

# Brandt



INSTRUCTION UTILISATEUR FR  
USER GUIDE EN

Table de cuisson avec  
Hotte intégrée

Induction hob with  
Built-in -hood

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

Connectez-vous aussi sur notre site [www.brandt.com](http://www.brandt.com) où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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

Retrouvez-nous sur













<https://brandt.fr/>



Important :

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

# Tables des matières

	INSTRUCTIONS DE SECURITE.....	4
	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	7
	IDENTIFICATION .....	8
	INSTALLATION TABLE.....	9
	Déballage.....	9
	Encastrement .....	9
	Raccordement électrique .....	10
	INSTALLATION HOTTE .....	11
	Présentation .....	11
	En cas fonctionnement par recyclage.....	13
	En cas de fonctionnement par évacuation.....	13
	Opérations finales.....	14
	Connexion électrique.....	14
	UTILISATION TABLE.....	15
	Choix du récipient / Sélection du Foyer .....	15
	Ⓜ Mise en marche / arrêt.....	16
	+ / - Réglage de la puissance .....	16
	⌚ Réglage de la minuterie .....	16
	🔒 Sécurité enfants.....	17
	Sécurité et recommandations.....	18
	UTILISATION HOTTE .....	19
	ENTRETIEN .....	20
	MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS .....	21
	RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE .....	22
	SERVICE APRES VENTE .....	23



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

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

Votre appareil est conforme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Il doit être possible de déconnecter l'appareil en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) doit être relié à la borne de terre de l'installation.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

**MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

**AVERTISSEMENT :** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.

**AVERTISSEMENT :** Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.



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

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

Cet appareil est destiné à être installé sur un plan de travail uniquement.

**MISE EN GARDE :** Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**Risque d'incendie :** Ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'il ne soient surveillés en permanence.

### **Risques électriques :**

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de prise de courant accessible ou en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Les réparations doivent être exclusivement effectuées par un spécialiste agréé.



- Débranchez toujours la hotte avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer votre appareil (exigences relatives à la sécurité électrique).

### **Risque d'asphyxie :**

- Les réglementations concernant l'évacuation de l'air doivent être respectées. L'air ne doit pas être envoyé dans un conduit utilisé pour évacuer les fumées d'appareils utilisant du gaz ou un autre combustible (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient uniquement l'air dans la pièce).
- Une ventilation convenable de la pièce doit être prévue lorsqu'une hotte de cuisine est utilisée simultanément avec des appareils utilisant du gaz ou un autre combustible (ne s'applique pas aux appareils qui renvoient uniquement l'air dans la pièce).

### **Risques d'incendie :**

- Il y a risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions, respectez la fréquence de nettoyage et de remplacement des filtres. L'accumulation de dépôts de graisse risque d'occasionner un incendie.

Conservez ces instructions avec l'appareil. Si l'appareil est vendu ou transmis à des tiers, veillez à ce qu'il soit accompagné de cette notice. Nous vous remercions de prêter attention à ces recommandations avant d'installer et d'utiliser l'appareil, car elles ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres.

Lors de la livraison du produit, l'emballage et son aspect général doivent être vérifiés. Toute objection doit être inscrite sur le document de livraison, dont vous devez conserver une copie. L'appareil est destiné à un usage domestique normal. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles et il ne peut pas servir à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

Aucune garantie ne sera accordée pour les dommages ou autres conséquences découlant d'une installation incorrecte ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Dans le but d'améliorer constamment nos produits, nous nous réservons le droit de modifier leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles et esthétiques. L'appareil est déjà prévu pour fonctionner soit en mode recyclage, soit en mode évacuation. Avant de procéder à l'installation, tous les composants de l'appareil doivent être vérifiés. En cas de composants endommagés ou manquants, prenez contact avec le revendeur et ne procédez pas à l'installation.



## Environnement

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



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

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

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

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

## L'étiquetage énergétique et la réglementation sur l'écoconception

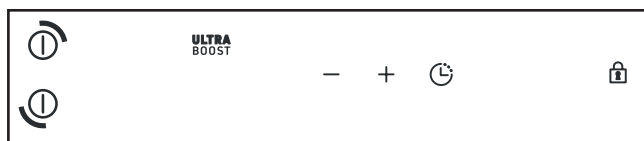
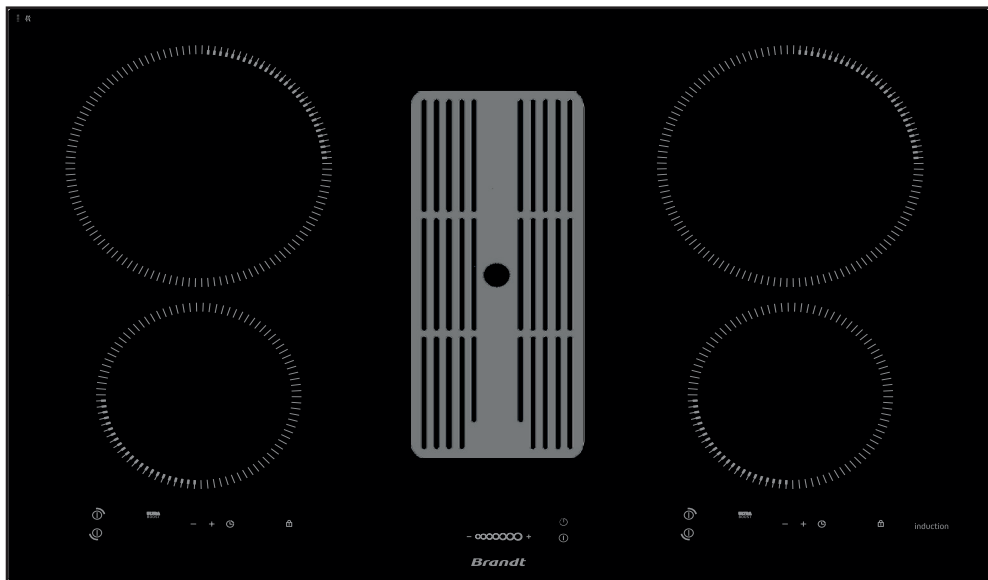
Comme les règlements de la Commission européenne n° EU65 «Label énergétique» et n° EU66 «Ecoconception» sont entrés en vigueur le 1er janvier 2015, les produits ont été mis à jour, afin qu'ils puissent être conformes et répondre aux critères des règlements. Tous les produits dans la version Label Energie sont équipés d'une électronique capable de temporiser des vitesses de conduits supérieures à 650 m3/h.

## Conseils économie d'énergie

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

Si vous imprimez ce document, pensez à trier !









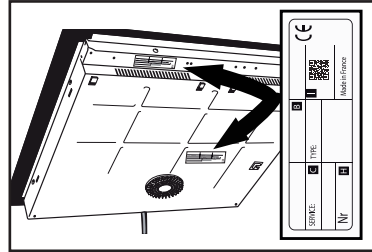
## Déballage

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

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

Service : .....

Type : .....

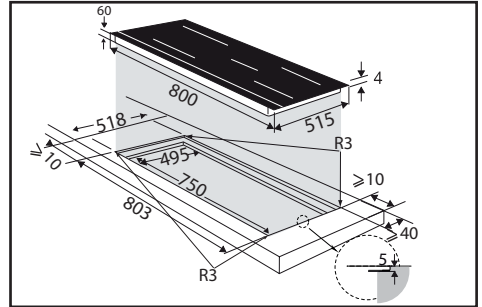


## Encastrement

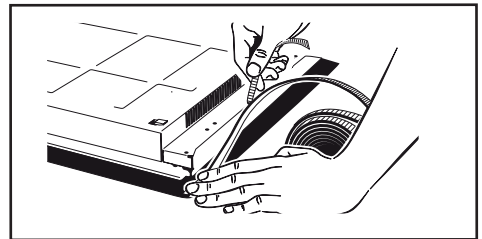
Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

Il faut penser que votre plaque nécessite un encastrement particulier. En effet, il ne s'agit pas là d'une plaque de cuisson classique. Il faut penser que le moteur de système d'aspiration devra trouver sa place. Cela implique donc de prévoir un meuble réalisé sur-mesure en dessous. Généralement nous plaçons un élément avec deux tiroirs et casseroles sous la table de cuisson. Dans le cas présent, sachez que le tiroir supérieur sera condamné. Par ailleurs, la profondeur du meuble devra être réduite. De même qu'un four ne trouvera jamais sa place sous ce type d'appareil. Mais cela est un point que votre cuisiniste saura vous détailler en fonction du modèle choisi ainsi que des meubles dont il dispose dans son catalogue.

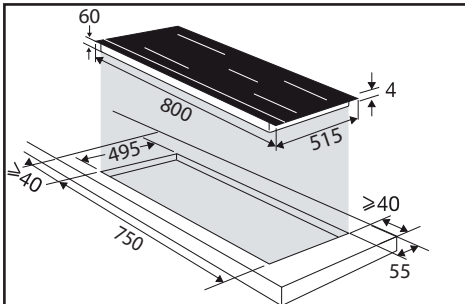
### - Encastrement à fleur de plan de travail



Coller le joint d'étanchéité sur le pourtour du verre de la table de cuisson et introduisez la table dans le meuble.



### - Encastrement sur plan de travail



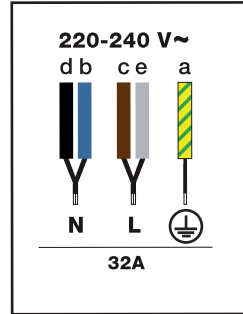


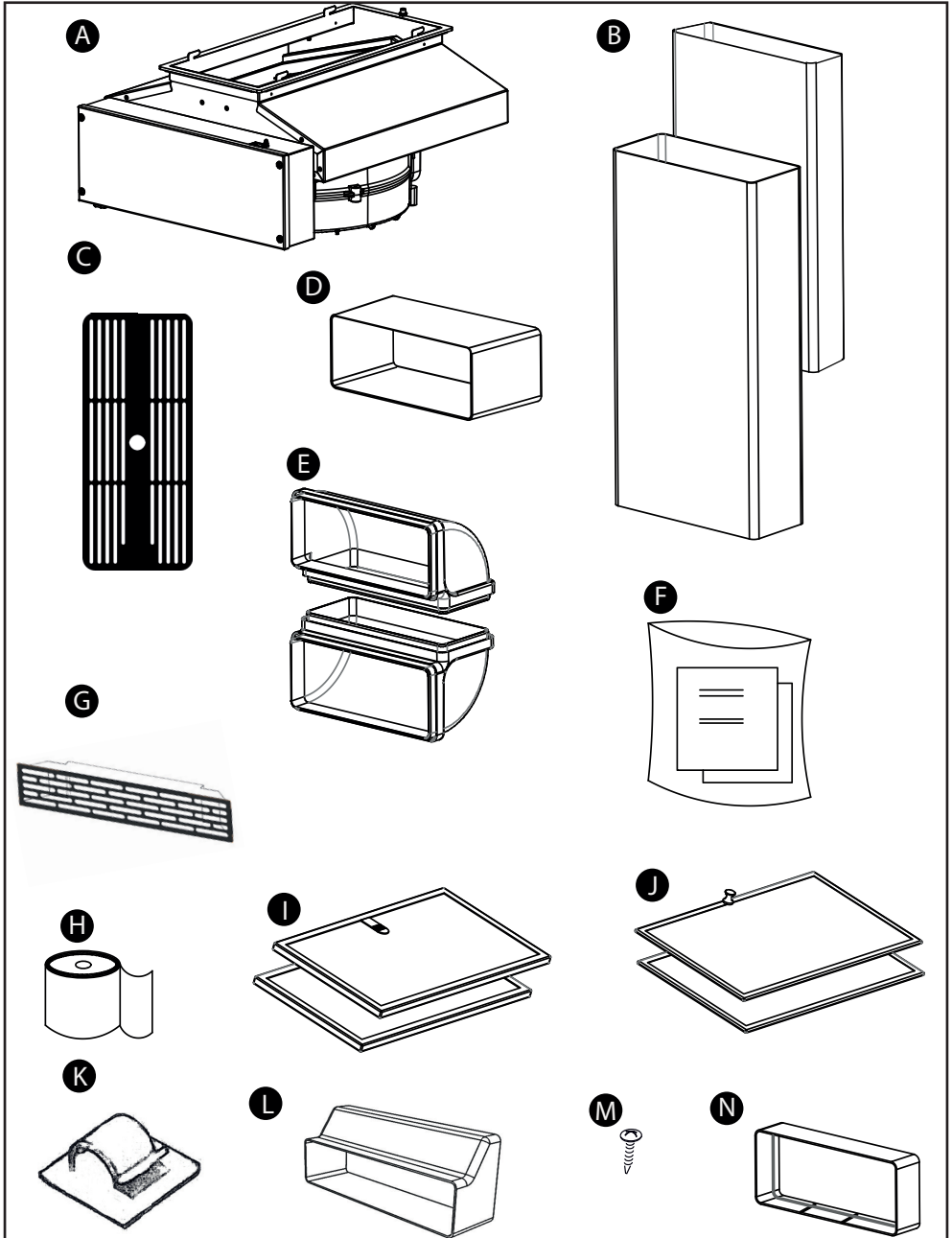
## Raccordement électrique

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

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

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente). En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.

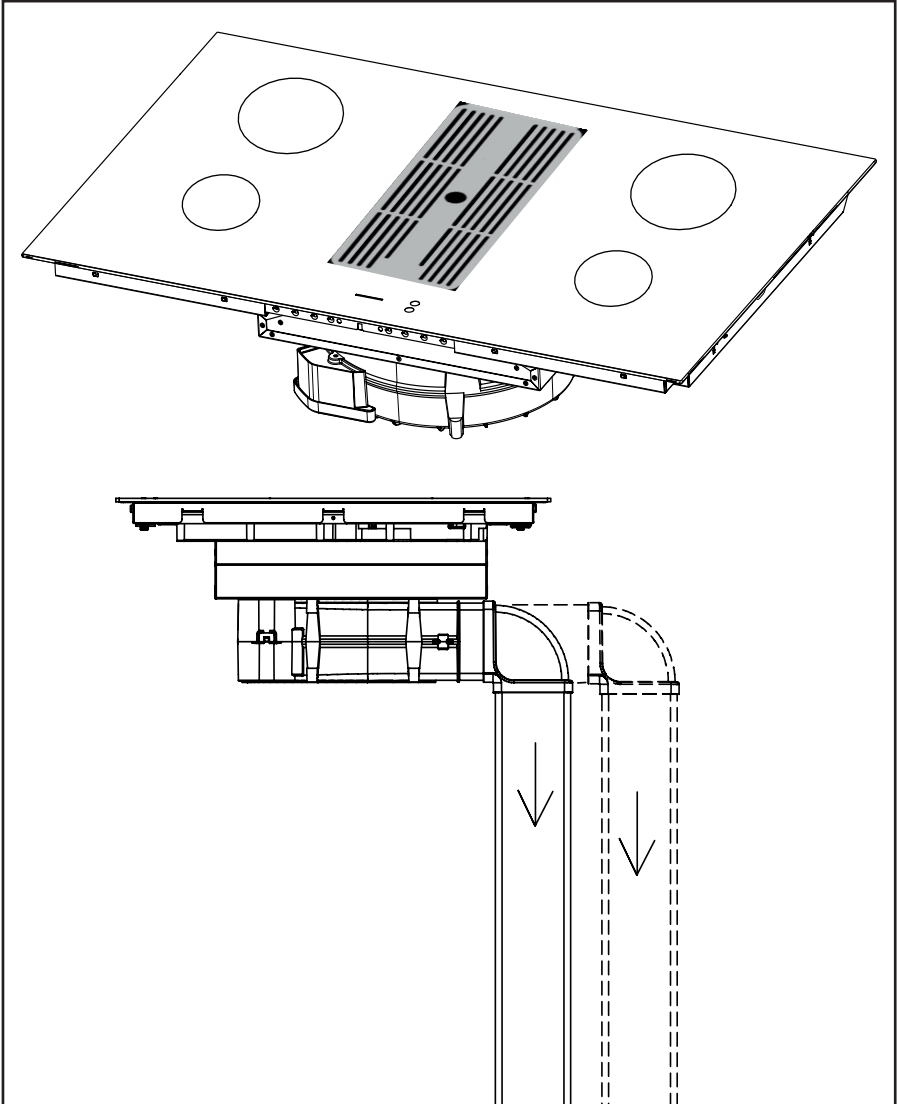






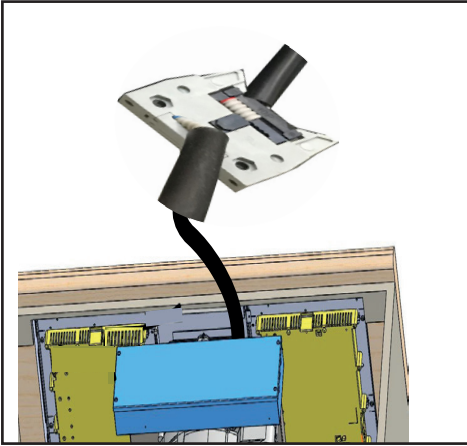
## IDENTIFICATION

- |                       |                         |                               |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| A - Moteur            | E - Coudes              | J - Filtre à graisse          |
| B - Canalisations     | F - Guide d'utilisation | K - Clips adhésifs            |
| C - Grille métallique | G - Grille évacuation   | L - Réducteur                 |
| D - Adaptateur        | H - Adhésif             | M - Vis de fixation du moteur |
|                       | I - Filtres à charbon   | N - Jonction                  |



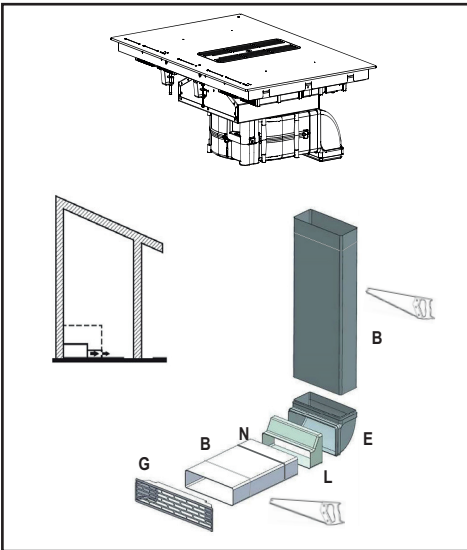


Les commandes situées sous la vitre de la plaque de cuisson ont un câble, qui doit être connecté au boîtier de commande.



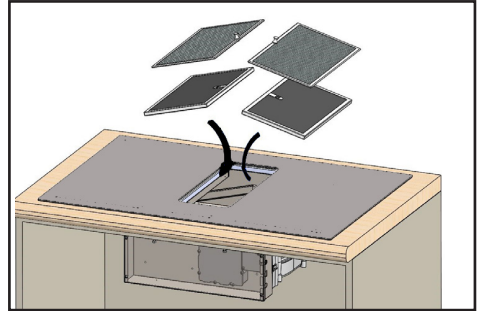
Encastrez la table avec la hotte intégrée.

### EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR RECYCLAGE



La sortie d'air du produit doit être reliée à l'ouverture du meuble afin de recycler l'air évacué dans la cuisine. Des filtres à

charbon (I) sont nécessaires dans cette configuration. Ils doivent être installés comme indiqué.

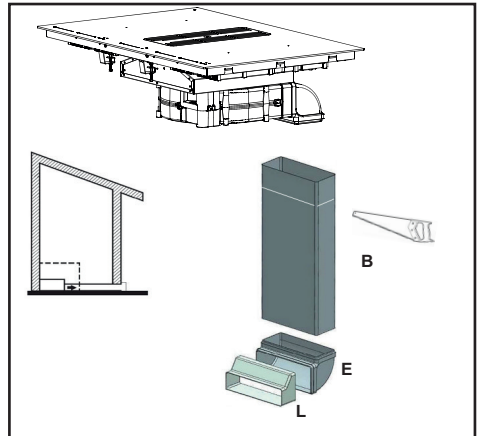


Les filtres à charbon (I) sont situés juste en dessous des filtres à graisse (J), ils doivent donc être installés avant les filtres à graisse. Un kit de canalisation (B) avec grille (G) (à l'extrémité à installer dans le meuble) est fourni avec le produit.

### Conseil

Utilisez une scie à métaux pour effectuer la découpe des canalisations.

### EN CAS DE FONCTIONNEMENT PAR EVACUATION





La sortie d'air du produit doit être reliée à l'extérieur de la maison. Le conduit à installer entre la sortie d'air du produit et l'extérieur de la maison n'est pas fourni avec l'appareil.



## Conseil

En cas de fonctionnement en gaine, le nombre de coudes doit être limité, car chaque courbe diminue l'efficacité de la canalisation d'un mètre linéaire. Évitez tout changement brusque de direction dans la canalisation.

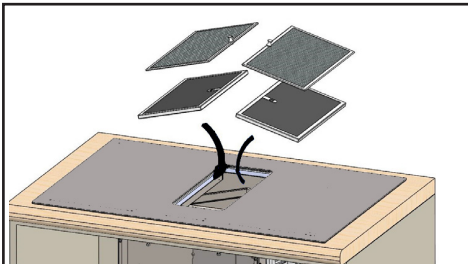
Le conduit relié à la sortie d'air du ventilateur doit avoir une section constante de 220x90 mm. Le conduit doit être fabriqué dans un matériau approuvé par la réglementation en vigueur. Le non-respect des instructions mentionnées ci-dessus peut entraîner des problèmes de performance ou de bruit, pour lesquels aucune garantie ne sera fournie.

Nous vous conseillons de coller les conduits et les coudes entre eux (sauf l'adaptateur (D) à la sortie de la hotte) ou d'utiliser l'adhésif (H) fourni pour faciliter une éventuelle intervention SAV.

Le produit est équipé de conduits de section 220 x 90 mm et 220 x 55 mm.

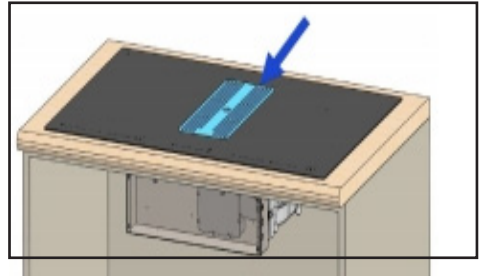
## LES OPÉRATIONS FINALES

Installez les filtres à graisse (J) dans leur support, en les laissant passer par l'ouverture centrale de la plaque de cuisson.



Pour fermer l'ouverture centrale de la plaque

de cuisson, placez la grille métallique (C) sur celle-ci, comme indiqué.



## CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

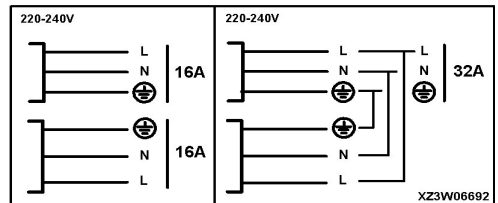
Le raccordement du produit à l'alimentation électrique doit être effectué dans le respect des réglementations internationales et locales en vigueur.

L'interconnexion de toute partie séparée de cet appareil peut être effectuée par un technicien qualifié conformément aux règles de câblage.

Le raccordement à l'alimentation électrique doit se faire au moyen d'une fiche et peut également être effectué par l'utilisateur final.

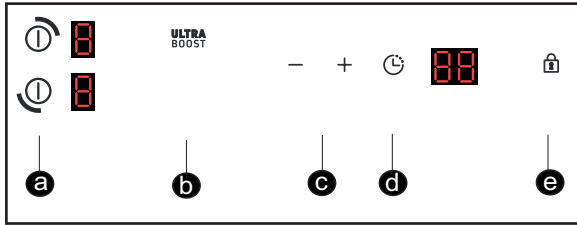
Vous trouverez joint avec le produits des clips adhésifs (K) pour ranger et ordonner les câbles le long des parois du meuble.

Toute responsabilité en cas d'accident causé par une mauvaise disposition de la connexion à la terre ou par une mauvaise disposition de celle-ci est déclinée par la présente.





## TABLE DE CUISSON



Lexique clavier

- a** = Mise en Marche / Arrêt
- b** = Ultra Boost
- c** = Touche - / +
- d** = Minuterie
- e** = Verrou

## Choix du récipient

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

 **Conseils**

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

## Sélection du foyer

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

Diamètre foyer (cm)	Puissance max (Watt)	Diamètre du fond du récipient (cm)
16	2500	10 - 18
21	3600	12 - 24

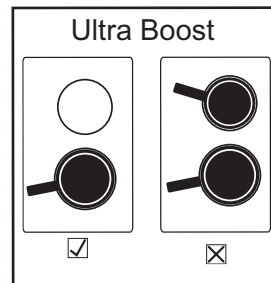
 **Conseils**

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

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Ultra Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations.

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

- = positionnement recommandé.
- = positionnement à éviter.



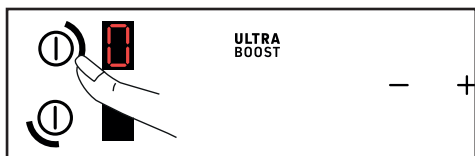


## ① Mise en marche / arrêt

### Mise en Marche :

Appuyer sur la touche ① correspondant au foyer désiré.

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



### Arrêt d'une zone :

Appuyer longuement sur la touche ① correspondant au foyer désiré.

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

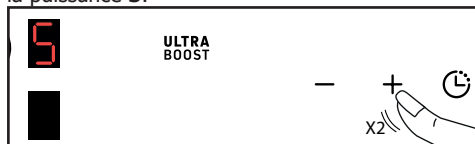
## + / - Réglage de la puissance

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

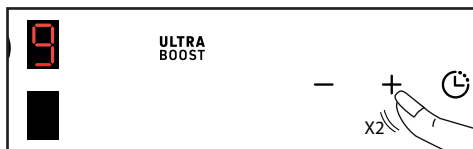
Appuyez sur la touche + ou - pour régler le niveau de puissance de 1 à 9.



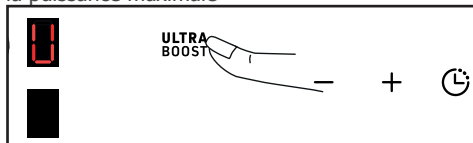
Avec une puissance < à 5, un double appui rapide sur la touche + permet d'accéder directement à la puissance 5.



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



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

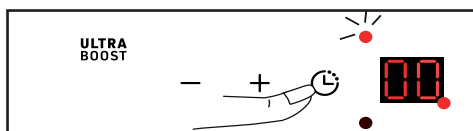


## 🕒 Réglage de la minuterie

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

### 1 foyer en fonctionnement :

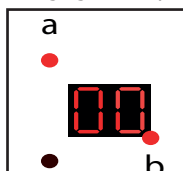
Appuyer sur la touche 🕒, afin de sélectionner la zone de cuisson à laquelle vous voulez affecter la minuterie. La minuterie du foyer actif a sa led en surbrillance



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

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

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







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

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

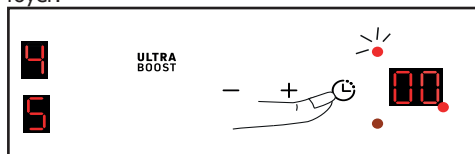
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche.

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

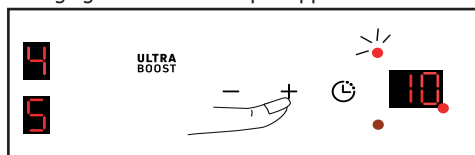
### Plusieurs foyers en fonctionnement :

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


Appuyer sur la touche , pour sélectionner le foyer.




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

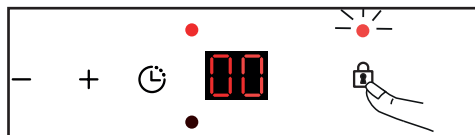



### Sécurité enfants

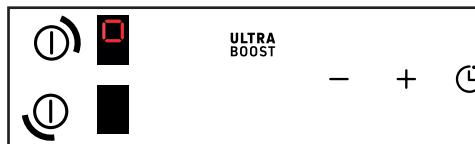
Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson. Pour des raisons de sécurité, les touches marche / arrêt  de chaque zone restent cependant actives et autorisent l'arrêt des zones de chauffe même verrouillées.

### Verrouillage

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



L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique alors en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .





### Déverrouillage:

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

### Fonction CLEAN LOCK

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

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

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

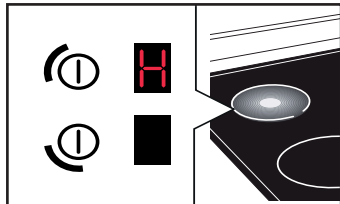


## Sécurité et recommandations

### Chaleur résiduelle

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

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




Évitez alors de toucher les zones concernées.

### Sécurité anti-surchauffe

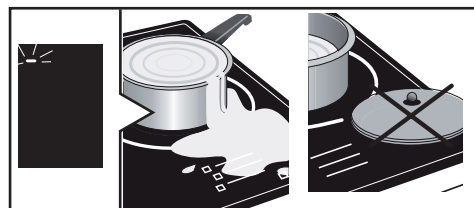
Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, la table réduit automatiquement la puissance délivrée et limite ainsi les risques de détérioration.

### Protection en cas de débordement

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

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

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



### Auto-Stop :

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

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "A" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque pour l'arrêter.



### Conseils

Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.

Ces bruits interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

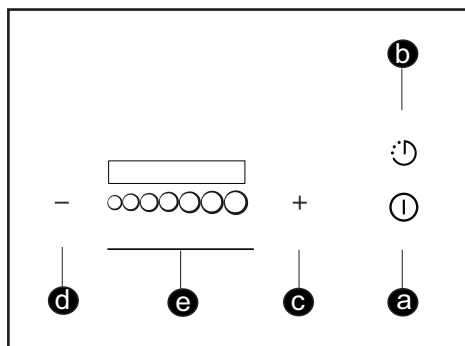


### Conseils

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.



## HOTTE



### Lexique clavier

- a** = Mise en Marche / Arrêt
  - b** = Minuterie
  - c** = Touche +
  - d** = Touche -
  - e** = Slider modification vitesse
- Afficheur led

### ① Mise en marche / arrêt

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt ①. La hotte démarre à la vitesse 2. Un nouvel appui sur la touche Marche/arrêt ① permet d'arrêter la hotte, quelque soit le niveau de puissance.

### Réglage de la puissance

Faites glisser votre doigt sur le slider ○○○○○○ pour modifier la vitesse du ventilateur. Les leds s'éclairent en fonction de la vitesse de la hotte.

### Retour automatique de vitesse :

A la vitesse maximum, la hotte effectue un retour automatique à la vitesse inférieur au bout de 9 minutes.

### Timer

Faites un appui sur la touche ⌚ timer pour maintenir la ventilation durant 10 minutes à la vitesse sélectionnée.

Après 4 heures de fonctionnement continu, ou après 4 heures sans avoir fait une action sur une touche, votre hotte s'éteint automatiquement.

### Saturation des filtres

Après 30 heures de fonctionnement et lorsque toutes les leds clignotent en même temps, cela indique que les filtres à graisse sont saturés, ils doivent être nettoyés ou changés. Un appui long sur la touche ⌚ timer permet d'éteindre les leds et de réinitialiser le processus.



### Conseil

Eviter de frotter les récipients sur la grille.



### TABLE DE CUISSON

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

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

Remarque importante : ne pas utiliser de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

### HOTTE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, l'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique.

Si le cordon d'alimentation subit des dommages, il ne peut être remplacé que par le service après-vente ou par un personnel expérimenté.

N'essayez pas de modifier ou de réparer l'appareil, car cela pourrait entraîner un grand danger. Les opérations d'entretien ou de réparation doivent être effectuées par un personnel expérimenté.

En cas d'anomalie, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique.

Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

Un entretien précis est la garantie d'un bon fonctionnement et de bonnes performances de l'appareil dans le temps.

Le filtre à graisse peut être nettoyé soit à la main, soit au lave vaisselle.

Le nettoyage des filtres se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les deux mois.

Le remplacement des filtres à charbon se fait en fonction de l'utilisation, mais au moins une fois tous les six mois.

Le fond du support de filtre de la grille est équipé d'un bouchon d'évacuation pour permettre de vider l'accumulation d'eau.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil à l'eau tiède et au savon doux. Les produits abrasifs doivent être évités.

Ne pas laver la grille au lave vaisselle.



- A la mise en service

**Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît.** C'est normal. il disparaîtra au bout de 30 secondes.

**Votre installation disjoncte ou un seul côté fonctionne.** Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre Raccordement).


**La table dégage une odeur lors des premières cuissons.** L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demie heure avec une casserole pleine d'eau.

- A la mise en marche

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

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

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

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

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

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

- En cours d'utilisation

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

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

**Le code F7 s'affiche.**

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

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

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

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

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



# RENDER ÉNERGÉTIQUE

FR

- FR** Formations concernent les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- CS** Informácie týkajúce sa elektrických varných desiek pro domácnosť - UE n° 662014
- DA** Oplysninger for elektriske plader til husholdningsbrug - UE n° 662014
- DE** Informationen zur elektrischen Haushaltskochfläche - UE n° 662014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014

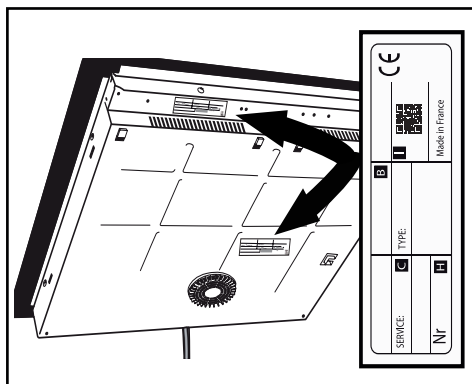
- IT** Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
- PT** Informações relativas a placas de cozinha domésticas - UE n° 662014
- SK** Informácia v prípade elektrických varných desiek pre domácnosť - UE n° 662014
- SV** Information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit	Text
LE0030B			<p>Model identification</p> <p>Rating plate</p> <p>Type of hob</p> <p>Total power</p> <p>Number of cooking zones and/or areas</p> <p>Making technology induction cooking zone area, radiant cooking zone, solid plate(s)</p> <p>For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm</p> <p>For non-circular cooking zones or areas: surface area per electric, halved cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm</p> <p>Energy consumption per cooking zone or area, calculated per kg</p> <p>Energy consumption for the hob calculated per kg</p>
	700	W	<p>FR: Identificación del modelo: CS, identificación del modelo: DE, Model identification of ES, identificación del modelo: IT, Identificação do modelo: PT, Identifikasi model: PL, Identifikace modelu: SK, Modelnummer: EN</p> <p>FR: Marque agrégeuse: CS, Vyměňovač: DA, Typ výrobku: DE, Tyskrift: ES, Páner: FR, Identificación del modelo: IT, Identificação do modelo: PT, Identifikasi model: PL, Identifikace modelu: SK, Typ výrobku: EN</p> <p>FR: Type de plaque: CS, Wyměňovač: DA, Typ výrobku: DE, Tyskrift: ES, Páner: FR, Identificación del modelo: IT, Identificação do modelo: PT, Identifikasi model: PL, Identifikace modelu: SK, Typ výrobku: EN</p> <p>FR: Indication CS, indication DA, indication DE, indication EL, indication EN, indication ES, indication FR, indication IT, indication PT, indication PL, indication SK, indication EN</p> <p>FR: Pour les zones de cuisson circulaires, diamètre de la surface utile par zone de cuisson: CS, U for circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm. PT: Para as zonas de cozimento circulares, diâmetro da superfície útil por zona de cozimento: CS, U for circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm. PL: Licznik energii elektrycznej: CS, Typ płyty: EN</p> <p>FR: Pour les zones de cuisson non-circulaires, surface utile par zone de cuisson: CS, U for non-circular cooking zones or areas: surface area per electric, halved cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm. PT: Para as zonas de cozimento não-circulares, área útil por zona de cozimento: CS, U for non-circular cooking zones or areas: surface area per electric, halved cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm. PL: Licznik energii elektrycznej: CS, Typ płyty: EN</p> <p>FR: Consommation énergétique par plaque de cuisson: CS, Consommation énergétique par plaque de cuisson: DE, Consommation énergétique par plaque de cuisson: ES, Consommation énergétique par plaque de cuisson: IT, Consommation énergétique par plaque de cuisson: PT, Consommation énergétique par plaque de cuisson: PL, Consommation énergétique par plaque de cuisson: SK, Consommation énergétique par plaque de cuisson: EN</p>
	4		
	Induction **		
	1	ø	cm
	2	ø	cm
	3	ø	cm
	4	ø	cm
	5	ø	cm
	6	LW	cm
	7	LW	cm
	1	EC <sub>6000</sub> kWh	171,1
	2	EC <sub>6000</sub> kWh	179,5
	3	EC <sub>6000</sub> kWh	171,1
	4	EC <sub>6000</sub> kWh	176,8
	5	EC <sub>6000</sub> kWh	
	6	EC <sub>6000</sub> kWh	
	7	EC <sub>6000</sub> kWh	
	EC <sub>6000</sub> kWh	173	



## Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sous l'appareil.



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

I : QR Code

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

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

## Relations consommateurs FRANCE

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

- > consulter notre site :  
[www.brandt.com](http://www.brandt.com)
- > nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

- > nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 01**

Service 0,50 € / min  
+ prix appel

## PIÈCES D'ORIGINE

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



Dear Customer,

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

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

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

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

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














Important :

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

Find the user guide and more information on these products using the QR code at the end of this document.



# CONTENTS

	SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS .....	26
	ENVIRONMENT .....	29
	IDENTIFICATION .....	30
	HOB INSTALLATION .....	31
	Unpacking .....	31
	Enclosure .....	31
	Electrical connections .....	32
	HOOD INSTALLATION.....	33
	Identification .....	34
	Fitting operations .....	35
	Recycling operation.....	36
	Extraction operation .....	36
	Final operations .....	37
	Wiring .....	37
	USE THE HOB .....	38
	Choice of cookware.....	38
	Cooking ring selection .....	38
	ⓘ Powering On/Off .....	39
	+ / - Power setting .....	39
	⌚ Setting the timer .....	39
	🔒 Child safety .....	40
	Safety and recommendations .....	41
	USE THE HOOD .....	42
	Powering On/Off.....	42
	Changing speed .....	42
	Timer .....	42
	Saturated filters.....	42
	CARE.....	43
	PROBLEMS .....	44
	ENERGY EFFICIENCY.....	45
	CUSTOMER SERVICE .....	46



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

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. The appliance should not be cleaned or maintained by unsupervised children.

It must be possible to disconnect the appliance from the power supply; fit a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules. The green-yellow earth wire must be connected to the installation's earth terminal.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order

to avoid danger.

**WARNING:** If the surface is cracked, unplug the appliance from the power supply to avoid any risk of electrical shock.

**WARNING:** The cooking process must be supervised. A short cooking process must be continuously supervised.

Do not use a steam cleaner.

It is not recommended to place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface as they may heat up.

After use, turn the control knob to switch off the hob and do not rely on the pan sensor.

The appliance is not designed to be switched on using an external timer or separate remote control system.

This applicants is designed to be fitted only on a worktop.

**WARNING:** Cooking with oil or fat left unattended on a hotplate can be dangerous and can cause a fire. Never attempt to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then smother



the flame with a cover or fire-retardant blanket.

**WARNING:** Fire risk: Do not store items on the cooking surface areas.

We do not recommend using any hob protection mechanisms. The use of unsuitable protectors could cause accidents.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Children under 8 should not be allowed near the appliance unless they are constantly supervised.

#### **Electrical risks:**

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

The appliance can be disconnected by using an accessible power outlet or by incorporating a switch in the fixed lines, in accordance with the installation rules.

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

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

Do not change or attempt to change the characteristics of this appliance. Doing so could be dangerous.

The appliance must only be repaired by an approved specialist.

Always disconnect the hood before carrying out cleaning or maintenance.

Never use steam or high-pressure equipment to clean your appliance (due to electrical safety considerations).

#### **Risk of asphyxiation:**

Regulations on the evacuation of air must be complied with. Air must not be sent into a duct used to evacuate fumes from appliances that use gas or other fuels (this does not apply to appliances that only emit air into the room).

The room must be suitably ventilated when the cooker hood is used at the same time as appliances that use gas or other fuels (this does not apply to appliances that only emit air into the room).



### **Risk of fire:**

There is a risk of fire if the appliance is not cleaned and the filters are not replaced as often as stated in the instructions. Accumulated deposits of grease could cause a fire.

Keep these instructions near the appliance. If you sell this appliance or pass it on to anyone else, be sure to include this guide. Please heed these recommendations before installing and using the appliance; they are intended to protect your safety and that of others.

When taking delivery of the product, check the packaging and its general appearance. Write any objection on the delivery document, and keep a copy of it. Your appliance is intended for normal household use. It must not be used for commercial or industrial purposes and must only be used for its intended purpose.

No guarantee will be granted for any damage or other problems resulting from incorrect fitting or use of the appliance.

With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and aesthetic characteristics. The appliance is already designed to operate either in recycling or in extraction mode. Before fitting the appliance, all its parts must be verified. If any parts are damaged or missing, contact the dealer and do not attempt to fit it.



## Environment

### Protecting the environment



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

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

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

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

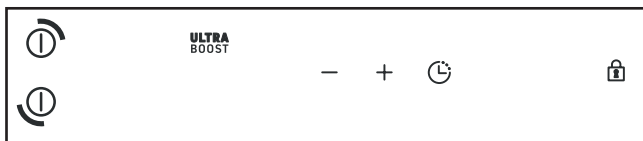
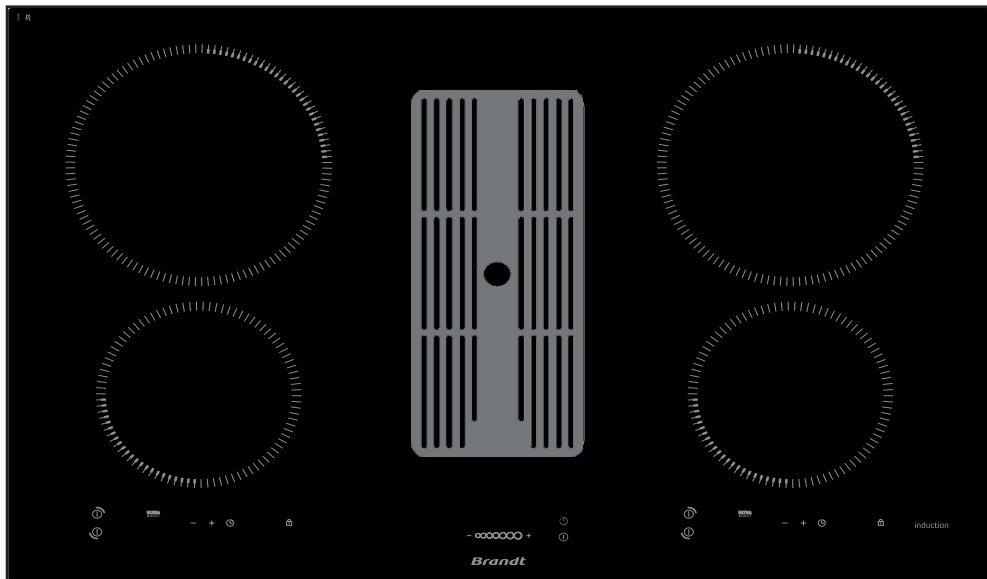
We thank you for your help in protecting the environment.

### Energy labelling and Ecodesign regulation

As the European Commission regulations No. EU65 «Energy Label» and No. EU66 «Ecodesign» came into force on 1 January 2015, the products have been updated, so that they can comply and meet the criteria of the regulations. All products in the Energy Label version are equipped with electronics capable of delaying duct speeds above 650 m<sup>3</sup>/h.

### Advice on how to save energy

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

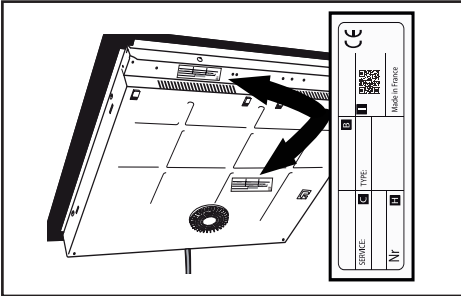




## UNPACKING

For future use, remove all protective elements. Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate.

Note in the boxes below the service and standard references shown on this plate.



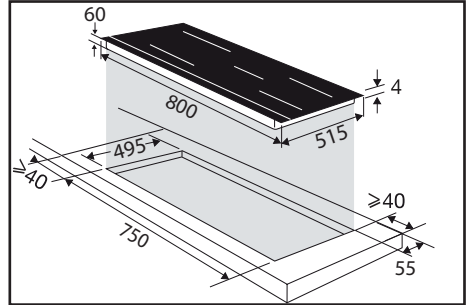
## ENCLOSURE

Check that the air intakes and outlets are free of obstruction. Comply with the information concerning the dimensions (in millimetres) of the base unit in which the hob will be fitted.

Bear in mind that your hob requires special fitting arrangements, because it is not a traditional hob; room must be made for the extraction system's motor. Therefore it requires a made-to-measure unit underneath it. Generally we fit a unit with two ordinary and one pan drawer under the hob. In this instance, be aware that the upper drawer will be blocked up. Furthermore, the depth of the unit must be reduced. By the same token, there is never enough room for an oven under this type of appliance. But your kitchen specialist will explain this to you in detail, depending on the model you choose and the units offered in his catalogue.

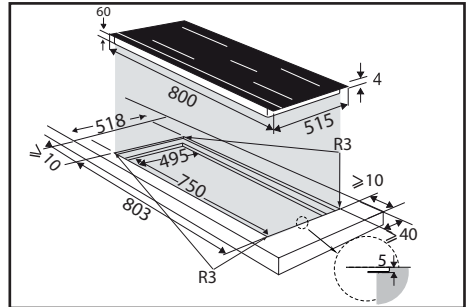
### - Fitting into the worktop

See diagram

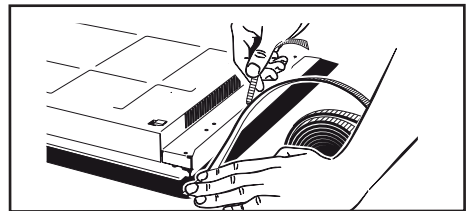


### - Fitting flush with the worktop

See diagram



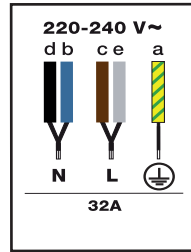
Apply the seal all around the glass edge of the hob





## ELECTRICAL CONNECTIONS

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



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

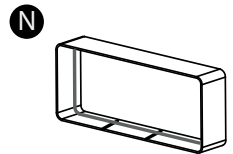
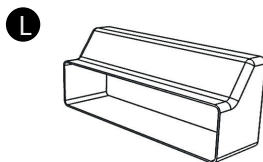
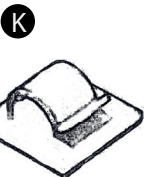
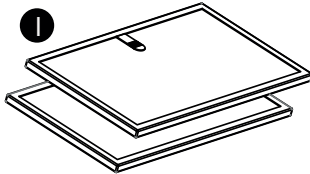
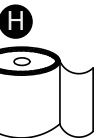
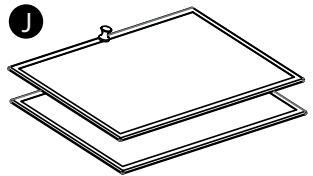
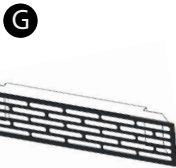
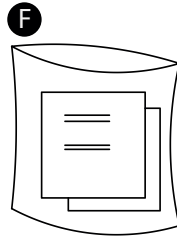
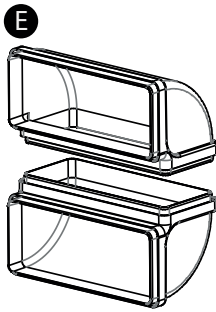
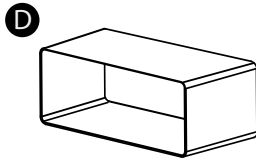
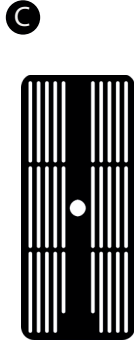
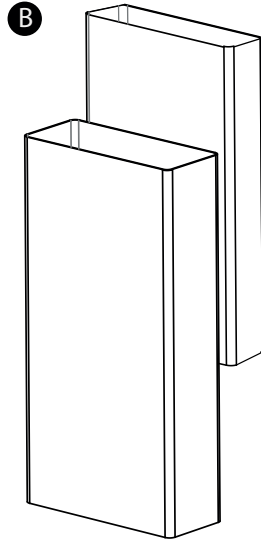
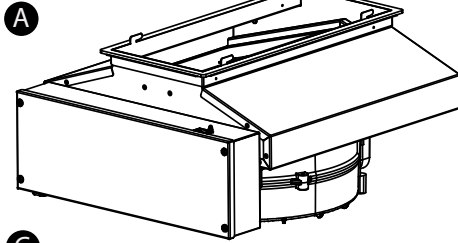
When power is first supplied to your hob, or after a prolonged power cut, a light code will appear on the control panel. Wait approximately 30 seconds or press any touchkey on the control panel to make the information disappear and use your hob (this display is normal and is reserved for use by After-Sales Service, where applicable). In all cases, it should be disregarded.





# HOOD INSTALLATION

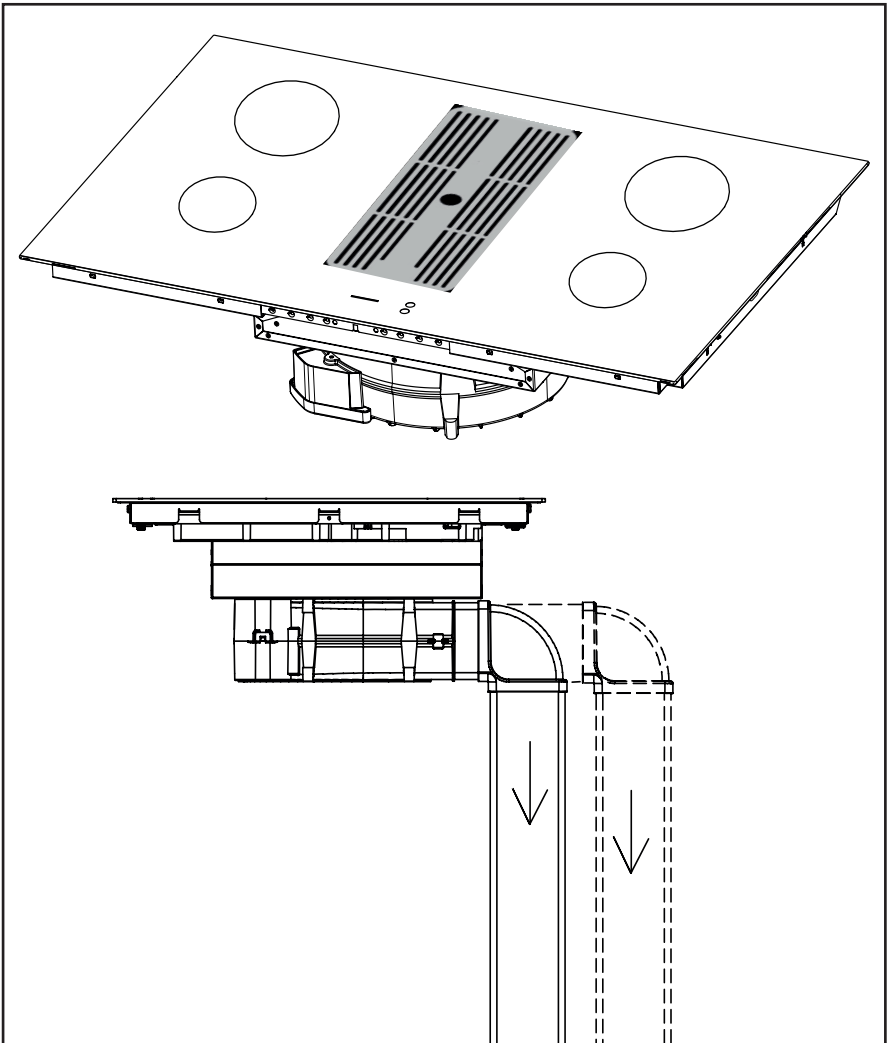
EN





## IDENTIFICATION

- |                  |                      |                        |
|------------------|----------------------|------------------------|
| A - Motor        | E - Elbow fittings   | J - Grease filter      |
| B - Pipework     | F - User guide       | K - Adhesive clips     |
| C - Metal grille | G - Air vent         | L - Check valve        |
| D - Adapter      | H - Adhesive         | M - Motor fixing screw |
|                  | I - Charcoal filters | N - junction           |

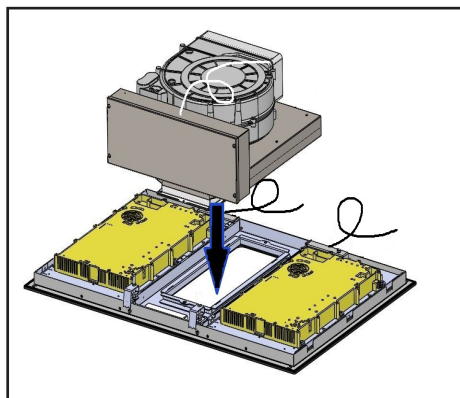




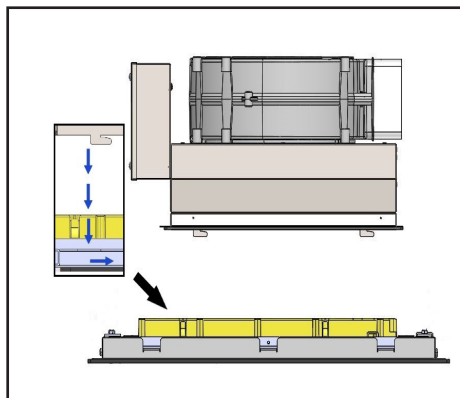
Before starting the installation, make sure the appliance is disconnected from the power supply.

## FITTING OPERATIONS

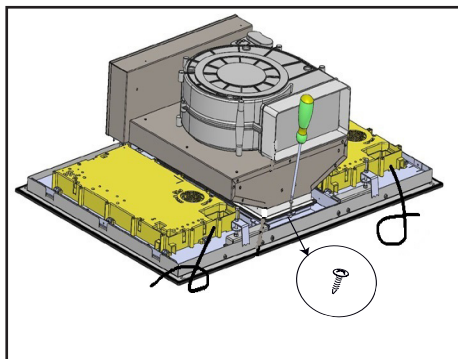
Place the hob upside down on an appropriate surface to avoid scratching the glass. Take the hood out of its packaging and fit it as shown.



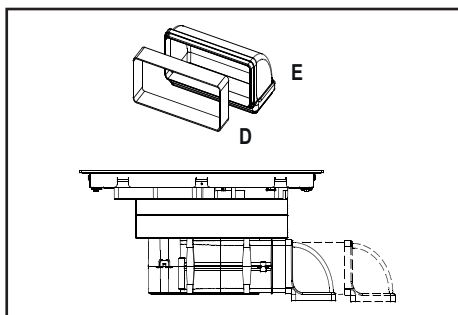
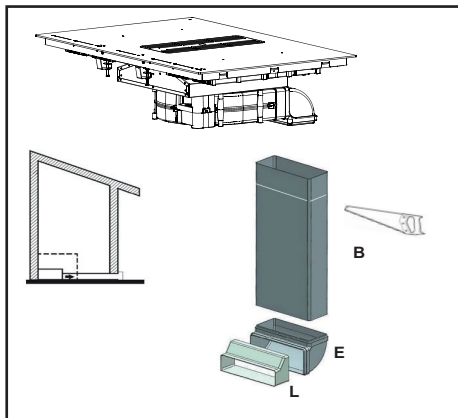
The metal hooks of the exhaust hood must be inserted into specific slot, as shown.



After attaching the hood (A) to the hob, fix it with the supplied metric screw (M), use as shown.

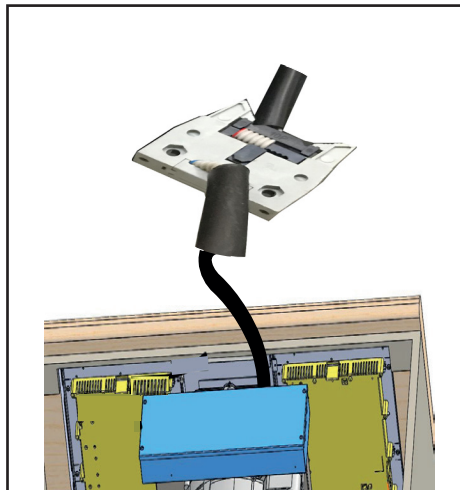


Now fit the adapter (D) and elbow fitting (E).



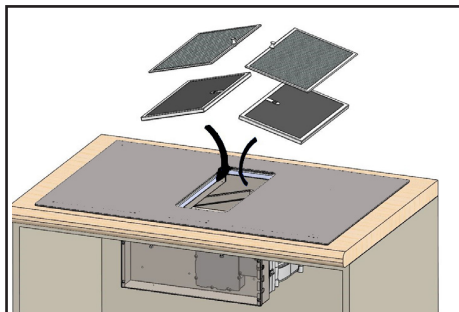


The controls under the hob's glass top have a cable that must be connected to the control box.



Fit the hob in with the built-in hood.

to the unit's opening so that the outgoing air can be recycled in the kitchen. Charcoal filters (I) are needed in this configuration. They must be fitted as shown.



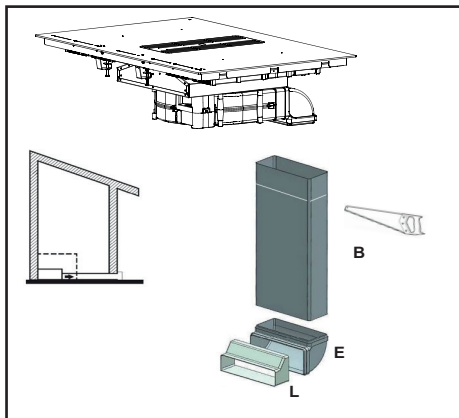
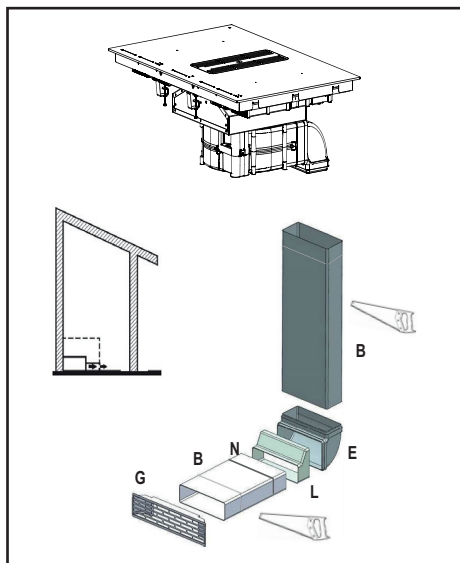
The charcoal filters (I) are located just under the grease filters (J), so fit them before fitting the grease filters. A pipework kit (B) with grille (G) (at the end to be fitted into the unit) is supplied with the product.



Use a hacksaw to cut the pipes.

## FOR RECYCLING MODE

## FOR EXTRACTION MODE



The product's air outlet must be connected

The product's air outlet must be connected to the outside of the house. The duct to be fitted between the product's air outlet and the outside of the house is not supplied with the appliance.



It is imperative to fit the supplied check valve (L).



If a duct is fitted, limit the number of elbow sections, as each bend reduces the efficiency of the ductwork by one running metre. Avoid any sudden change in direction in the ductwork.

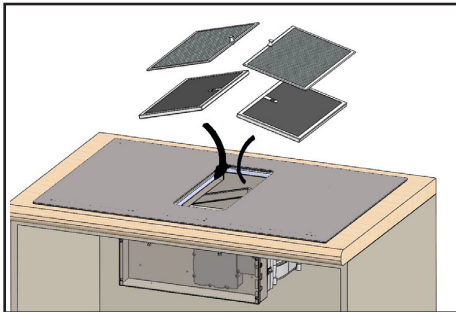
The duct connected to the fan's air outlet must have a constant section of 220x90 mm; it must be made in a material approved by current regulations. Non-observance of the aforementioned instructions may result in performance or noise problems, for which no guarantee will be provided.

We advise you to glue the ducts and elbow sections together (except for the adapter (D) at the hood's outlet), or use the supplied adhesive (H) to facilitate any after-sales work.

The product is fitted with 220 x 90 mm ducts.

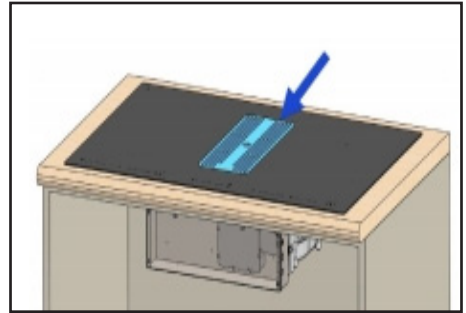
## FINAL OPERATIONS

Fit the grease filters (J) in their housing, passing them through the hob's central opening.



To close the hob's central opening, place

the metal grille (C) on it as shown.



## WIRING

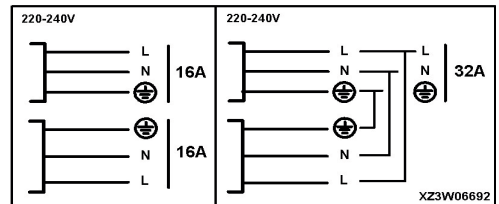
The product's connection to the power supply must be compliant with current international and local regulations.

The various parts of this appliance can be interconnected by a qualified technician in accordance with wiring rules.

It must be connected to the power supply with a plug and this can also be done by the end user.

Adhesive clips (K) are supplied with the products for arranging and organizing the cables along the sides of the unit.

We cannot accept any liability in the event of an accident caused by incorrect layout of the earthing cable or connection.

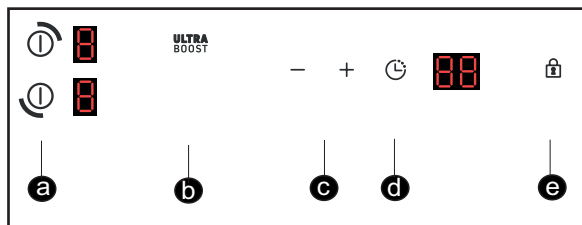




## COOKING HOB

### Keyboard glossary

- a** = Switching on/off
- b** = Ultra Boost
- c** = Key - / +
- d** = Timing
- e** = Locking



### CHOICE OF COOKWARE

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

#### Tips

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

#### **Advice on how to save energy**

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

### BURNER SELECTION

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

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

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

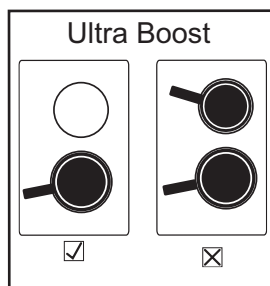
#### Tips

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

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

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

- = Recommended positioning
- = positioning to be avoided

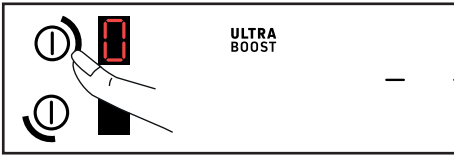




## ① SWITCHING ON - STOPPING

### Switching on:

Press the ① key corresponding to the required burner. A 0 and a beep indicate that the cooking zone is on. You can adjust the required power of the burner selected. If you do not set the power level, the cooking zone will be switched off automatically.



### Stopping a zone:

Keep the ① key corresponding to the required burner pressed down.

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

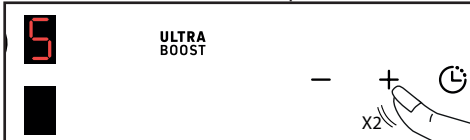
## + / - Power setting

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

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



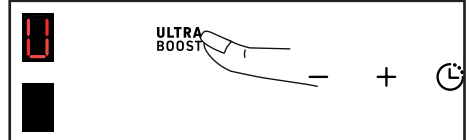
With a power < 5, a quick double press on the + button allows direct access to power 5.



With a power level > 5, a quick double press on the + button allows you to switch directly to power level 9.



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

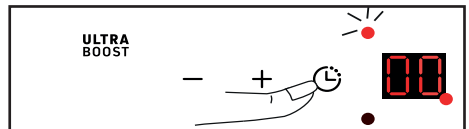


## ⌚ SETTING THE TIMER

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

1 cooking zone in operation :

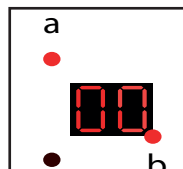
Press ⌚, to select the cooking zone to which you want to assign the timer. The timer of the active cooking zone has its LED highlighted



The timer zeros are flashing with the timer units LED and the active focus LED.

**a:** led (outside the display) of the fire place indicator being set, it flashes and is more intense than the others.

**b:** LED (at the edge of the display) indicating that the timer is being set. The + and - buttons are active for setting the timer. When the timer disappears, the + and - buttons are active for the power setting of the selected heater.



The setting is then made by pressing + or -. 99



minutes can be accessed directly by pressing the key at the start.

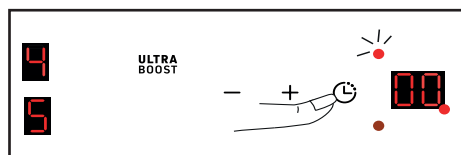
If the +/- keys are not pressed for 20 seconds, the cooking time is validated (LED b is no longer lit) and the +/- keys switch back to the power setting of the active hotplate (LED a is lit)

At the end of the cooking time, the display indicates 0 and a beep sounds for about 20 seconds. To deactivate it, press any key.

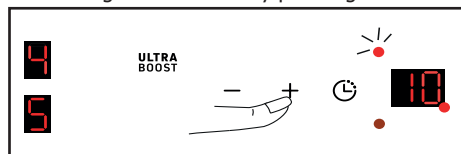
To stop the timer manually, press and hold the + and - keys simultaneously or return to 0 with the - key.

### Multiple fireplaces in operation:

Press , to select the heater.



The setting is then made by pressing + or -.

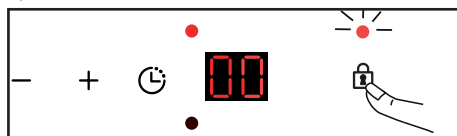


### CHILD SAFETY

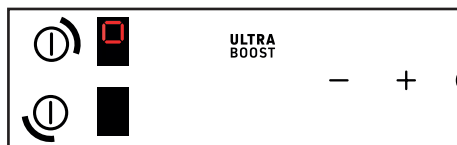
Your hob has a child safety device which locks the controls when the hob is not in use or when it is being used for cooking. Due to safety reasons, the keys remain active and authorise the heating zones to be switched off even when locked.

#### Locking

Press . The LED above the lock lights up during 10 seconds and a beep confirms your operation.



The display of cooking zones in operation alternately indicates power and the locking symbol .



#### Unlocking

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

### CLEAN LOCK function:

The Clean Lock function permits the temporary locking of your hob while it is being cleaned.

To activate the Clean Lock function, press briefly on . The LED above the lock flashes and a beep confirms your operation. After around 1 minute, locking is automatically deactivated. Two beeps will sound and the light will switch off. You can stop the Clean Lock function at any time by holding down the button.



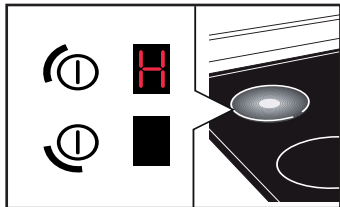


## SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

### Residual heat:

After intensive use, the cooking zone that you have just used can remain hot for several minutes.

The symbol **H** is displayed during this period .



Avoid touching the areas concerned during this time.

### Anti-overheat protection:

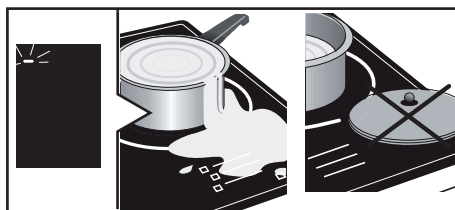
Each cooking zone has a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. In the event that empty cookware is left on a cooking zone that is switched on, the hob automatically lowers the power output and thus limits any risk of damage.

### Protection against overflows

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

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

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



### Auto-Stop :

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

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



### Tips

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

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



### Tips

We do not recommend a protective device.

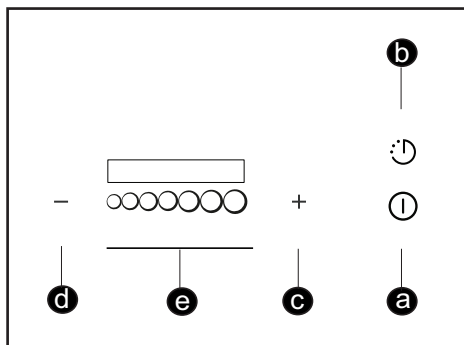


### Conseils

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.



## HOOD



### Keyboard glossary

- a** = Switching on/off
  - b** = Timing
  - c** = Key +
  - d** = Key -
  - e** = Speed setting slider
- LED display

### ⓘ Switching on

Press the On/Off touchkey ⓘ. The hood starts at speed 2. Pressing On/Off again ⓘ stops the hood, regardless of its power setting.

### Changing speed

Swipe the slider ○○○○○○○ with your finger to change fan speed. The LEDs light up according to speed.

### Automatic speed reset:

At maximum speed, the hood will automatically change to the lower speed setting after 9 minutes.

### Timer

#### Timer

Press the timer key ⌚ to maintain ventilation at the selected speed for 10 minutes.

Your hood will switch off automatically after 4 hours' operation or if no touch keys have been pressed for 4 hours.

### Saturated filters

After 30 hours' operation and when all the LEDs flash simultaneously, this means that the grease filters are saturated and need to be cleaned or replaced. A long press on the timer key ⌚ switches off the LEDs and resets the process.



**Tip**  
Avoid rubbing the containers on the grid.



## HOB

For light soiling, use a kitchen sponge. Use hot water to wet the area to be cleaned and then wipe dry.

For a build-up of baked-on dirt or sugary spillages, use a disinfectant sponge and/or a special glass scraper. Use hot water to wet the area to be cleaned, use a special glass cleaning scraper to remove the dirt, finish off with a scouring sponge and then wipe dry.

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

For shiny metal streaks and weekly maintenance, use a special vitroceramic glass product. Apply the special product (which contains silicon and preferably has a protective effect) to the vitroceramic glass.

**Important note:** do not use abrasive powders or scourers. Use cleaning creams and special gentle washing up sponges.

## COOKER HOOD

Before any cleaning or maintenance, the appliance must always be disconnected from the power supply.

- If the power cord is damaged, it can only be replaced by the After-Sales service or by experienced staff.

Do not attempt to alter or repair the appliance, this could be very dangerous. Maintenance or repairs must be carried out by experienced staff.

If there is a problem, disconnect the appliance from the power supply.

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

Precise maintenance guarantees the good working order and performance of the appliance over time.

The grease filter can be cleaned either by hand or in the dishwasher.

Filters should be cleaned according to use, but at least once every other month.

Filters should be replaced according to use, but at least once every six months.

The bottom of the grid filter holder is fitted with a drain plug to help drain the water build-up.

We recommend cleaning the appliance with warm water and mild soap. Abrasive products must be avoided.

Do not wash the grid in the dishwasher.



### **When using for the first time**

**You notice that something appears in the display.** This is normal. It will disappear after 30 seconds.

**The circuit breaker trips/blows a fuse or only one side of the hob works.** The hob has been wired incorrectly. Check the wiring (see connections section).

**The hob gives off a smell during the first few uses.** The appliance is new. Heat each zone for half an hour with a pan full of water.

### **When switching on**

**The hob does not operate and the lights on the panel remain off.**

There is no power to the hob. The power supply or connection is faulty. Inspect the fuses and the circuit-breaker.

**The hob does not operate** and another message is displayed. The electronic circuit does not operate properly. Call the After-Sales Service Department.

**The hob does not work, the «bloc» information is displayed.** Unlock the child safety lock.

**Fault code F9:** voltage is below 170 V.

**Fault code F0:** temperature is below 5°C.

### **During use:**

**The hob does not operate. The panel displays – and a beep can be heard.**

There was a spillage or an object obstructing the control panel. Clean or remove the object and continue cooking.

### **Code F7 is displayed.**

The electronic circuits have overheated (see 'building in' section).

During the operation of a **cooking area, the illuminated symbols of the control panel are still flashing.**

The pan being used is not suitable.

**The cookware makes a noise and your hob clicks during cooking** (see section

on «Safety devices and recommendations»). This is normal. With certain types of pan, heat passing from the hob to the pan causes this clicking.

**The ventilation continues to operate after the hob is switched off.**

This is normal. It helps cool the electronics.

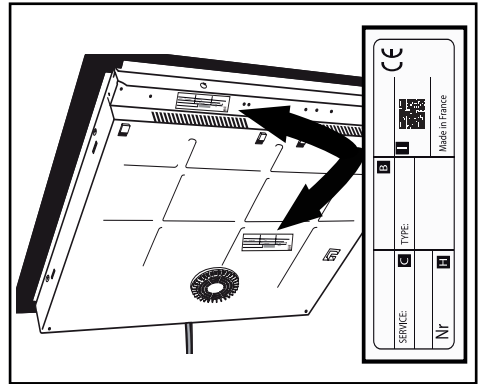
**In the event of a persistent malfunction.**

Switch off the hob for one minute. If the problem persists, contact the After-Sales Department.





Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When you call, in order to facilitate processing your request, make sure to have the following information relating to your appliance in front of you (commercial reference, service reference, serial number).



- B: Sales code
- C: Service number
- H: Serial number
- I: QR Code