.

For information, you can refer to the following table to find the heating level relating to each number on your control panel.

Levels	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Power in Watts Left-hand plate	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Power in Watts Right-hand plate	120	200	400	500	700	900	1000	1100	1300	1400

4) LOOKING AFTER YOUR MACHINE AND DEALING WITH FAULTS

a) Cleaning the Machine

Ensure the machine is off and unplugged before cleaning.

Carry out cleaning when the ceramic plate has cooled down.

About the vitroceramic plate and the control panel

- Lightly soiled: clean with a soft, damp cloth
- Soiled with fat: clean with a soft, damp cloth with a little toothpaste or neutral detergent until the residues are removed.
- Do not use an abrasive, flammable, acid or alkaline cleaning liquid

Note: When cleaning never clean the surface of the hob with a stiff brush.

About the air inlet and the air vent

After a long period of use dust and other dirt may accumulate in the air inlet or the air vent. The body of the induction cooker should be cleaned carefully with a clean, dry cloth. The dust around the air inlet and the air vent must be cleaned with a supple brush or a cleaner.

Note: Do not immerse the induction cooker in water and do not clean it with a steam cleaner.

b) Troubleshooting

Below you will find the inspections recommended for the defects encountered most often:

Do not dismantle the machine yourself to avoid any danger or deterioration of the induction cooker.

Problems		Points to be checked
After plugging the machine in the indicator for the Start/Stop key does not light up and there is no display on the screen.		• Check the machine is correctly connected to the electric socket. • Check that the switch, the plug and the fuse are in good condition.
The Start/Stop key indicator light comes on but heating does not start.		• Make sure that the pans are compliant with use on induction hobs. • Make sure that the pans are correctly placed on the induction hob. • Call an engineer.
The machine stops heating abruptly when it is operating.		• Let the machine cool. • Clear the air inlet and outlet. • Adjust the timer again. • Refer to the fault codes below.
Display of error codes	E0	• The machine circuits are defective
	E1	• The induction cooker has not detected a pan or the pans on the induction cooker are not compatible
	E2	• The induction cooker has overheated
	E3	• The voltage is too high
	E4	• The voltage is too low
	E5, E6	• Short-circuit
	E1-E3-E4	• Inspect the product to resolve the problem before any other approach
	E0-E2-E5-E6	• Contact Customer Service

Estimada Clienta, estimado Cliente:

Acaba usted de adquirir un producto **BRANDT**, y le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en Usted, en su modo de vida, en sus necesidades, para satisfacer lo mejor posible sus expectativas. Hemos puesto en él nuestros conocimientos, nuestro espíritu innovador y toda la pasión que nos mueve desde hace más de 60 años.

En nuestro deseo permanente de satisfacer cada vez mejor sus exigencias, nuestro servicio de atención al consumidor está a su disposición, para escucharle y responder a todas sus dudas o sugerencias.

También puede entrar en nuestro sitio web **www.brandt.com**, donde encontrará nuestras innovaciones más recientes, además de útil información complementaria.

A **BRANDT** le encanta acompañarle en su día a día y le desea que disfrute plenamente de su compra.

Importante: Antes de poner en marcha el aparato, lea atentamente este manual de instalación y de uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO 29
a) Instrucciones de seguridad 29
b) Datos técnicos 32
c) Conservación del medio ambiente 32
2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO 33
a) Descripción de la cocina de inducción 33
b) Antes de usarlo por primera vez 34
c) Recipientes compatibles e incompatibles 34
d) Pack seguridad 35
3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO 35
a) Utilización del panel de control 35
b) Inicio del aparato 36
c) Utilización de las funciones 36
d) Detención del aparato 37
4) CONSERVACIÓN Y REPARACIÓN DE SU APARATO 38
a) Limpieza del aparato 38
b) Solución de problemas 39

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO

⚠ Guarde este manual de uso con su aparato. Si vendiera o cediera este aparato a otra persona, entréguele este manual de uso al nuevo dueño. Le agradecemos que lea estas recomendaciones antes de instalar y utilizar este aparato. Han sido redactadas pensando en su seguridad y en la de los demás.

a) Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTE. LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA REFERENCIA FUTURA.

Información general

Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico para cocinar y calentar alimentos y líquidos. Utilice este aparato únicamente para los fines descritos en este manual. Debe utilizarse siempre en lugares cubiertos, cerrados y a buena temperatura, tal como las cocinas u otras habitaciones que respondan a esas características. El fabricante renuncia a toda responsabilidad en caso de uso inadecuado.

- Una vez sacado el producto de su caja, compruebe que el aparato está en perfecto estado, y especialmente que no hayan sufrido ningún daño el enchufe ni el cable. Si tuviera cualquier duda, diríjase al servicio posventa de su vendedor.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato, a menos que estén vigilados permanentemente.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Recomendaciones de seguridad para instalar el aparato

Instale o coloque esta cocina de conformidad con las instrucciones de instalación recomendadas.
Consulte la parte 'DESCRIPCIÓN DE SU APARATO'.

- Este aparato no puede colocarse encima de un mueble.
- No bloquee las entradas de aire del aparato.
- Si este aparato está cubierto por un material inflamable o en contacto con un material inflamable, incluidas cortinas, colgaduras y elementos similares, existe riesgo de incendio durante su funcionamiento.
- Aleje el cable de alimentación de la superficie caliente.
- El aparato no ha sido diseñado para funcionar respondiendo a un temporizador externo ni con un mando a distancia.

Recomendaciones de seguridad para utilizar el aparato

El aparato y sus partes accesibles pueden estar muy calientes durante su uso. Los niños pequeños deben mantenerse apartados.

- Las personas que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas y los niños a partir de 8 años solamente podrán utilizar este aparato tras haber recibido la información necesaria referente al uso del aparato, de forma que sean conscientes de los peligros que supone hacerlo, O BIEN si lo hacen bajo supervisión.
- Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante su funcionamiento.
- Asegúrese de utilizar recipientes compatibles con placas de inducción.
- Extreme la precaución al manejar la cacerola para evitar quemaduras.

- No debe posar sobre la placa calefactora cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas, ya que pueden calentarse.
- La zona de cocción se mantiene caliente una vez finalizado su uso. Para no quemarse le recomendamos que no la toque.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Recomendaciones de seguridad para limpiar el aparato

Apague la placa y desenchúfela antes de limpiarla.

Una falta de mantenimiento de la placa de cocción puede producir un deterioro de la superficie y dañar al aparato.

- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños menores de 8 años, a menos que estén bajo supervisión de un adulto.
- Este aparato debe ser limpiado con frecuencia y se debe eliminar cualquier resto de alimentos.
- No utilice estropajos abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar la placa cerámica, porque podrían rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores a vapor.
- El cable de alimentación no puede ser sustituido. Si el cable estuviera dañado, es conveniente deshacerse de todo el aparato. Este producto cuenta con la garantía de su distribuidor. Para obtener más información, consulte las condiciones de garantía proporcionadas por el mismo.

Utilización inadecuada

El fabricante renuncia a toda responsabilidad en caso de utilizaciones no conformes. Este aparato está diseñado

únicamente para los usos descritos en este manual. Observe las recomendaciones generales y de seguridad indicadas en este capítulo.

- Esta placa de inducción no está indicada para su uso en el exterior.
- Esta cocina de inducción está diseñada únicamente para uso doméstico en viviendas privadas. Su utilización en locales comunitarios, tales como locales profesionales, salas de descanso, talleres, locales de campings, hoteles, etc. no es un uso adecuado de los definidos por el fabricante.

b) Datos técnicos

Modelo	TI2FSOFT
Tensión/Frecuencia	220-240V— 50/60Hz
Potencia	2000W + 1400W
Peso neto	5,2 Kg
Dimensiones en mm (Al.xL.xP.)	60x605x390mm

c) Conservación del medio ambiente

Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse en la basura doméstica. Debe llevarse a un punto limpio o entrégueselo a su vendedor. De esta manera evitará las consecuencias nefastas para el medio ambiente y para la salud que produciría deshacerse del mismo de manera inapropiada. Así además colaborará con el reciclaje de materiales con el consiguiente ahorro significativo energético y de recursos.

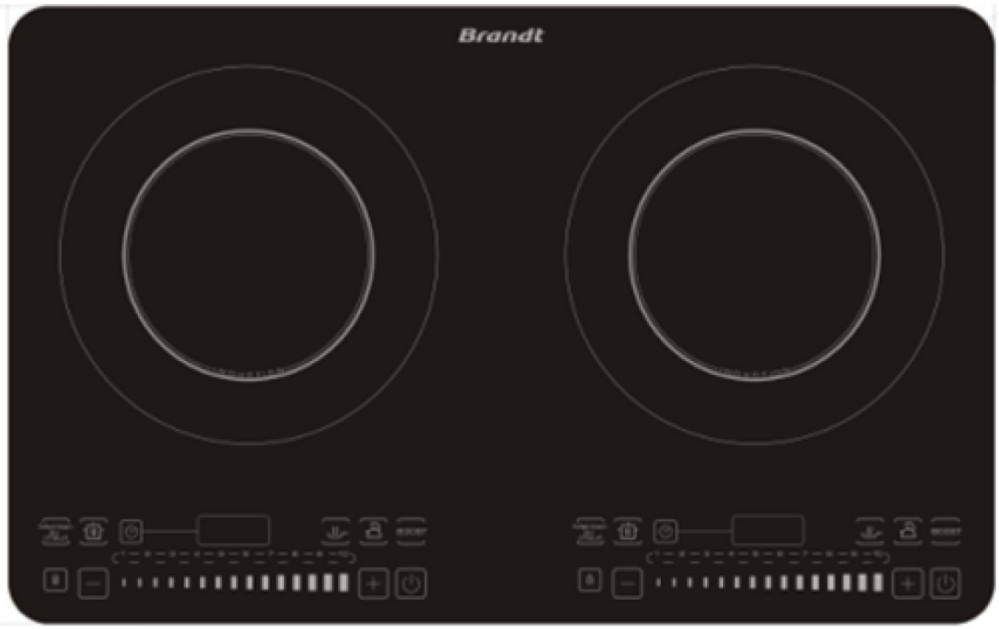
Un logotipo colocado en el producto le recuerda que no debe arrojarlo a la basura doméstica. Para obtener más información, contacte con su ayuntamiento o con la tienda donde adquirió el producto.

Recomendaciones de ahorro energético

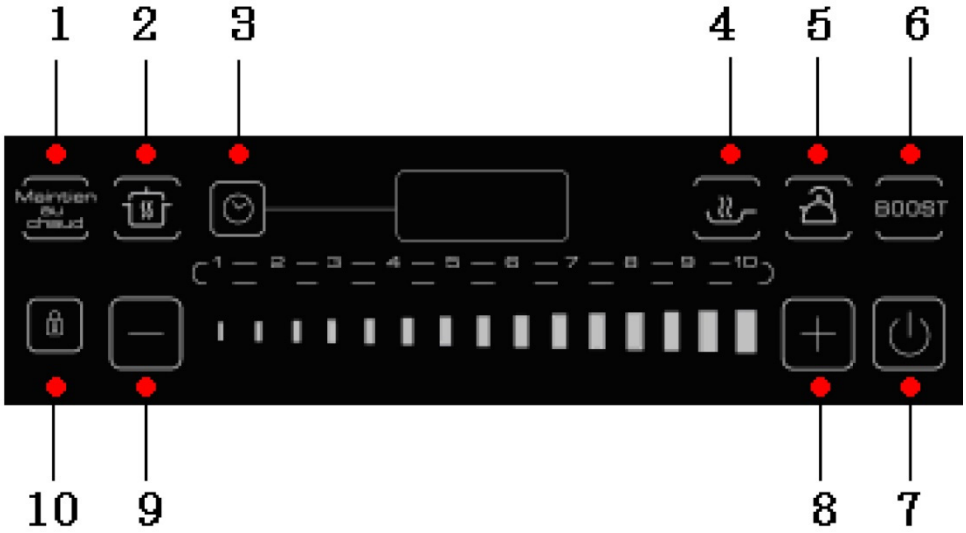
Cocinar con una tapadera bien ajustada permite ahorrar energía. Si además utiliza una tapadera de cristal puede ver el progreso del cocinado.

2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO

a) Descripción de la cocina de inducción



Panel de control:



1. Función «Maintien au chaud»
2. Función fuego lento
3. Temporizador
4. Función fritura
5. Función ebullición
6. Función Boost
7. On/Off
8. Aumentar la potencia o el tiempo
9. Reducir la potencia o el tiempo
10. Bloqueo del teclado

b) Antes de usarlo por primera vez

- Desembale el aparato y retire todos los papeles y plásticos. Compruebe que no quedan restos de embalaje dentro del aparato.
- Antes de usar por primera vez la cocina de inducción, conviene asegurarse de que se encuentra a una distancia de al menos 10 centímetros de todas las paredes o materiales inflamables (cortinas, colgaduras...).
- A continuación enchufe la cocina a una toma de corriente de 10 amperios (mínimo) con toma de tierra. Si fuera necesario utilizar un alargador eléctrico, compruebe que este esté en buen estado y conforme con la normativa. El aparato debe reposar sobre una superficie limpia, horizontal, plana, estable y resistente al calor. No desplace el aparato mientras esté funcionando.
- Mientras el aparato está en marcha es posible que oiga un ligero ruido debido al leve movimiento vibratorio del recipiente a alta frecuencia. Esto es normal y no representa una fuente de peligro.

c) Recipientes compatibles e incompatibles

- Es necesario utilizar recipientes compatibles. Para saber si sus recipientes son compatibles o no simplemente tiene que servirse de un imán. Si el imán se adhiere al fondo del recipiente significa que el recipiente es compatible con las cocinas de inducción.

También puede consultar la tabla siguiente, donde aparecen los recipientes compatibles:

Sartén metálica

Recipiente de acero inoxidable

Recipiente metálico

Hervidor metálico

Hervidor de esmalte y acero inoxidable

Cacerola de esmalte

Placa de cocción

La compatibilidad de estos recipientes se refiere a ensayos realizados con recipientes que contienen acero inoxidable 430 con una base de 180+/-10 mm. El resto de utensilios de cocción no garantizan una calidad de resultados equivalente.

No pueden ser utilizados con este aparato los recipientes de aluminio, cobre, cerámica, vidrio o aleación de aluminio, ni aquellos cuyo diámetro sea inferior a 12 cm o superior a 26 cm.

Este aparato es compatible con cazuelas de un diámetro comprendido entre **12 y 26 cm**.

d) Pack seguridad

Este aparato cuenta con un completo pack de seguridad:

- **Alarma del estado térmico de la superficie:** si en la pantalla aparece «L» la superficie del aparato está fría; si aparece «H», está caliente.
- **Sistema contra el exceso de calentamiento.** Si la temperatura en el interior del aparato es demasiado elevada dejará de calentar.
- **Protección contra las sobretensiones o las anomalías de tensión.** Cuando el voltaje es anómalo o la corriente se interrumpe bruscamente, la cocina de inducción se detiene para evitar daños. Una vez arreglados estos problemas, la cocina de inducción volverá a funcionar normalmente.
- **Sistema de detección de recipiente.** Si se retira un recipiente mientras el aparato está en marcha, este último dejará de calentar. Tras lo cual se pondrá en reposo.
- **Detención automática.** Cuando el temporizador termine su tiempo el aparato se detendrá automáticamente hasta que el usuario vuelva a accionar el temporizador. De la misma manera, el aparato se apaga automáticamente si se deja olvidado un plato durante el cocinado.
- **Bloqueo de los controles (10).** Esta tecla permite bloquear todos los controles para simplificar la limpieza y evitar riesgos para los niños.

3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO

a) Utilización del panel de control

- Las teclas de control táctiles funcionan con el tacto. No es necesario ejercer presión.
- Utilice la yema del dedo, y no la punta, como indican las imágenes siguientes.

- Deslice el dedo por el control deslizante para aumentar o reducir la potencia.
- Oirá un pitido cada vez que registre una acción.
- El panel de control siempre tiene que estar limpio, seco y no cubierto por un objeto ni tejido. Incluso una fina película de agua puede crear disfunciones.

b) Inicio del aparato

Tras encender el aparato sonará la alarma y en la pantalla aparecerá «L» (frío) o «H» (caliente), que indica que la temperatura de la placa de inducción es inferior o superior a 60 grados. A continuación pulse la tecla de encendido/apagado **(7)**. En la pantalla aparecerá «----», que indica que el aparato está en reposo y listo para ser programado. Ahora ya puede utilizar su placa de inducción.

Para seleccionar la potencia deseada basta con pulsar + o - en su aparato. También puede utilizar directamente el control deslizante, deslizando el dedo de izquierda a derecha y a la inversa.

No coloque nunca un recipiente vacío con el aparato en marcha.

Observación:

Una vez que el aparato esté listo para ser utilizado, si no pulsa ningún otro botón en un plazo de unos segundos, se apagará automáticamente al cabo de 60 segundos por motivos de seguridad. En la pantalla aparecerá «L», indicando que el aparato tiene una temperatura inferior a 60 grados y está apagado.

De la misma manera, si coloca un recipiente incompatible sobre la placa, la pantalla indicará «E1» y sonará un pitido. El aparato se apagará automáticamente al cabo de 30 segundos.

c) Utilización de las funciones

- **Función fuego lento**

Para utilizar esta función pulse la tecla Fuego lento **(2)**. Se iluminará un indicador encima de la tecla. La potencia de calentamiento seleccionada por defecto es la 2. Si pulsa las teclas +/- desactivará este modo.

- **Función fritura**

Para utilizar esta función pulse la tecla Fritura **(4)**. Se iluminará un indicador encima de la tecla. La potencia de calentamiento seleccionada por defecto es la 6. Si pulsa las teclas +/- desactivará este modo.

- **Función ebullición**

Esta función le permite hervir agua. Para utilizar esta función pulse la tecla Ebullición **(5)**. Se iluminará un indicador encima de la tecla. La potencia de calentamiento seleccionada por defecto es la 10. Al cabo de 7 minutos la potencia baja por defecto al 8. Para este modo, el tiempo de calentamiento está fijado en 15 minutos. Si pulsa las teclas +/- desactivará este modo.

Observación: Para evitar cualquier riesgo de derrame, no llene el recipiente a más de tres cuartos de su capacidad.

- **Función Boost**

La tecla Boost **(6)** permite regular el aparato directamente a plena potencia, 10, y a continuación mantener un nivel de potencia máxima sin provocar un exceso de calentamiento en el aparato ni en el utensilio de cocción. Se iluminará un indicador encima de la tecla. Si pulsa las teclas +/- desactivará este modo.

- **Función «Maintien au chaud»**

Cuando el aparato esté calentando, pulse la tecla Maintien au chaud **(1)** si desea mantener caliente su preparación. Se iluminará un indicador encima de la tecla. El aparato se situará automáticamente en la potencia mínima, 1, y se detendrá al cabo de 120 minutos. Para volver a ajustar la potencia pulse directamente las teclas +/-.

- **Temporizador**

Para utilizar el temporizador, basta con seleccionar un modo de cocción y a continuación pulsar el botón temporizador **(3)**. Se iluminará un indicador encima de la tecla. La pantalla digital indicará «00:00». Pulse las teclas «+» y «-» para ajustar el tiempo de cocinado en un plazo de 4 segundos. Con cada presión el tiempo aumenta o disminuye 1 minuto. Si mantiene más tiempo la tecla pulsada el tiempo aumentará o disminuirá de 10 en 10 minutos. El temporizador es regulable de 1 a 180 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, la pantalla digital mostrará «H» y sonará un pitido.

El sistema se detendrá automáticamente. Para modificar el tiempo mientras el aparato está en marcha, vuelva a pulsar la tecla temporizador **(3)** y a continuación las teclas +/-. Para detener el temporizador, pulse durante unos segundos la tecla temporizador **(3)**. El piloto luminoso del temporizador se apaga.

- **Función bloqueo**

Para bloquear todas las teclas de control durante el cocinado, pulse la tecla de bloqueo **(10)**. La pantalla mostrará el indicador «Lo».

En esta situación, solo se puede usar la tecla de encendido/apagado **(7)** para apagar el aparato. Si pulsa la tecla de encendido/apagado **(7)** en modo bloqueo, en la pantalla aparecerá «L» o «H», indicando que su aparato se ha apagado. Para desbloquear los controles, pulse la tecla de encendido/apagado **(7)** de nuevo y a continuación pulse durante 3 segundos la tecla de bloqueo.

d) Detención del aparato

La placa eléctrica está caliente después de su uso: suena la alarma y en la pantalla parpadea el indicador «H». Para apagar el aparato, pulse la tecla de encendido/apagado **(7)** y desenchúfelo.

A título indicativo, puede consultar el cuadro siguiente para averiguar el nivel de calentamiento relativo a cada número del panel de control:

Niveles	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potencia en vatios Placa izquierda	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Potencia en vatios Placa derecha	120	200	400	500	700	900	1000	1100	1300	1400

4) CONSERVACIÓN Y REPARACIÓN DE SU APARATO

a) Limpieza del aparato

Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Realice la limpieza cuando se haya enfriado la placa cerámica.

Acerca de la placa vitrocerámica y el panel de control:

- Suciedad ligera: limpie con un paño suave humedecido.
- Suciedad grasa: limpie con un paño suave humedecido y un poco de dentífrico o detergente neutro hasta eliminar los residuos.
- No utilice líquido limpiador abrasivo, inflamable, ácido ni alcalino.

Nota: durante la limpieza, no limpie jamás la superficie de la placa de cocción con un cepillo rígido.

Acerca de la entrada de aire y de la rejilla de ventilación:

En la entrada de aire o la rejilla de ventilación puede acumularse polvo u otro tipo de suciedad si no se usa el aparato durante mucho tiempo. Debe limpiar el cuerpo de la placa de inducción con precaución, con un paño seco. El polvo acumulado junto a la entrada de aire y la rejilla de ventilación se puede limpiar con un cepillo flexible o un limpiador.

Nota: no sumerja la cocina de inducción en agua ni la limpie con un limpiador a vapor.

b) Solución de problemas

A continuación encontrará las comprobaciones que realizar para los fallos más comunes:

No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y el deterioro de la cocina de inducción.

Problema		**Verificaciones que realizar**
Tras enchufar el aparato, el indicador del botón de encendido/apagado no se enciende y no aparece nada en la pantalla.		• Compruebe que el aparato está enchufado correctamente a la red eléctrica. • Compruebe que el interruptor, la clavija y el fusible están en buen estado.
El piloto del botón de encendido/apagado se enciende pero el aparato no empieza a calentar.		• Compruebe que los recipientes son aptos para su uso en placas de inducción. • Compruebe que los recipientes están colocados correctamente sobre la cocina de inducción. • Consulte a un servicio técnico.
El aparato deja de calentar bruscamente mientras está funcionando		• Deje que se enfríe el aparato. • Despeje la entrada y la salida de aire. • Vuelva a regular el temporizador. • Consulte los códigos de error siguientes.
Códigos de error	E0	• Los circuitos de la máquina fallan.
	E1	• La cocina de inducción no detecta ningún recipiente o bien los recipientes colocados sobre la cocina no son compatibles.
	E2	• La cocina de inducción está excesivamente caliente.
	E3	• El voltaje es demasiado elevado.
	E4	• El voltaje es demasiado bajo.
	E5, E6	• Cortocircuito.
	E1-E3-E4	• Inspeccione el producto para resolver el problema antes de realizar cualquier acción.
	E0-E2-E5-E6	• Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente

Geachte Klant,

U heeft een product van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u graag bedanken voor uw vertrouwen.

Wij hebben bij het ontwerpen en tijdens de vervaardiging van dit product aan u gedacht, aan uw levenswijze, uw behoeften, opdat het zo goed mogelijk aan uw verwachten zou voldoen. We hebben tijdens het ontwerpen al onze know-how, zin voor innovatie en alle passie die ons reeds meer dan 60 jaar bezielt aangewend.

Onze klantendienst probeert voortdurend zo goed mogelijk tegemoet te komen aan de eisen die u stelt. Onze mensen staan ten dienste van onze klanten en zijn bereid uw vragen of suggesties te beantwoorden.

Kijk op onze website **www.brandt.com,** daar vindt u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT is blij u dagelijks bij te staan en hoopt dat u ten volle kan genieten van uw aankoop.

Belangrijk: Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruikersgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER 42
a) Veiligheidsvoorschriften 42
b) Technische gegevens 45
c) Milieubescherming 46
2) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT 46
a) Beschrijving van uw inductiekookplaat 46
b) Voor het eerste gebruik 47
c) Compatibele en niet compatibele kookpotten 47
d) Veiligheidspack 48
3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT 49
a) Gebruik van het bedieningspaneel 49
b) Opstarten van het apparaat 49
c) Gebruik van de functies 50
d) Uitschakelen van het apparaat 51
4) ONDERHOUD EN DEPANNAGE VAN UW APPARAAT 51
a) Schoonmaken van het apparaat 51
b) Oplossen van problemen 52

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER

⚠ Deze gebruikshandleiding bij het apparaat bewaren. Mocht u het apparaat verkopen of afstaan aan iemand anders, moet u ervoor zorgen dat de gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar wordt bezorgd. Wij verzoeken u kennis te nemen van de handleiding voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. Deze handleiding met de erin staande tips zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG LEZEN EN BEWAREN VOOR LATER GEBRUIK

Algemene informatie

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik voor het koken, opwarmen van voedingsmiddelen. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in deze handleiding vermelde doeleinden. Het mag enkel gebruikt worden in een afgedekte, gesloten en verwarmde omgeving zoals een keuken of elke andere ruimte die aan dezelfde specificaties beantwoordt. De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik.

- Na het uitpakken van uw product, controleert u of het apparaat zich in perfecte staat bevindt. In geval van twijfel neemt u contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op een afstand gehouden worden behalve wanneer ze onder voortdurend toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Houd het apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Veiligheidsadvies om het apparaat te installeren

Installeer of plaats deze plaat volgens de aanbevolen installatie-instructies.
Zie het deel "VOORSTELLING VAN UW APPARAAT".

- Dit apparaat mag niet in een meubel geplaatst worden.
- Verstop de luchttoevoer van uw apparaat niet.
- Als dit apparaat bedekt wordt of in contact komt met een brandbaar materiaal met inbegrip van gordijnen, draperieën en dergelijke bestaat er brandgevaar tijdens de werking.
- Hou het voedingssnoer uit de buurt van het warm oppervlak.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.

Veiligheidsadvies om het apparaat te gebruiken

Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen kunnen warm worden tijdens het gebruik. Jonge kinderen moeten op een afstand gehouden worden.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, op voorwaarde dat zij instructies betreffende het gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik ervan kan inhouden.
- De toegankelijke onderdelen van dit apparaat kunnen warm worden tijdens de werking.

- Zorg ervoor dat de kookpotten die gebruikt worden compatibel zijn met een inductiekookplaat.
- Er moeten voorzorgen worden genomen bij de hantering van kookpotten om brandwonden te voorkomen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de verwarmingsplaat gelegd worden want ze kunnen warm worden.
- Aan het einde van het gebruik is de kookzone warm. Om brandwonden te voorkomen, is het aan te raden er niet aan te komen.
- Als het oppervlak gescheurd is, schakelt u het apparaat uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

<u>Veiligheidsadvies om het apparaat schoon te maken</u>

⚠ De plaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen voor het schoonmaken.

⚠ Een gebrek aan onderhoud van de kookplaat kan tot schade aan het oppervlak leiden en op die manier het apparaat beschadigen.

- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit apparaat moet regelmatig schoongemaakt worden en alle voedingsresten moeten verwijderd worden.
- Gebruik geen schuurspons of metalen schraper om de keramische plaat schoon te maken. Ze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak waardoor het glas kan barsten.
- Voor uw veiligheid mag de plaat niet met stoom gereinigd worden.

- Het voedingssnoer mag niet vervangen worden. Als het snoer beschadigd is, dient u het apparaat te verwijderen. Dit apparaat geniet garantie van uw verdeler. Voor meer details verwijzen we naar de garantievoorwaarden die u door uw verdeler werden bezorg.

Onzorgvuldig gebruik

De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid van de hand in geval van onzorgvuldig gebruik. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de in de handleiding beschreven doeleinden. Houd rekening met de algemene aanbevelingen en veiligheidsinstructies vermeld in dit hoofdstuk.

- Deze inductiekookplaat is niet bedoeld voor buitengebruik.
- Deze inductiekookplaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik in privéwoningen. Het gebruik van dit product in gemeenschappelijke of professionele lokalen zoals koffieruimtes op kantoren of werkplaatsen, campings, hotels enz. beantwoordt niet aan een zorgvuldig gebruik zoals bepaald door de fabrikant.

b) Technische gegevens

Model	TI2FSOFT
Spanning / Frequentie	220-240V— 50/60Hz
Vermogen	2000W + 1400W
Netto gewicht	5,2 Kg
Afmetingen mm (HxBxD)	60x605x390mm

c) Milieubescherming

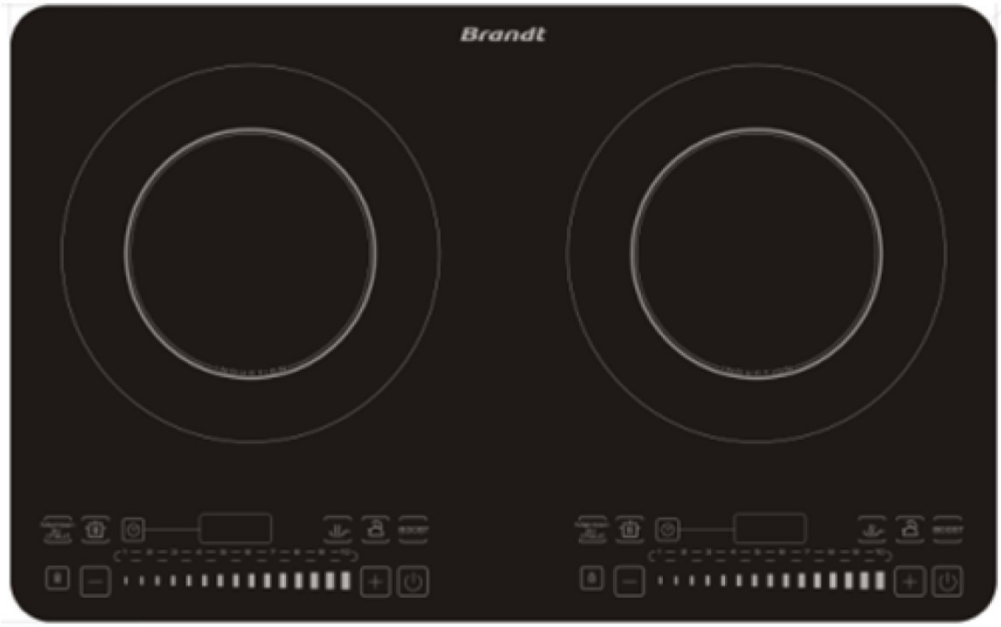
Aan het einde van de levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in in een containerpark of bij uw verkoper. Dat maakt het mogelijk om de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden en materialen te recyclen waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

Het product bevat een logo dat u eraan herinnert dat u het product niet mag weggooien met het huishoudelijk afval. Voor meer informatie neemt u contact op met uw gemeente of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

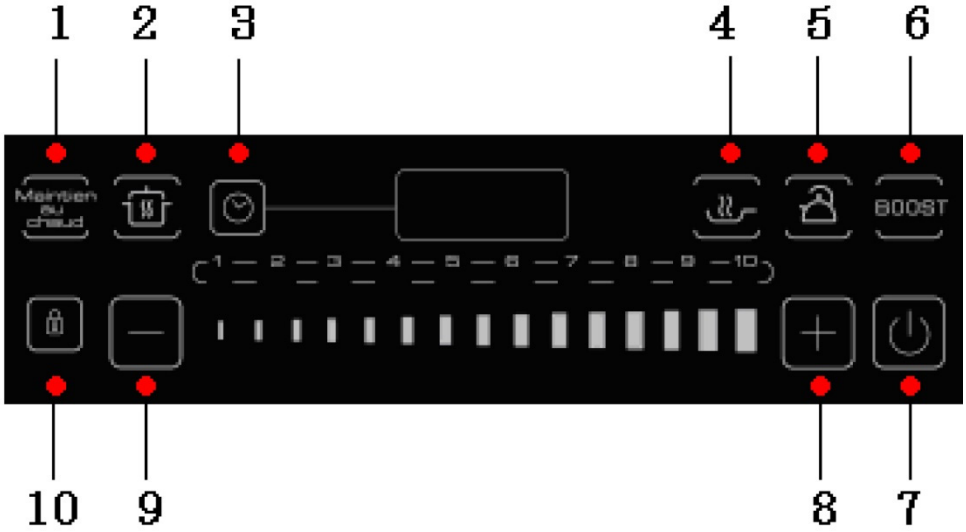
Energiebesparingstips
Door een gepast deksel te gebruiken kan u tijdens het koken energie besparen. Als u een glazen deksel gebruikt, kan u het kookproces perfect controleren.

2) VOORSTELLING VAN UW APPARAAT

a) Beschrijving van uw inductiekookplaat



Bedieningspaneel:



1. Warmhoudfunctie
2. Sudder functie
3. Timer
4. Bakfunctie
5. Kookfunctie
6. Boosterfunctie
7. On/Off
8. Het vermogen/de tijd verhogen
9. Het vermogen/de tijd verminderen
10. Vergrendeling van het toetsenbord

b) Voor het eerste gebruik

- Pak het apparaat uit, verwijder het papier en het plastic. Controleer dat er geen stukken verpakkingen op de onderdelen van het apparaat achterblijven.
- Vooraleer u de inductiekookplaat voor de eerste keer gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat er minstens 10 cm afstand bewaard wordt tussen de wanden of ontvlambare materialen (gordijnen, draperieën…).
- Sluit vervolgens de plaat aan op een stopcontact van 10 ampère (minimum) met aarding. Indien het gebruik van een elektrisch verlengsnoer noodzakelijk zou blijken, dient u ervoor te zorgen dat deze zich in goede staat bevindt en voldoet aan de normen. Uw apparaat moet op een schoon, horizontaal, vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak rusten. Verplaats uw apparaat niet wanneer het in werking is.
- Bij het gebruik van het apparaat kunt u een zacht geluid met hoge frequentie horen door een zwakke vibrerende beweging van de kookpot. Dat is normaal en niet gevaarlijk.

c) Compatibele en niet compatibele kookpotten

U dient compatibele kookpotten te gebruiken. Om te bepalen of een kookpot al dan niet compatibel is, hoeft u enkel een magneet te gebruiken. Als de magneet aan de bodem van de kookpot blijft kleven is uw kookpot geschikt voor inductiekookplaten.

U kan eveneens gebruik maken van het onderstaande schema waarin getoond wordt welke kookpotten compatibel zijn:

Metalen braadpan

Kookpot in roestvrij staal

Metalen kookpot

Metalen waterketel

Waterketel in email en roestvrij staal

Kookpan in email

Bakplaat

De compatibiliteit van deze potten is gebaseerd op testen die uitgevoerd werden op potten uit roestvrij staal 430 op een basis 180+/-10 mm. Ander kookgerei garandeert geen equivalente resultaatskwaliteit.

Potten in aluminium, koper, keramiek, glas of aluminiumlegering mogen niet met dit apparaat gebruikt worden, dit geldt eveneens voor alle potten met een diameter kleiner dan 12cm en groter dan 26cm.

Dit apparaat kan immers gebruikt worden met kookpotten met een diameter van **12 tot 26 cm**.

d) Veiligheidspack

Het apparaat is uitgerust met een volledig veiligheidspack:

- **Waarschuwing van de thermische toestand van het oppervlak:** als het scherm "L" weergeeft, is het oppervlak van het apparaat koud, als het "H" weergeeft, is het warm.
- **Systeem anti-oververhitting.** Als de temperatuur in het apparaat te hoog is, zal het stoppen met verwarmen.
- **Bescherming tegen overspanning of spanningsafwijkingen.** Wanneer de voltage abnormaal is of wanneer de stroom abrupt wordt onderbroken, gaat de inductiekookplaat zich uitschakelen om schade te voorkomen. Van zodra deze problemen opgelost zijn, zal de inductiekookplaat opnieuw normaal werken.
- **Het detectiesysteem van de kookpot.** Als de kookpot wordt weggenomen terwijl het apparaat in werking is, zal de kookplaat stoppen met verwarmen. Daarna zal deze zich in waakstand zetten.
- **Automatische uitschakeling**. Wanneer de timer afloopt, zal het apparaat zich automatisch uitschakelen tot de gebruiker de timer opnieuw inschakelt. Indien een plaat tijdens het koken langdurig vergeten wordt zal het apparaat zich eveneens uitschakelen.
- **Vergrendeling van de bediening (10).** Met deze toets wordt de volledige bediening vergrendeld om het schoonmaken te vereenvoudigen en de kinderen niet bloot te stellen aan gevaar.

3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT

a) Gebruik van het bedieningspaneel

- De aanraaktoetsen werken bij aanraking. Het is niet noodzakelijk druk uit te oefenen.
- Gebruik de basis van uw vinger en niet de vingertop zoals aangeduid op de onderstaande afbeeldingen.

- Laat de vinger over de slider glijden om het vermogen te verhogen of verlagen.
- Bij elke actie die geregistreerd wordt, zal u een "bip" horen.
- Het bedieningspaneel moet steeds schoon, droog en mag niet bedekt worden door een voorwerp of stuk stof; zelfs een fijne waterfilm kan storingen veroorzaken.

b) Opstarten van het apparaat

Nadat het apparaat onder spanning werd gezet, zal er een alarm weerklinken en verschijnt er op het scherm "L" (koud) of "H" (warm), waarmee aangegeven wordt dat de inductiekookplaat ongeveer 60 graden warm is. Vervolgens drukt u op de Aan/Uit knop **(7)**, op het scherm verschijnt «----» wat betekent dat het apparaat zich in waakstand bevindt en kan worden geprogrammeerd. U kunt nu uw inductiekookplaat gebruiken.

U hoeft nu enkel op + of – van uw apparaat te drukken om het gewenste vermogen te selecteren of onmiddellijk gebruik te maken van de slider door uw vinger van links naar rechts te bewegen of omgekeerd.

Plaats nooit een lege kookpot wanneer het apparaat in werking is.

Opmerking:

Van zodra het apparaat klaar is voor gebruik en u gedurende de volgende seconden op geen enkele andere knop drukt, zal het apparaat zich om veiligheidsredenen na 60 seconden automatisch uitschakelen. Het scherm zal "L" weergeven, om aan te duiden dat de temperatuur van het apparaat lager is dan 60 graden en dat het uitgeschakeld is.

Wanneer u een niet-compatibele kookpot op de plaat bevestigt, zal het scherm "E1" weergeven en zal er een "bip" weerklinken. Het apparaat zal zich automatisch uitschakelen in de loop van de volgende 30 seconden.

c) Gebruik van de functies

• **Sudder functie**

Om deze functie te gebruiken, drukt u op de toets Mijotage **(2)**. Boven de toets gaat er een lampje branden. Het verwarmingsvermogen is standaard afgesteld op 2. Door op de toetsen +/- te drukken wordt de modus gedeactiveerd.

• **Bakfunctie**

Om deze functie te gebruiken, drukt u op de toets Friture **(4)**. Boven de toets gaat er een lampje branden. Het verwarmingsvermogen is standaard afgesteld op 6. Door op de toetsen +/- te drukken wordt de modus gedeactiveerd.

• **Kookfunctie**

Met behulp van deze functie kan u water koken. Om deze functie te gebruiken drukt u op de toets Ebullition **(5)**. Boven de toets gaat er een lampje branden. Het verwarmingsvermogen is standaard afgesteld op 10. Na ongeveer 7 minuten stelt het zich automatisch af op 8. Voor deze modus wordt de verwarmingstijd afgesteld op 15 minuten. Door op de toetsen +/- te drukken wordt de modus gedeactiveerd.

Opmerking: Om te voorkomen dat de inhoud overloopt, mag u uw kookpot niet meer dan drie vierde vullen.

• **Boost-functie**

Met de toets Boost **(6)** kan u het apparaat rechtstreeks op het volledige vermogen 10 zetten en vervolgens het maximale vermogensniveau behouden zonder dat het apparaat of het kookgerei oververhit geraakt. Boven de toets gaat er een lampje branden. Door op de toetsen +/- te drukken wordt de modus gedeactiveerd.

• **Warmhoudfunctie**

Terwijl het apparaat aan het verwarmen is drukt u op de toets Maintien au chaud (1) als u uw bereiding warm wil houden. Boven de toets gaat er een lampje branden. Het apparaat zal zich automatisch op het minimale vermogen 1 zetten en zich na 120 minuten uitschakelen. Om het vermogen opnieuw te regelen, drukt u rechtstreeks op de toetsen +/-.

• **Timer**

Om de timer te gebruiken hoeft u enkele de kookmodus te selecteren en vervolgens op de knop Minuterie te drukken **(3)**. Boven de toets gaat er een lampje branden. Het digitale scherm zal dan "00:00" weergeven. Druk binnen de volgende 4 seconden op de toetsen +/- om de kooktijd aan te passen. Bij elke druk wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd. Als u de toets langer ingedrukt houdt, zal de tijd met sprongen van 10 minuten verhogen of verlagen. De

timer kan ingesteld worden van 1 minuut tot 180 minuten. Van zodra de tijd afgelopen is, zal op het digitale scherm "H" verschijnen en zal er een "bip"-geluid weerklinken. Het systeem zal automatisch stoppen. Om de tijd tijdens gebruik te wijzigen, drukt u opnieuw op de toets Minuterie **(3)** en vervolgens op de toetsen +/- . Om de timer te onderbreken, drukt u gedurende enkele seconden op de toets Minuterie **(3)**. Het controlelampje van de timer gaat uit.

• **Vergrendelingsfunctie**

Om alle controletoetsen te vergrendelen tijdens het koken drukt u op de vergrendelingstoets **(10)**. Op het scherm zal "Lo" verschijnen.

In dit geval kan u uitsluitend gebruik maken van de Aan/Uit-toets **(7)** om het apparaat uit te schakelen. Indien u in de vergrendelingsmodus op de Aan / Uit-toets **(7)** drukt, zal het scherm "L" of "H" weergeven om aan te duiden dat uw apparaat uitgeschakeld is. Om de bediening te ontgrendelen drukt u opnieuw op de Aan/Uit-toets **(7)** en vervolgens drukt u gedurende 3 seconden op de vergrendelingstoets.

d) Uitschakelen van het apparaat

Na gebruik is de elektrische plaat warm. Het geluidssignaal weerklinkt en de indicator "H" flikkert op het het scherm. Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op de Aan/Uit-toets **(7)** en vervolgens verwijdert u de stekker uit het stopcontact.

De onderstaande tabel toont u ter informatie het verwarmingsniveau van elk nummer op uw bedieningspaneel:

Niveaus	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Vermogen in Watt Linkerplaat	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Vermogen in Watt Rechterplaat	120	200	400	500	700	900	1000	1100	1300	1400

4) ONDERHOUD EN DEPANNAGE VAN UW APPARAAT

a) Schoonmaken van het apparaat

Stel het apparaat buiten spanning en verwijder de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.

Maak de keramische plaat schoon wanneer deze afgekoeld is.

<u>Voor de vitrokeramische plaat en het bedieningspaneel:</u>

- Lichte vervuiling: schoonmaken met een zachte en vochtige doek
- Vet: schoonmaken met een zachte en vochtige doek met een beetje tandpasta of neutraal schoonmaakmiddel tot alle vuilresten verwijderd zijn.
- Gebruik geen vloeibaar, ontvlambaar, zuur of alkalisch schuurmidddel.

Opmerking: maak het oppervlak van de kookplaat nooit schoon met een stijve borstel.

<u>Voor de luchttoevoer en het verluchtingsrooster:</u>

Na een lange gebruiksperiode kan er zich stof en vuil opstapelen in de luchttoevoer of het verluchtingsrooster. De romp van de inductiekookplaat moet voorzichtig schoongemaakt worden met een droge doek. Het stof rond de luchttoevoer en het verluchtingsrooster kan schoongemaakt worden met een flexibele borstel of een schoonmaakmiddel.

Opmerking : dompel de inductiekookplaat niet onder in water of reinig deze niet met stoom.

b) Oplossen van problemen

Hieronder vindt u de controles die wij aanraden in geval van de meest voorkomende defecten:

Haal het apparaat niet zelf uit elkaar om gevaar of schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

Problemen		Te controleren punten
Na aansluiting van het apparaat gaat het lampje van de Aan/Uit-knop niet branden en er verschijnt niets op het scherm.		• Controleer of het apparaat goed aangesloten is op het stopcontact. • Ga na of de schakelaar, de stekker, de zekering zich in goede staat bevinden.
Het lampje van de Aan/Uit-knop gaat branden, maar de plaat verwarmt niet.		• Zorg ervoor dat de kookpotten geschikt zijn voor gebruik met inductieplaten. • Zorg ervoor dat de kookpotten goed op de inductiekookplaat geplaatst zijn. • Wend u tot een dienst bijstand
Het apparaat stopt abrupt met verwarmen terwijl het in werking is.		• Laat het apparaat afkoelen. • Maak de luchttoevoer en -afvoer vrij. • Stel de timer opnieuw af • Zie de onderstaande foutcodes.
Weergave van de foutcodes	E0	• De schakelingen van de machine zijn stuk
	E1	• De inductiekookplaat detecteert geen enkele kookpot of de kookpotten op de inductiekookplaat zijn niet compatibel.
	E2	• De inductiekookplaat is oververhit
	E3	• Het voltage is te hoog
	E4	• Het voltage is te zwak
	E5, E6	• Kortsluiting
	E1-E3-E4	• Inspecteer het product om het probleem op te lossen en vooraleer andere stappen te ondernemen
	E0-E2-E5-E6	• Contacteer de klantendienst

ب) تحديد الخلل وإصلاحه

فيما يلي النقاط الموصى بتفقدها والتحقق من سلامتها لكشف الأعطاب الأكثر حدوثاً:

لا يجب القيام بفك الجهاز بمفردكم تجنباً لأي مخاطر أو إحداث تلف بموقد الطهي الحثي.

الخلل		النقاط التي يجب التأكد والتحقق منها
بعد توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، مؤشر زر التشغيل/ الإيقاف لا يضيء ولا يوجد أي رموز ظاهرة على الشاشة		- التحقق من أنه قد تم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي بشكل سليم - التحقق من أن مفتاح الإشعال ومقبس الكهرباء والفاصمة (المصهر) غير تالفين.
مصباح زر التشغيل/الإيقاف يُضيء ، لكن لا تبدأ عملية التسخين		- التأكد من أن الأواني متوافقة مع موقد الطهي الحثي - التأكد من أن الأواني موضوعة بالشكل الصحيح فوق موقد الطهي الحثي. - الاتصال بخدمة الصيانة
توقف الجهاز عن التسخين فجأة وهو لا يزال يعمل.		- ترك الجهاز يبرد - تسليك مدخل ومخرج الهواء - إعادة ضبط المؤقِت - الرجوع إلى أكواد الأخطاء أدناه
عرض أكواد الأخطاء	E0	- التأكد من الدوائر الكهربائية للجهاز
	E1	الموقد الحثي لا يستشعر وجود أي إناء أو الأواني الموضوعة فوق الموقد ليست متوافقة.
	E2	درجة حرارة الجهاز عالية جداً.
	E3	- ارتفاع في الجهد
	E4	- انخفاض في الجهد
	E5	- دائرة قصر الشعلة اليسار
	E6	- دائرة قصر الشعلة اليمين
	E1-E3-E4	فحص المنتج لحل الخلل قبل أي تصرف.
	E0-E2-E5-E6	الاتصال بخدمة العملاء

د) إيقاف تشغيل الجهاز

بعد الانتهاء من استخدام الموقد، ستكون اللوحة الكهربائية ساخنة، وسوف يصدر صوت عن وحدة التحذير الصوتية ويومض المؤشر « H » على الشاشة. من أجل إيقاف تشغيل الجهاز، يتم الضغط على زر التشغيل/الإيقاف **(7)**، ثم يتم فصل السلك الكهربائي عن منفذ الكهرباء.

لغرض التوضيح، يمكن الاستدلال بالجدول أدناه للتعرف على مستوى طاقة التسخين الخاص بكل رقم مذكور بلوحة التحكم:

المستويات	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
الطاقة (واط) اللوحة اليسار	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
الطاقة (واط) اللوحة اليمين	120	200	400	500	700	900	1000	1100	1300	1400

4) التنظيف والاعتناء بالجهاز

أ) تنظيف الجهاز

يرجى إطفاء الجهاز وفصله عن التيار الكهربائي قبل تنظيفه.

يُترك اللوح الخزفي حتى يبرد لتنظيفه .

فيما يخص اللوح المُصنع من الخزف الزجاجي ولوحة التحكم

اتساخ بسيط: يتم التنظيف باستخدام قطعة من القماش ناعمة ورطبة.
أوساخ دهنية: يتم التنظيف باستخدام قطعة من القماش ناعمة ورطبة، مع القليل من معجون الأسنان أو مادة منظفة متعادلة، إلى أن يتم نزع جميع الرواسب.
لا يتم استخدام منظف التجليخ، أو منظف قابل للاشتعال، أو حمضي أو قلوي

ملاحظة: أثناء عملية التنظيف، لا يتم أبداً تنظيف سطح موقد الطهي بواسطة فرشاة صلبة.

بالنسبة لمدخل الهواء وشبكة التهوية:

عندما يتم استخدام الجهاز لفترة طويلة، فقد تتراكم الأتربة والأوساخ في مدخل الهواء أو شبكة التهوية. لذا يجب تنظيف جسم موقد الطهي الحثي بحذر باستخدام قطعة من القماش الجافة. ويمكن تنظيف الأتربة حول مدخل الهواء و شبكة التهوية بواسطة فرشاة مرنة أو أداة تنظيف.

ملاحظة: لا يتم وضع موقد الطهي الحثي في الماء، ولا يتم تنظيفه باستخدام ماكينة تنظيف بالبخار.

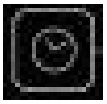
ملحوظة: لتجنب مخاطر فيضان الماء، فلا يتم ملء أكثر من ثلاث أرباع الوعاء.

وظيفة التسريع « Boost »

بالضغط على الزر Boost**(6)**، يتم رفع طاقة الجهاز إلى 10 (أقصى طاقة)، و يمكن إبقاء مستوى الطاقة القصوى لفترة دون التسبب في زيادة حرارة الجهاز أو حرارة إناء الطهي . من فوق ذلك الزر يضيء مؤشر ضوئي، وبالضغط على أزرار +/- يتم إلغاء ذلك النمط.

وظيفة الإبقاء ساخن « Maintien au chaud »

أثناء تشغيل التسخين، ,في حالة الرغبة في إبقاء الوجبة ساخنة، يتم الضغط على زر Maintien au chaud **(1).** من فوق هذا الزر سيضيء مؤشر ضوئي. سيتم ضبط الطاقة الأدنى 1 ألياً، ثم سيتوقف الجهاز بعد 120 دقيقة. لإعادة ضبط الطاقة من جديد، يتم الضغط مباشرة فوق الأزرار +/-.



المؤقِت Minuterie

من أجل استخدام المؤقِت، يكفي اختيار نمط الطهي ثم الضغط على زر المؤقِت Minuterie**(3)**، ومن فوق هذا الزر سيضيء مؤشر ضوئي. سيظهر على الشاشة الرقمية « 00 : 0 ». خلال 4 ثوانٍ التالية، يتم الضغط على الأزرار +/- لضبط وقت الطهي. مع كل ضغطة يزيد أو ينقص الوقت بدقيقة واحدة. إذا تواصلَ الضغط على الزر لفترة أطول، سوف يزيد الوقت أو ينقص بـ 10 دقائق. يتم ضبط المؤقِت من دقيقة واحدة حتى 180 دقيقة. بعد انتهاء الوقت المُحدد، يظهر على الشاشة الرقمية الحرف "H" وتُسمع إشارة صوتية، وسوف يتوقف النظام تماماً آلياً. في حالة الرغبة في تعديل الوقت أثناء الاستخدام، يتم الضغط من جديد على الزر Minuterie**(3)** ثم على الأزرار +/- . في حالة الرغبة في توقيف المؤقِت، يتم الضغط على زر Minuterie**(3)** لبضع دقائق وسينطفئ بعدها المؤشر الضوئي.

وظيفة تعطيل أزرار التحكم verrouillage

لإيقاف تشغيل مجمل أزرار التحكم أثناء الطهي، يتم الضغط على زر التعطيل**(10)**. سوف يظهر على الشاشة الرمز «Loc».
خلال هذا الوضع، لن يعمل إلاَّ زر التشغيل/الإيقاف**(7)** لإيقاف الموقد. عند الضغط على زر التشغيل/الإيقاف**(7)** أثناء تشغيل نمط التعطيل، سيظهر على الشاشة « L » أو « H » ، اللذان يشيران إلى أن الجهاز قد انطفأ. من أجل إعادة تفعيل الأوامر، يتم الضغط من جديد على زر التشغيل/الإيقاف **(7)**، ثم الضغط على زر التعطيل لمدة 3 ثوان.

ب) تشغيل الجهاز

بعد تشغيل الجهاز، يصدُر صوت عن وحدة التحذير الصوتية ويظهر على الشاشة حرف « L » (بارد) أو حرف "H" (ساخن) مشيراً إلى أن درجة حرارة موقد الطهي الحثي تزيد أو تقل عن 60°. ثم يتم الضغط على زر التشغيل/الإيقاف (7)، فيظهر على الشاشة «----» مشيراً إلى أن الجهاز في وضع السكون وعلى استعداد للبرمجة. حينها يمكن بدء استخدام الجهاز.

الآن يكفي القيام بالضغط على أزرار (+) أو (-) لاختيار القدرة المطلوبة، أو يتم مباشرة استخدام المزلاج بتمرير الإصبع من اليسار إلى اليمين و بالعكس.

لا يوضع أبداً إناء أو وعاء فارغ فوق الموقد وهو يعمل.

ملحوظة:

عندما يصبح الموقد جاهز للاستخدام، ولا يتم الضغط على أي زر آخر خلال الثوان التالية، ينطفئ الجهاز آلياً بعد 60 ثانية لأسباب أمنية. يظهر على الشاشة حرف "L" مشيراً إلى أن درجة حرارة الجهاز أصبحت أقل من 60 درجة و قد انطفأ.

كذلك، عندما يوضع إناء غير متوافق فوق الموقد، يظهر على الشاشة « E1 » ويصدر صوت عن وحدة التحذير الصوتية. في ظرف 30 دقيقة سوف ينطفئ الجهاز آلياً.

ج) استخدام الوظائف

وظيفة الطهي على نار هادئة « Mijotage »

من أجل استخدام هذه الوظيفة، يتم الضغط على زر Mijotage **(2)**. من فوق هذا الزر سيضيء مؤشر ضوئي. تكون طاقة التسخين الافتراضية المُحددة لهذه الوظيفة هي 2. بالضغط على أزرار +/- يتم إلغاء هذا النمط.

وظيفة القلي « Friture »

من أجل استخدام هذه الوظيفة، يتم الضغط على زر **Friture (4)**. من فوق هذا الزر سيضيء مؤشر ضوئي. طاقة التسخين الافتراضية المُحددة لهذه الوظيفة 6. بالضغط على أزرار +/- يتم إلغاء هذا النمط.

وظيفة الغلي « Ebullition »

تسمح هذه الوظيفة بالقيام بغلي الماء. يتم الضغط على زر Ebullition **(5)**. من فوق هذا الزر سيضيء مؤشر ضوئي. طاقة التسخين الافتراضية المُحددة لهذه الوظيفة هي 10. بعد مرور 7 ثواني، تُعدل طاقة التسخين آلياً لتصبح 8. في هذا النمط، وقت التسخين مُحدد بـ 15 دقيقة، لكن بالضغط على أزار +/- يتم إلغاء هذا النمط.

د) مجموعة أنظمة الأمان

الجهاز مزود بمجموعة أنظمة أمان:

- **أداة تنبيه بحالة السطح الحرارية:** إذا ظهر على الشاشة الحرف "L" فهذا يشير إلى أن السطح بارد، وإذا ظهر الحرف "H" فيشير ذلك إلى أن السطح ساخن.
- **نظام مانع للحرارة الزائدة.** إذا كانت درجة حرارة الجهاز الداخلية عالية جداً، يقوم هذا النظام بإيقاف التسخين.
- **الوقاية من الضغط الزائد أو عدم انتظام الجهد.** عندما تكون قوة الفولط غير منتظمة أو عندما ينقطع التيار الكهربائي بغتة، سوف يتوقف موقد الطهي الحثي عن العمل لتجنب أي أضرار و تلفيات. بمجرد حل تلك المُشكلات، يعود موقد الطهي الحثي إلى العمل من جديد بشكل طبيعي.
- **نظام استشعار وجود إناء.** عند نزع أو رفع إناء من فوق سطح الموقد و هو يعمل، يتوقف الجهاز عن التسخين و يتحول إلى وضع السكون.
- **التوقف الآلي.** عندما ينتهي الوقت الذي تم تحديده بواسطة المؤقِت، يتوقف الجهاز آلياً إلى أن يعيد المُستخدم ضبط المؤقِت من جديد. كما أن الجهاز يتوقف ألياً إذا تم إبقاء صحن للطهي لفترة طويلة
- **تعطيل أزرار التحكم(10).** بالضغط على هذا الزر، يمكن تعطيل مُجمل أزار التحكم من أجل تسهيل عملية التنظيف، وأيضاً لوقاية الأطفال من أي مخاطر.

3) كيفية تشغيل الجهاز

أ) استخدام لوحة التحكم

- تعمل أزرار لوحة التحكم باللمس، فلا داعي للضغط عليها.
- يتم استخدام بطن الإصبع و ليس طرفه، كما هو موضح بالصور أدناه.

- يتم تمرير الإصبع فوق المزلاق لزيادة أو خفض القدرة.
- سوف يتم سماع صفير في كل مرة يتم فيها تسجيل عملية.
- يجب أن تكون لوحة التحكم دائماً نظيفة وجافة وغير مُغطاة بأي شيء أو بأي قطعة قماش؛ حتى طبقة رقيقة من الماء قد تؤدي إلى إحداث خلل وظيفي بالجهاز.

ب) ما قبل الاستخدام الأول

- يتم إخراج الجهاز من الصندوق وإزالة جميع مواد التغليف من ورق وبلاستيك. يجب التأكد من عدم بقاء أجزاء من التغليف ملتصقة بالجهاز.
- قبل استخدام موقد الطهي الحثي أول مرة، يُفضل التأكد من أنه يبعُد بمسافة لا تقل عن 10 سنتيمترات عن أي جدار أو حاجز أو عن مواد قابلة للاشتعال (ستائر، بساط مُعلق...).
- ثم، يتم توصيل الموقد بمنفذ الكهرباء الأرضي 10 أمبير (على الأقل). إذا اقتضى الأمر أن يتم استخدام وصلة كهربائية، فيجب التأكد من سلامتها ومطابقتها للمواصفات. يجب وضع الجهاز فوق سطح أفقي نظيف و مستوي و ثابت و مقاوم للحرارة. لا يتم تحريك أو نقل الجهاز وهو يعمل.
- قد يتم سماع صوت طفيف عند استخدام الجهاز، وهو صوت اهتزاز بسيط للوعاء نتيجة التردد الكهرومغناطيسي العالي. وهذا الأمر طبيعي ولا يُشكل أي مصدر للخطر.

ج) الأواني المتوافقة وغير المتوافقة

من الضروري استخدام أواني متوافقة ومناسبة للاستعمال على الموقد الحثي. لمعرفة ذلك يكفي وضع قطعة مغناطيس على قاعدة الإناء، فإذا التصق المغناطيس بالقاعدة، فيعني ذلك أن الإناء متوافق ومناسب للاستخدام على موقد الطهي الحثي.

يمكن الرجوع إلى الرسومات أدناه التي تُبين الأواني المناسبة والمتوافقة:

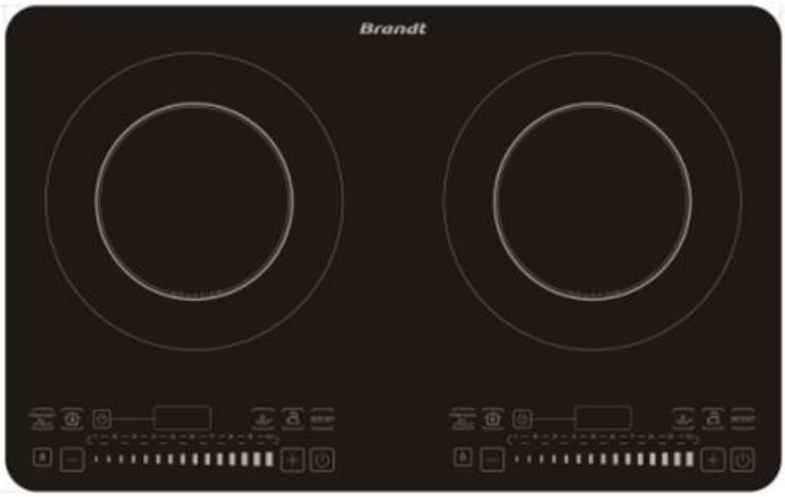
غلاية معدنية | قدر معدني | قدر من الصلب غير قابل للصدأ | مقلاة معدنية

صينية للطهي | طنجرة مطلية بالميناء | غلاية من الصلب الغير قابل للصدأ و مطلية بالميناء

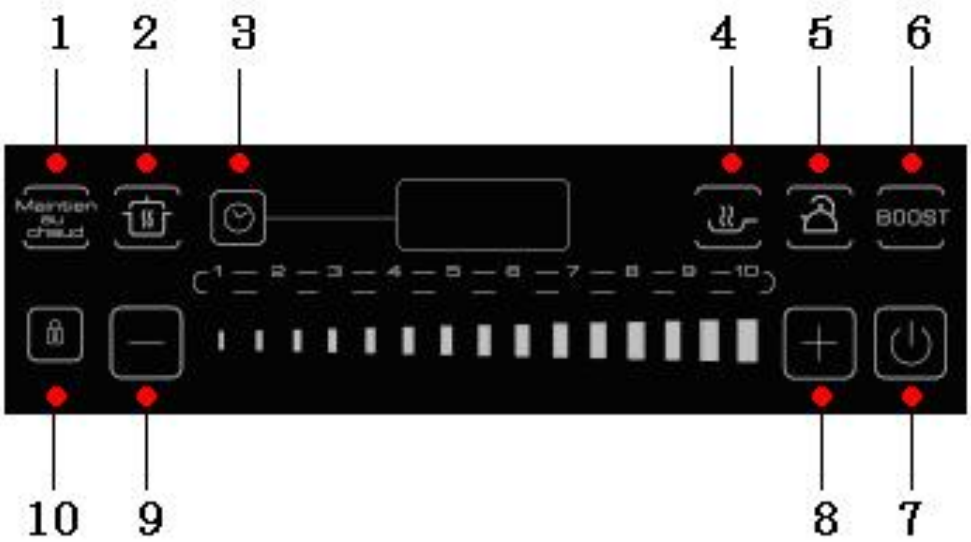
تم تحديد توافق الأواني من خلال تجارب أجريت على أواني مُصنعة من مادة الصلب الغير قابل للصدأ 430 وقاعدتها 180+/ - 10مم. أما أداوت الطهي المُصنعة من المواد الأخرى، فلم تكن النتيجة بنفس الجودة.
لا يجب استخدام الأواني المُصنعة من مادة الألمونيوم والنحاس أو من سبيكة الألمونيوم مع هذا الجهاز، وكذلك الأواني التي يقل قطرها عن 12 سم أو يزيد قطرها عن 26 سم.
القدور والطناجر التي يتراوح قطرها ما بين **12 سم و 26 سم** هي التي تتناسب مع هذا الجهاز.

2) التعريف بالجهاز

أ) مواصفات موقد الطهي الحثي



<u>لوحة التحكم:</u>



1 . وظيفة إبقاء ساخن Maintenir au chaud
2 . وظيفة الطبخ على نار هادئة Mijotage
3 . مؤقِت
4 . وظيفة القلي Friture
5 . وظيفة الغلي Ebullition

6. وظيفة التسريع Boost
7. التشغيل/الإيقاف
8. زيادة القدرة / الوقت
9. تقليل القدرة / الوقت
10. تعطيل أزرار التحكم

ب) البيانات الفنية

الموديل	التيار الكهربائي	الطاقة الكهربائية	الوزن الصافي	الأبعاد (مم) (ارتفاع×طول×عمق)
TI2FSOFT	220-240V— 50/60Hz	1400 – 2000 واط	5,2 كغ	60×605×390مم

ج) حماية البيئة

لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية عند انتهاء العمر الافتراضي؛ حيث يجب أخذه إلى إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب العواقب الضارة على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة تدوير المواد بغرض توفير الطاقة والموارد المهمة.

توجد على المنتج علامة للتذكير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.

نصائح لتوفير الطاقة الكهربائية

إن استخدام غطاء بمقاس مناسب أثناء الطهي يوفر استهلاك الطاقة، و باستخدام غطاء من الزجاج، فيمكن التحكم في الطهي جيداً.

- لا يجب أن يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز والاعتناء به دون وجود من يراقبهم.
- يجب تنظيف الجهاز دورياً، و يتم نزع جميع بقايا الأطعمة.
- لا يتم استخدام أسفنجة كاشطة أو مكشطة معدنية من أجل تنظيف اللوح المُصنع من الخزف الزجاجي، فقد تُحدث تلك الأدوات خدوش بالسطح، مما يُسبب شقوق بالزجاج.
- من أجل سلامتكم، لا يتم استخدام ماكينة التنظيف بالبخار لتنظيف هذا الجهاز.
- لا يمكن استبدال سلك الكهرباء. فإذا حدث تلف بسلك الكهرباء، فيستوجب التخلص من الجهاز. هذا المنتج مُقدم بضمان من الموزع. للمزيد من التفاصيل، يرجى الاطلاع على شروط الضمان الموضوعة من قبل الموزع.

استخدام غير مطابق للجهاز

- لا تقع على المُصنع أدنى مسؤولية في حالة استخدام الجهاز استخداماً غير مطابق. فهذا الجهاز مُخصص حصراً للاستخدامات المذكورة في الدليل. يرجى الالتزام بالتوصيات العامة وتوصيات السلامة والأمان المُدرجة في هذه الفقرة.
- هذا الموقد الحثي ليس مُخصص للاستخدام في الخارج.
- موقد الطهي الحثي مُخصص حصراً للاستخدام المنزلي في مساكن خاصة. وإن استخدامه في أماكن مُشتركة أو في مواقع العمل مثل أماكن الاستراحة بالمكاتب أو الورش أو في مواقع التخييم أو في الفنادق،...الخ، لا يتفق مع الاستخدام المُحدد من قبل المُصنع.

- يُسمح للأطفال الذين يبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر وللأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المحدودة باستخدام هذا الجهاز شرط أن يكون ذلك في وجود من يراقبهم مراقبة جيدة أو بعد أن يتم تزويدهم بالمعلومات اللازمة عن كيفية استخدام الجهاز والمخاطر المحتمل حدوثها.
- قد تصبح الأجزاء الخارجية للجهاز ساخنة أثناء التشغيل.
- يتم التأكد من أن الأواني المُستخدمة متوافقة وملائمة للاستخدام فوق موقد الطهي الحثي.
- يجب اتخاذ احتياطات عند تداول الطنجرة لتجنب الإصابة بأية حروق.
- لا يجب وضع أشياء معدنية مثل أدوات الأكل (سكين، شوكة، ملعقة)، أو الأغطية المعدنية فوق لوح التسخين، فقد تصبح ساخنة.
- عند الانتهاء من الاستخدام، يكون موضع دائرة الطهي ساخناً، فيوصى بعدم لمسها لعدم الاحتراق.
- إذا كان السطح مشقوقاً، فيجب إطفاء الجهاز لتجنب صدمة كهربائية مُحتملة.

نصائح للسلامة عند تنظيف الجهاز

يتم إطفاء الموقد وفصل سلك الكهرباء قبل تنظيف الجهاز.

عدم الاعتناء بنظافة لوح الطهي قد يؤدي إلى حدوث تلف بالسطح وبالتالي إتلاف الجهاز.

- يجب إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات، ما لم يكن هناك من يراقبهم.
- لا يجب على الأطفال اللعب والعبث بالجهاز.
- يجب حفظ الجهاز و سلك الكهرباء بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

توصيات الأمان من أجل تركيب الجهاز

يتم وضع الموقد بطريقة تتماشى مع تعليمات التركيب الموصى بها. أنظر الفقرة "التعريف بالجهاز".

- لا يجب وضع هذا الجهاز بداخل أثاث.
- عدم سد فتحات التهوية الموجودة بالجهاز.
- إذا كان هذا الجهاز مُغطى أو يحتك بمادة قابلة للاشتعال، بما في ذلك الستائر أو بساط أو سجادة مُعلقة أو عناصر مماثلة، فهناك خطر وقوع حريق عند تشغيل الجهاز.
- يجب إبعاد سلك الكهرباء عن أي سطح ساخن.
- هذا الجهاز غير مُصمم لتشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بُعد منفصل.

توصيات الأمان من أجل استخدام الجهاز

قد يصبح الجهاز وأجزاءه الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام؛ لذا يُنصح بإبعاد الأطفال الصغار.

1) معلومات تهُم المُستخدم

يجب الاحتفاظ بدليل التشغيل هذا برفقة جهازكم. في حالة إعادة بيع أو التنازل عن هذا الجهاز لشخص آخر، يرجى التأكد من تسليم دليل التشغيل هذا للمالك الجديد. يرجى الاطلاع والتعرف على هذه النصائح قبل تركيب و استخدام جهازكم. لقد تم صياغة هذا الدليل من أجل سلامتكم و سلامة الآخرين.

أ) إرشادات السلامة

يجب قراءة إرشادات الأمان بعناية و الاحتفاظ بها للاستخدام فيما بعد

معلومات عامة

إن هذا الجهاز مُخصص حصراً للاستخدام المنزلي، والغرض منه الطهي وتسخين الأطعمة والسوائل. لا يُستخدم الجهاز سوى للأغراض المذكورة في هذا الدليل. لا يتم استخدامه إلاَّ في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات. ولا يتحمل المُصنع أدنى مسئولية في حالة سوء الاستخدام.

- بعد إفراغ الجهاز من غلافه، يتم التأكد من أن الجهاز سليم، و التأكد بالأخص من سلامة كل من قابس الكهرباء وسلك الكهرباء. في حالة الشك، يتم الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدى البائع.

الفهرس

1) معلومات تهُم المُستخدم 55
أ) إرشادات السلامة 55
ب) البيانات الفنية 59
ج) حماية البيئة 59
2) التعريف بالجهاز 60
أ) مواصفات موقد الطهي الحثي 60
ب) ما قبل الاستخدام الأول 61
ج) الأواني المتوافقة وغير المتوافقة 61
د) مجموعة أنظمة الأمان 62
3) كيفية استخدام الجهاز 62
أ) كيفية استخدام لوحة التحكم..... 62
ب) تشغيل الجهاز..... 63
ج) استخدام الوظائف 63
د) إيقاف تشغيل الجهاز 65
4) التنظيف والاعتناء بالجهاز 65
أ) تنظيف الجهاز 65
ب) تحديد الخلل وإصلاحه 66

Brandt

عميلتنا الكريمة، عميلنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات **براندت** وشرائكم إحدى منتجاتها.

لقد تم تصميم وتصنيع هذا المُنتج واضعين في الاعتبار نمط حياتكم واحتياجاتكم لجعله يُلبي ما تتطلعون إليه على أكمل وجه. وقمنا بتكريس ما نتمتع به من مهارة وروح الابتكار والشغف الذي يدفعنا لأكثر من 60 عاماً لتحقيق ذلك.

وسعياً منا دائماً إلى تلبية متطلباتكم المتعلقة بمنتجاتنا قدر المستطاع، فإن خدمة العملاء لدينا على أتم الاستعداد للرد على جميع تساؤلاتكم والاستماع إلى اقتراحاتكم.

كما بإمكانكم التواصل معناً عبر موقعنا **www.brandt.com**، حيث ستجدون أحدث ابتكاراتنا ومعلومات مفيدة وتكميلية أيضاً.

إن **براندت** سعيدة بمرافقتها إياكم في يومياتكم وتتمنى لكم حسن الاستفادة من مشترياتكم.

هام جداً: يرجى قراءة دليل الإرشادات والتشغيل المُرفق مع الجهاز بعناية قبل استخدامه، من أجل أن تتمكنوا من التعرف على المنتج وعلى كيفية تشغيله بشكل جيد و سريع.

NIF : B75108597
BRANDT ESPAGNE HOME, S.L.U
Plaza Carlos Trias Bertran, 4
28020 Madrid
Tlf. 91 418 4533
www.electro-brandt.es

Este símbolo presente en el producto o en la guía de instrucciones indica que su aparato eléctrico y electrónico no puede tratarse como un residuo doméstico. Existen sistemas de recogida previstos para el reciclaje de este tipo de aparatos en la Unión Europea.

Para más información, por favor contacte a las autoridades locales o al proveedor que le vendió el producto.