

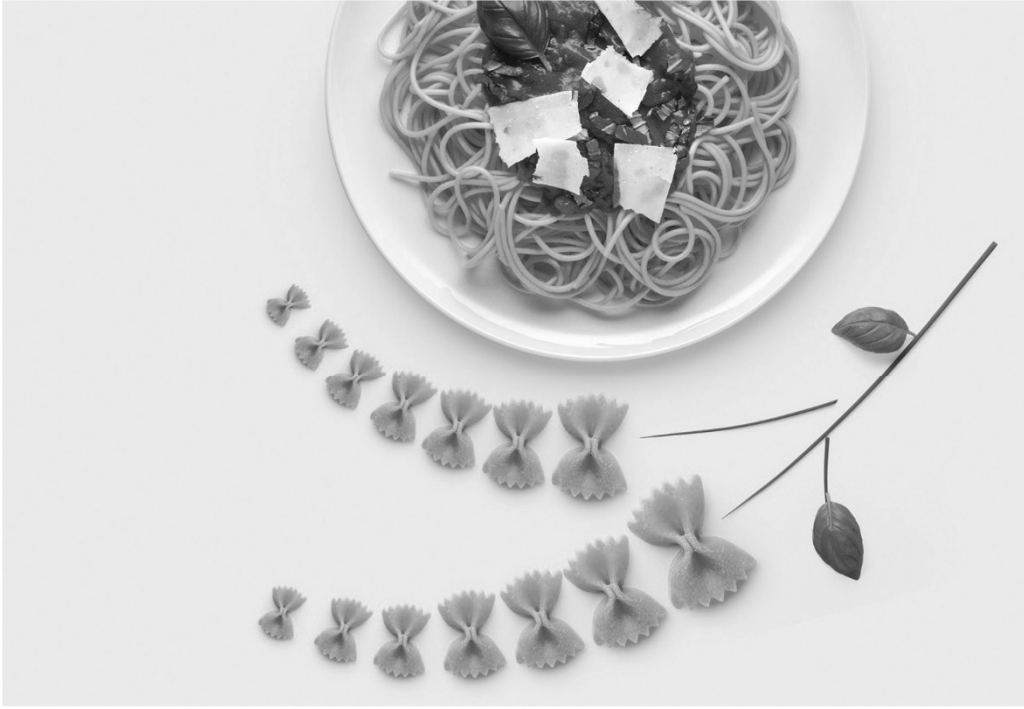


MARQUE: BRANDT
REFERENCE: Ti1SLim
CODiC: 4366387



NOTICE
↓

Brandt



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

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

TI1SLIM



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	8
c) Récipients compatibles et incompatibles	9
d) Le pack sécurité.....	9
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	10
a) Utilisation du bandeau de commande.....	10
b) Démarrage de l'appareil	10
c) Utilisation des fonctions.....	11
d) Arrêt de l'appareil	12
4) ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL	12
a) Nettoyage de l'appareil.....	12
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.
- À 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.

Conseils de sécurité pour nettoyer l'appareil :



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	TI1SLIM
Tension/Fréquence	220-240V— 50/60Hz
Puissance	2000W
Poids net	2.4 Kg
Dimensions mm (HxLxP)	43 x 310 x 380mm

Information Eco Design / Fiche technique produit

	Symbole	Valeur	Unité
Marque	Brandt		
Modèle	TI1SLIM		
Type de plaque	Portable		
Technologie de chauffage	Induction		
Nombre de zones de chauffage		1	-
Diamètre de la surface de utile de chauffage (zone unique ou droite)	∅	19,5	cm
Diamètre de la surface de utile de chauffage (zone gauche)	∅	0,0	cm
Consommation d'énergie par zone de chauffage (zone unique ou droite)	EC _{zone}	181,3	Wh/kg eau
Consommation d'énergie par zone de chauffage (zone gauche)	EC _{zone}	0,0	Wh/kg eau
Consommation d'énergie de la table de cuisson	EC _{table}	181,3	Wh/kg eau

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.



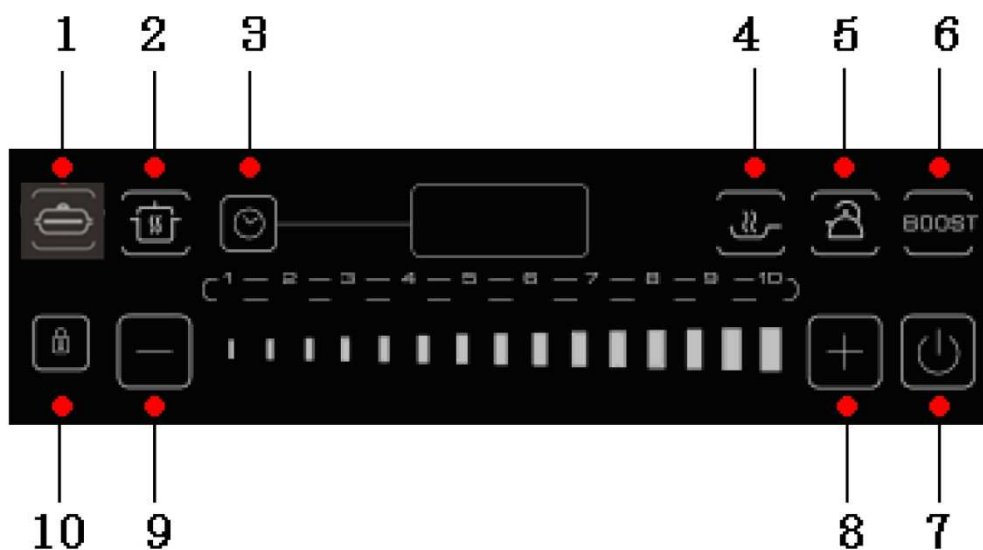
Conseils économie d'énergie

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 | 6. Fonction Booster |
| 2. Fonction Mijotage | 7. On/Off |
| 3. Minuterie | 8. Augmenter la puissance/le temps |
| 4. Fonction Friture | 9. Diminuer la puissance/le temps |
| 5. Fonction Ébullition | 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 dû 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



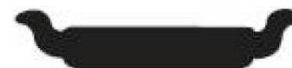
Bouilloire en métal



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 sur la température de la plaque :** si l'écran affiche « L » la plaque 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 sur les touches + 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'appareil affichera « E1 », un bip sonore retentira et il s'éteindra automatiquement au bout de 30 secondes.

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 Ebullition **(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 réglera 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** 

Pour maintenir votre préparation culinaire à température de service, appuyez sur la touche Maintien au chaud **(1)**. 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 :

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Wattage (W)	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

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 nettoyeur.



Remarque : ne pas immerger la table à induction dans l'eau et ne pas l'entretenir avec un nettoyeur 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.		<ul style="list-style-type: none"> • 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.		<ul style="list-style-type: none"> • 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		<ul style="list-style-type: none"> • 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