

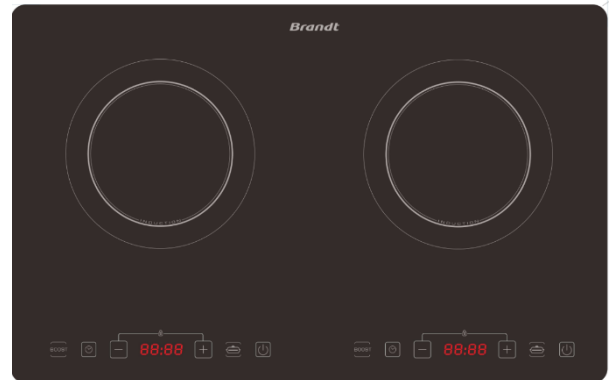
Brandt



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

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

TI2SLIM1



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	9
a) Description de votre table à induction	9
b) Avant la première utilisation	9
c) Récipients compatibles et incompatibles	10
d) Le pack sécurité.....	10
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	11
a) Utilisation du bandeau de commande.....	11
b) Démarrage de l'appareil	11
c) Utilisation des fonctions.....	12
d) Arrêt de l'appareil	12
4) ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL	13
a) Nettoyage de l'appareil.....	13
b) Résolution des problèmes.....	13

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 destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; - les fermes; - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; - les environnements de type chambres d'hôtes.

- 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'adressez-vous au service après-vente de votre revendeur.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Conseils de sécurité pour installer l'appareil :



Installez ou placez 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.
- N'obstruez pas 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.
- Éloignez 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 à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous 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.
- °Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le réchaud, car ils peuvent devenir chauds.
- A la fin de l'utilisation, la zone de cuisson est chaude. Afin d'éviter de vous brûler, il est recommandé de ne pas la toucher.
- MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.¹

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 par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Cet appareil doit être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture doit être retiré.
- N'utilisez pas 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 nettoyeur vapeur ne peut pas être utilisé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il est remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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	TI2SLIM1
Tension/Fréquence	220-240V— 50Hz
Puissance	3400W (2000W + 1400W)
Poids net	4.6 Kg
Dimensions mm (HxLxP)	45x600x380mm

Information Eco Design / Fiche technique produit

	Symbole	Valeur	Unité
Marque	Brandt		
Modèle	TI2SLIM1		
Type de plaque	Portable		
Technologie de chauffage	Induction		
Nombre de zones de chauffage		2	-
Diamètre de la surface utile de chauffage (zone unique ou droite)	∅	18,0	cm
Diamètre de la surface utile de chauffage (zone gauche)	∅	18,0	cm
Consommation d'énergie par zone de chauffage (zone unique ou droite)	EC _{zone}	185.5	Wh/kg eau
Consommation d'énergie par zone de chauffage (zone gauche)	EC _{zone}	188,5	Wh/kg eau
Consommation d'énergie de la table de cuisson	EC _{table}	187	Wh/kg eau

c) Protection de l'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.



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.



S'il est nécessaire de prendre des précautions lors de l'installation, les détails appropriés sont donnés.

Pour les appareils marqués de différentes tensions assignées ou de différentes fréquences assignées (séparées par un /), des instructions sont incluses pour indiquer à l'utilisateur ou à

l'installateur quelle action il faut réaliser pour régler l'appareil pour fonctionner à la tension assignée ou à la fréquence assignée exigées.

2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de votre table à induction

Bandeau de commande :



- | | | | |
|----|--------------------------------|----|---------------------------------|
| 1. | Fonction Booster | 4. | Indicateur de verrouillage |
| 2. | Minuterie | 5. | Augmenter la puissance/le temps |
| 3. | Diminuer la puissance/le temps | 6. | Maintien au chaud |
| | | 7. | Marche/Arrêt |

b) Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil, enlevez tous les papiers et plastiques. Vérifiez 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, branchez 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'assurez-vous 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 déplacez pas 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 12 cm ou supérieur à 26 cm.

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 :

- **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.** Cette fonction 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.
- Utilisez la base de votre doigt et non le bout comme indiqué sur les images ci-dessous.



- Faites glisser le doigt sur les touches +/- 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). 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.

Ne jamais placer un récipient vide sur la céramique avant d'avoir mis l'appareil en marche.

Remarque :

Après utilisation, quand l'appareil est à l'arrêt, l'écran indique « L » ou « H » et émettra un bruit de ventilation pendant 60 secondes ; une fois le temps écoulé, le bruit s'arrêtera.

Si vous retirez un appareil en cours de chauffe, l'écran affichera « E1 » pendant 30 secondes avant de se mettre en mode veille et afficher « L ».

c) *Utilisation des fonctions*

- **Minuterie**



Après avoir sélectionné le niveau de puissance de chauffe souhaité, appuyez sur la touche minuterie **(2)**. L'écran digital indiquera alors « 00 : 00 ». Dans les 4 secondes, appuyez 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, un bip sonore retentit et l'appareil se met en veille.

Pour modifier le temps en cours d'utilisation, appuyez à nouveau sur la touche Minuterie **(2)** puis sur les touches +/- . Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche Minuterie **(2)** pendant quelques secondes. Le voyant de minuterie s'éteint.

- **Fonction maintien au chaud**



Pour maintenir votre préparation culinaire à température de service, appuyez sur la touche Maintien au chaud **(6)**. L'appareil se réglera automatiquement sur la puissance minimale 1 et s'arrêtera au bout de 60 minutes. Ensuite, si vous souhaitez augmenter la puissance, appuyez sur la touche + . Le niveau de puissance augmentera sur l'afficheur et le mode Maintien au chaud se désactivera automatiquement.

- **Fonction Boost**



La touche Boost **(1)** permet de mettre directement l'appareil en pleine puissance 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 verrouillage**



Pour verrouiller l'ensemble des touches de contrôle pendant la cuisson, appuyez sur les touches + /- en même temps. L'indicateur « Lo » s'affichera sur l'écran.

Dans cette situation, seule la touche Marche/arrêt **(7)** peut être utilisée pour éteindre l'appareil. Pour déverrouiller les commandes, appuyez sur les touches +/- pendant 3 secondes.

d) *Arrêt de l'appareil*

Après utilisation, la plaque électrique est chaude, l'avertisseur sonore retentit et l'indicateur « H » clignote sur l'écran. « H » signifie que la surface de cuisson est supérieure à 60 degrés.



L'appareil émet un bruit de ventilation pendant 60 secondes puis le bruit s'arrête ; la température est alors inférieure à 60 degrés. Si la température de l'appareil est toujours supérieure à 60 degrés, la ventilation reprendra pour faire baisser la température. Vous pouvez alors débrancher la prise électrique.

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la touche Marche/Arrêt **(7)**, puis débranchez 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) zone gauche	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Wattage (W) zone droite	120	200	400	500	700	900	1000	1100	1300	1400

4) ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL

a) *Nettoyage de l'appareil*

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



Effectuez le nettoyage lorsque la plaque est refroidie.

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

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



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

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

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



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

b) *Résolution des problèmes*

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



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

7 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"> • Vérifiez que l'appareil est correctement relié à la prise électrique. • Vérifiez 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"> • Assurez-vous que les récipients sont conformes à l'utilisation des plaques à induction. • Assurez-vous que les récipients sont correctement placés sur la table à induction • Adressez-vous à un service d'assistance.
Après une utilisation, l'appareil s'éteint puis un bruit de ventilation reprend à plusieurs reprises		<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil arrêtera sa ventilation quand la température sera inférieure à 60 degrés ; selon la durée de l'utilisation, la ventilation peut s'effectuer à plusieurs reprises.
L'appareil s'arrête brutalement de chauffer alors qu'il est en fonctionnement		<ul style="list-style-type: none"> • Laissez refroidir l'appareil. • Dégagez l'entrée et la sortie d'air. • Réglez à nouveau la minuterie • Référez-vous aux codes échecs ci-dessous.
Affichage des codes d'erreur	E0	<ul style="list-style-type: none"> • Les circuits de la machine sont mis en échec
	E1	<ul style="list-style-type: none"> • La table à induction ne détecte aucun récipient ou les récipients sur la table à induction ne sont pas compatibles
	E2	<ul style="list-style-type: none"> • La table à induction est en surchauffe
	E3	<ul style="list-style-type: none"> • Le voltage est trop élevé
	E4	<ul style="list-style-type: none"> • Le voltage est trop faible
	E5, E6	<ul style="list-style-type: none"> • Court-circuit
	E1-E4	<ul style="list-style-type: none"> • Inspectez le produit pour résoudre le problème avant quelque démarche
	E0-E2-E5-E6	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez le service client

Brandt

Dear Customer,

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

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

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

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

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



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

CONTENTS

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

1) FOR THE USER'S ATTENTION



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

a) Safety Instructions

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

General information

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

- Having taken your product out of its packaging, check that the machine is in perfect condition and, in particular, that the plug or the power cable is not damaged. If there is any doubt contact, your dealer's after-sales service.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Safety Instructions for Installing the Machine:



Install or place this hob as the installation instructions recommend.

See the 'INTRODUCTION TO YOUR MACHINE' section.

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

Safety Instructions for Using the Machine



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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The accessible parts of this machine may become hot when it is operating.
- Make sure the that the pans used are compatible with use on an induction hob.
- Precautions must be taken when handling saucepans to avoid burns.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
- After use the cooking area is hot. To avoid burning yourself touching the cooking area is not recommended.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Safety Instructions for Cleaning the Machine



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



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

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- This machine must be cleaned regularly and all food residues removed.
- Do not use an abrasive sponge or metal scraper to clean the ceramic plate because they might scratch the surface, which could then cause the glass to crack.
- For your safety a steam cleaner must not be used.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. This product is guaranteed by your distributor. For more details please refer to the guarantee conditions provided by the distributor.

Non-compliant use

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

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

b) Technical Data

Model	TI2SLIM1
Voltage/Frequency	220-240 V— 50 Hz
Power	3400 W (2000 W+ 1400 W)
Net weight	4.6 Kg
Dimensions mm (HxWxD)	45x600x380mm

Eco Design Information/Product Data Sheet

	Symbol	Value	Unit
Brand	Brandt		
Model	TI2SLIM1		
Type of hob	Portable		
Heating technology	Induction		
Number of heating zones		2	-
Diameter of the usable heating surface (single or right-hand zone)	∅	18.0	cm
Diameter of the usable heating surface (left-hand zone)	∅	18.0	cm
Energy consumption per heating zone (single or right-hand zone)	EC _{zone}	185.5	Wh/kg water
Energy consumption per heating zone (left-hand zone)	EC _{zone}	188.5	Wh/kg water
Energy consumption of the hob	EC _{hob}	187	Wh/kg water

c) Environmental Protection



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

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



Energy saving advice

Cook with a well-fitting lid to save energy. If you use a glass lid you can control cooking perfectly.

If it is necessary to take precautions during installation of the appliance, appropriate details are given.

For appliances marked with different rated voltages or different rated frequencies (separated by a /), instructions are included to indicate to the user or installer what action must be taken to adjust the appliance for operation at the required rated voltage or rated frequency.

2) INTRODUCTION TO YOUR MACHINE

a) Description of your Induction Cooker

Control panel



- | | | | |
|----|-----------------------|----|-------------------------|
| 1. | Boost Function | 4. | Locking indicator |
| 2. | Timer | 5. | Increase the power/time |
| 3. | Reduce the power/time | 6. | Keep Warm |
| | | 7. | Start/Stop |

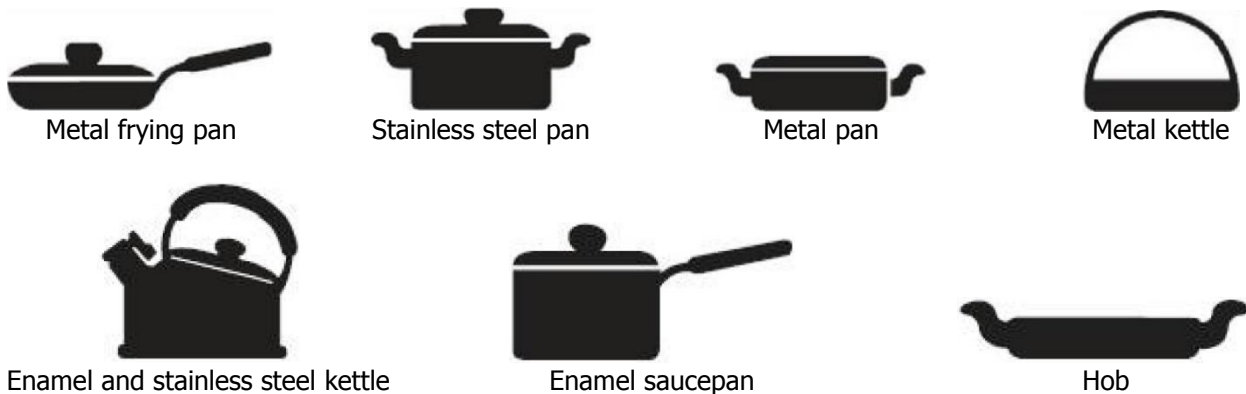
b) *Before Using for the First Time*

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

c) Compatible and Incompatible Pans

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

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



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

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

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

d) The Safety Pack

The machine has a complete safety pack:

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

3) USING YOUR MACHINE

a) *Use of the Control Panel*

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



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

b) *Starting the Machine*

After turning the machine on, the alarm sounds and the screen displays "L" (cold). Then press the Start/Stop key **(7)**. The screen displays "----" meaning that the machine is on standby and ready to be programmed. You can now use your induction plate.

Never place an empty pan on the ceramic without having turned the machine on.

Note:

After use, when the machine is switched off, the screen displays "L" or "H" and there will be a ventilation noise for 60 seconds; once the time has elapsed, the noise will stop.

If you remove something from the machine during heating, the screen will display "E1" for 30 seconds before going into standby mode and displaying "L".

c) *Using the Functions*

- **Timer**



After selecting the level of heating power required press the timer key **(2)**. The digital screen will then show "00: 00". Within 4 seconds press the +/- keys to adjust the cooking time. Each press increases or decreases the time by 1 minute. If you hold down the key the time will increase or decrease by 10 minute increments. The timer can be adjusted from 1 minute to 180 minutes. Once the set time has elapsed a beep is heard and the machine goes to standby.

To change the time during use press the Timer key **(2)** again and then press the +/- keys. To stop the timer press the Timer key **(2)** for several seconds. The timer light will go out.

- **"Keep Warm" (Maintien au chaud) function**



To keep your preparation at service temperature press the Maintien au chaud (Keep Warm) key **(6)**. The machine will automatically adjust itself to the minimum power 1 and will stop after 60 minutes. Then if you wish to increase the power press the + key. The power level will increase on the display and the Keep Warm function will deactivate automatically.

- **Boost Function**



The Boost key **(1)** makes it possible to put the machine directly onto full power and then maintain a maximum power level without the machine or the cooking utensil overheating. An indicator light comes on above the key. Pressing the +/- keys deactivates the mode.

- **Locking function**



To lock all the control keys during cooking, press the +/- keys at the same time. The "Lo" indicator will appear on the screen.

In this situation only the Start/Stop key **(7)** can be used to turn off the machine. To unlock the controls, press the +/- keys for 3 seconds.

d) *Stopping the Machine*

After use the electric plate is hot, the audible alarm sounds and the "H" indicator flashes on the screen. "H" means that the cooking surface is hotter than 60°C.



The machine will emit a ventilation noise for 60 seconds, then the noise will stop. The temperature is then less than 60 degrees. If the temperature of the machine is still higher than 60 degrees, the ventilation will restart to lower the temperature. You can then unplug it.

To turn off the machine press the Start/Stop key **(7)** and then unplug it.

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

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Wattage (W) left-hand zone	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Wattage (W) right-hand zone	120	200	400	500	700	900	1000	1100	1300	1400

4) LOOKING AFTER YOUR MACHINE AND DEALING WITH FAULTS

a) *Cleaning the Machine*

Ensure the machine is off and unplugged before cleaning.



Carry out cleaning when the plate has cooled down.

About the vitroceramic plate and the control panel:

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



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

About the air inlet and the air vent:

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



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

b) *Troubleshooting*

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



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

7 Problems		Points to be checked
After plugging the machine in the indicator for the Start/Stop key does not light up and there is no display on the screen.		<ul style="list-style-type: none"> • Check the machine is correctly connected to the electric socket. • Check that the switch, the plug and the fuse are in good condition.
The Start/Stop key indicator light comes on but heating does not start.		<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the that the pans are compliant with use on induction hobs. • Make sure the that the pans are correctly placed on the induction hob. • Call a help service.
After use, the machine turns off and then a ventilation noise is heard several times		<ul style="list-style-type: none"> • The machine will stop the ventilation when the temperature is lower than 60 degrees; depending on the duration of use the ventilation may operate several times.
The machine stops heating abruptly when it is operating.		<ul style="list-style-type: none"> • Allow the machine to cool. • Clear the air inlet and outlet. • Adjust the timer again. • Refer to the error codes below.
Display of error codes	E0	<ul style="list-style-type: none"> • The machine circuits are defective
	E1	<ul style="list-style-type: none"> • The induction cooker has not detected a pan or the pans on the induction cooker are not compatible
	E2	<ul style="list-style-type: none"> • The induction cooker has overheated
	E3	<ul style="list-style-type: none"> • The voltage is too high
	E4	<ul style="list-style-type: none"> • The voltage is too low
	E5, E6	<ul style="list-style-type: none"> • Short circuit
	E1-E4	<ul style="list-style-type: none"> • Inspect the product to resolve the problem before any other approach
	E0-E2-E5-E6	<ul style="list-style-type: none"> • Contact Customer Service

Estimada Clienta, estimado Cliente:

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

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

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

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

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



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

ÍNDICE

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	30
a) Instrucciones de seguridad	30
b) Datos técnicos	33
c) Conservación del medio ambiente	34
2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO	35
a) Descripción de la cocina de inducción.....	35
b) Antes de usarlo por primera vez.....	35
c) Recipientes compatibles e incompatibles	36
d) Paquete de seguridad.....	36
3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO	36
a) Utilización del panel de control.....	36
b) Puesta en marcha del aparato	37
c) Utilización de las funciones	38
d) Detención del aparato	38
4) CONSERVACIÓN Y REPARACIÓN DE SU APARATO	39
a) Limpieza del aparato	39
b) Solución de problemas	39

1) A LA ATENCIÓN DEL USUARIO



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

a) Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD QUE ES IMPORTANTE LEER ATENTAMENTE Y GUARDAR PARA UN USO POSTERIOR

Información general:

Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico, para cocinar y calentar alimentos y líquidos. Utilice este aparato únicamente para los fines descritos en este manual. Sólo puede utilizarse en ambientes cubiertos, cerrados y caldeados, como una cocina o cualquier otra habitación con las mismas características. El fabricante renuncia a toda responsabilidad en caso de uso inadecuado.

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

Recomendaciones de seguridad para instalar el aparato:



Instale o coloque esta cocina de conformidad con las instrucciones de instalación recomendadas.

Consulte la parte 'DESCRIPCIÓN DE SU APARATO'.

- Este aparato no debe colocarse encima de un mueble.
- No obstruya las entradas de aire del aparato.
- Si este aparato se cubre o está en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicerías y elementos similares, existe un riesgo de incendio durante su funcionamiento.
- Aleje el cable de conexión de cualquier superficie caliente.
- El aparato no ha sido diseñado para funcionar respondiendo a un temporizador externo, ni con mando a distancia.

Recomendaciones de seguridad para utilizar el aparato:



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

- Las personas que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas y los niños a partir de 8 años solamente podrán utilizar este aparato tras haber recibido la información necesaria referente al uso del aparato, de forma que sean conscientes de los peligros que supone hacerlo, O BIEN si lo hacen bajo supervisión.
- Las partes accesibles de este aparato pueden calentarse mucho durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que los recipientes utilizados sean compatibles para su uso con una placa de inducción.
- Deben tomarse precauciones cuando se manejen cacerolas, con el fin de evitar quemaduras.
- No debe posar sobre la placa objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas, ya que pueden calentarse.

- Al final de su utilización, la zona de cocción está caliente. Para evitar quemaduras, se recomienda no tocar.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Recomendaciones de seguridad para limpiar el aparato:



Apague la placa y desenchúfela antes de limpiarla.



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

- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños, a menos que estén bajo supervisión de un adulto.
- Este aparato debe ser limpiado con frecuencia y se debe eliminar cualquier resto de alimentos.
- No utilice esponjas abrasivas o rascadores metálicos para limpiar la placa cerámica, ya que pueden arañar la superficie, lo que puede provocar fisuras en el vidrio.
- Por su seguridad, no deben utilizarse los limpiadores de vapor.
- El cable de alimentación no puede ser sustituido. Si el cable estuviera dañado, es conveniente deshacerse de todo el aparato. Este producto cuenta con la garantía de su distribuidor. Para obtener más información, consulte las condiciones de garantía proporcionadas por el mismo.

Utilización inadecuada:

El fabricante renuncia a toda responsabilidad en caso de utilizaciones no conformes. Este aparato está diseñado únicamente para los usos descritos en este manual. Tenga en cuenta las recomendaciones generales y de seguridad que figuran en este capítulo.

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

b) Datos técnicos

Modelo	TI2SLIM1
Tensión/Frecuencia	220 - 240V — 50Hz
Potencia	3 400W (2 000W + 1 400W)
Peso neto	4,6 Kg
Dimensiones en mm (Alt. x L. x P.)	45 x 600 x 380 mm

Información sobre diseño ecológico / Ficha técnica de producto

	Símbolo	Valor	Unidad
Marca	Brandt		
Modelo	TI2SLIM1		
Tipo de placa	Portátil		
Tecnología de calentamiento	Inducción		
Cantidad de zonas de calentamiento		2	-
Diámetro de la superficie útil de calentamiento (zona única o derecha)	∅	18,0	cm
Diámetro de la superficie útil de calentamiento (zona izquierda)	∅	18,0	cm
Consumo energético por zona de calentamiento (zona única o derecha).	EC _{zona}	185,5	Wh/kg agua
Consumo energético por zona de calentamiento (zona izquierda)	EC _{zona}	188,5	Wh/kg agua
Consumo energético de la plancha de cocción	EC _{cocina}	187	Wh/kg agua

c) *Conservación del medio ambiente*



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

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



Recomendaciones de ahorro energético

Cocinar con una tapadera bien ajustada permite ahorrar energía. Si utiliza una tapa de vidrio, podrá controlar perfectamente la cocción.

2) DESCRIPCIÓN DE SU APARATO

a) Descripción de la cocina de inducción

Panel de control:



- | | | | |
|----|----------------------------------|----|---------------------------------|
| 1. | Función Booster | 4. | Indicador de bloqueo |
| 2. | Temporizador | 5. | Aumentar la potencia/ el tiempo |
| 3. | Disminuir la potencia/ el tiempo | 6. | Conservación caliente |
| | | 7. | Encendido/Apagado |

b) Antes de usarlo por primera vez

- Desembale el aparato, y retire todos los papeles y plásticos. Compruebe que no quedan restos de embalaje en el aparato.
- Antes de usar por primera vez la cocina de inducción, conviene asegurarse de que se encuentra a una distancia de al menos 10 centímetros de todas las paredes o materiales inflamables (cortinas, colgaduras...).
- A continuación enchufe la cocina a una toma de corriente de 10 amperios (mínimo) con toma de tierra. Si fuera necesario utilizar un alargador eléctrico, compruebe que está en buen estado y cumple la normativa vigente. El aparato debe estar colocado sobre una superficie limpia, horizontal, plana, estable y resistente al calor. No desplace el aparato mientras esté funcionando.
- Durante su funcionamiento, se escucha un ligero ruido debido a la alta frecuencia electromagnética. Es normal, y no supone ningún peligro.

c) *Recipientes compatibles e incompatibles*

Es necesario utilizar recipientes compatibles. Para saber si un recipiente es compatible, basta con usar un imán. Si el imán se adhiere al fondo del recipiente significa que el recipiente es compatible con las cocinas de inducción.

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



Sartén metálica



Recipiente de acero inoxidable



Recipiente metálico



Hervidor metálico



Hervidor esmaltado y de acero inoxidable



Cacerola esmaltada



Placa de cocción

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

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

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

d) *Paquete de seguridad*

Este aparato cuenta con un completo paquete de medidas de seguridad:

- **Sistema contra el exceso de calentamiento.** Si la temperatura en el interior del aparato es demasiado elevada dejará de calentar.
- **Protección contra corriente excesiva o anomalías de tensión.** Si la tensión es anómala o se produce un corte de corriente bruscamente, la cocina de inducción se detiene para evitar daños. Una vez arreglados estos problemas, la cocina de inducción volverá a funcionar normalmente.
- **Sistema de detección de recipiente.** Si se retira un recipiente mientras el aparato está en marcha, este último dejará de calentar. Tras lo cual se pondrá en reposo.
- **Apagado automático.** Cuando el temporizador llegue al final del tiempo marcado, el aparato se detendrá automáticamente hasta que el usuario vuelva a accionar el temporizador. De la misma manera, el aparato se apaga automáticamente si se deja olvidado algún plato durante el cocinado.
- **Bloqueo de controles.** Esta función permite bloquear todos los controles para simplificar la limpieza y evitar riesgos para los niños.

3) UTILIZACIÓN DE SU APARATO

a) *Utilización del panel de control*

- Las teclas de control táctiles funcionan con el tacto. No es necesario pulsarlas con presión.
- Utilice la yema del dedo, y no la punta, como se indica en las imágenes.



- Deslice el dedo por las teclas +/- para aumentar o reducir la potencia.
- Oirá un bip cada vez que realice alguna acción.
- El panel de control siempre tiene que estar limpio, seco y no cubierto por un objeto o tela. Incluso una fina película de agua puede crear mal funcionamiento.

b) Puesta en marcha del aparato

Una vez enchufado el aparato, suena la alarma y en la pantalla aparece «L» (frío). A continuación pulse la tecla de encendido/apagado (7). En la pantalla aparecerá «----», que indica que el aparato está en reposo y listo para ser programado. Ahora ya puede utilizar su placa de inducción.

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

Observación:

Tras el uso, cuando el aparato está detenido, en pantalla aparecerá « L » o « H » y emitirá un sonido de ventilación durante 60 segundos. Transcurrido ese tiempo, desaparece el sonido.

Si apaga un aparato que se está calentando, aparece en pantalla « E1 » durante 30 segundos. Seguidamente, pasará al modo de espera y aparecerá « L ».

c) **Utilización de las funciones**

- **Temporizador**



Tras seleccionar el nivel de potencia de calentamiento deseado, pulse la tecla del temporizador **(2)**. La pantalla digital indicará «00: 00 ». Antes de que pasen 4 segundos, pulse las teclas +/- para ajustar el tiempo de cocción. Cada vez que pulse, aumentará o disminuirá el tiempo en 1 minuto. Si mantiene pulsado el botón más tiempo, el tiempo indicado aumentará o disminuirá en tramos de 10 minutos. El temporizador se puede ajustar entre 1 minuto y 180 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, suena un bip y el aparato se pone en espera.

Para modificar el tiempo mientras con el aparato en marcha, vuelva a pulsar la tecla del temporizador **(2)** y a continuación las teclas +/- . Para interrumpir el temporizador, pulse durante unos segundos la tecla Temporizador **(2)**. El piloto luminoso del temporizador se apaga.

- **Función Maintien au chaud**



Para mantener sus alimentos a temperatura de servicio, pulse la tecla Maintien au chaud (6). Se iluminará un indicador encima de la tecla. El aparato se situará automáticamente en la potencia mínima, 1, y se detendrá al cabo de 60 minutos. A continuación, si desea subir la potencia, pulse la tecla +. El nivel de potencia aumentará en el indicador, y se desactivará automáticamente el modo «Conservación del calor».

- **Función Boost**



La tecla Boost **(1)** permite regular el aparato directamente a plena potencia, y a continuación mantener un nivel de potencia máxima sin provocar un exceso de calentamiento en el aparato ni en el utensilio de cocción. Se iluminará un indicador encima de la tecla. Si pulsa las teclas +/- desactivará este modo.

- **Función bloqueo**



Para bloquear todas las teclas de control durante el cocinado, pulse las teclas +/- simultáneamente. La pantalla mostrará el indicador «Lo».

En esta situación, solo se puede usar la tecla de encendido/apagado (7) para apagar el aparato. Para desbloquear los controles, pulse las teclas +/- durante 3 segundos.

d) **Detención del aparato**

La placa eléctrica está caliente después de su uso: suena la alarma y en la pantalla parpadea el indicador «H». « H » significa que la superficie de cocción está a más de 60 grados.



El aparato emitirá un sonido de ventilación durante 60 segundos, y seguidamente el sonido desaparecerá. En ese momento la temperatura será inferior a 60 grados. Si la temperatura del aparato es superior a 60 grados, la ventilación se reanudará para bajar la temperatura. Entonces es cuando puede desenchufar el aparato.

Para apagar el aparato, pulse la tecla de encendido/apagado **(7)** y desenchúfelo.

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

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potencia (W) de la zona izquierda	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Potencia (W) de la zona derecha	120	200	400	500	700	900	1000	1100	1300	1400

4) CONSERVACIÓN Y REPARACIÓN DE SU APARATO

a) Limpieza del aparato

Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.



Realice la limpieza cuando se haya enfriado la placa.

Acerca de la placa vitrocerámica y el panel de control:

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



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

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

En la entrada de aire o la rejilla de ventilación puede acumularse polvo u otro tipo de suciedad si no se usa el aparato durante mucho tiempo. El cuerpo de la placa de inducción debe limpiarse con precaución con un paño seco. Polvo en torno a la entrada de aire y de la rejilla de ventilación puede limpiarse con un cepillo suave o un producto limpiador.



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

b) Solución de problemas

A continuación encontrará las comprobaciones a realizar con los fallos más comunes:



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

7 Problema		Puntos que hay que comprobar
Tras enchufar el aparato, el indicador del botón de encendido/apagado no se enciende y no aparece nada en pantalla.		<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el aparato está enchufado correctamente a la red eléctrica. • Compruebe que el interruptor, la clavija y el fusible están en buen estado.
El piloto del botón de encendido/apagado se enciende pero el aparato no empieza a calentar.		<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que los recipientes son aptos para su uso en placas de inducción. • Compruebe que los recipientes están colocados correctamente sobre la cocina de inducción. • Consulte con un servicio técnico.
Tras su uso, el aparato se apagará y seguidamente se produce un ruido de ventilación varias veces		<ul style="list-style-type: none"> • El aparato detiene su ventilación cuando la temperatura sea inferior a 60 grados, según la duración de su utilización, la ventilación puede hacerse en varias veces.
El aparato deja de calentar bruscamente mientras está funcionando		<ul style="list-style-type: none"> • Deje que se enfríe el aparato. • Despeje la entrada y la salida de aire. • Vuelva a ajustar el temporizador. • Consulte los códigos de error siguientes.
Códigos de error	E0	<ul style="list-style-type: none"> • Los circuitos de la máquina fallan.
	E1	<ul style="list-style-type: none"> • La cocina de inducción no detecta ningún recipiente o bien los recipientes colocados sobre la cocina no son compatibles.
	E2	<ul style="list-style-type: none"> • La cocina de inducción está excesivamente caliente.
	E3	<ul style="list-style-type: none"> • La tensión es demasiado elevada.
	E4	<ul style="list-style-type: none"> • La tensión es demasiado baja.
	E5, E6	<ul style="list-style-type: none"> • Cortocircuito.
	E1-E4	<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccione el producto para resolver el problema antes de realizar cualquier acción.
	E0-E2-E5-E6	<ul style="list-style-type: none"> • Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Beste Klant,

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

Bij het ontwerp en de vervaardiging van dit product hebben wij aan u, uw levenswijze en uw behoeften gedacht om het zo goed mogelijk aan uw verwachtingen te laten voldoen. We hebben er al onze knowhow, zin voor innovatie en passie die ons al meer dan 60 jaar drijft ingestopt.

Wij streven ernaar zo goed mogelijk aan uw wensen ten aanzien van onze producten te voldoen. Daarom staat onze klantenservice steeds voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden of uw suggesties te noteren.

Neem ook een kijkje op onze website www.brandt.com, waar u al onze laatste innovaties en nuttige en aanvullende informatie kan terugvinden.

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



Belangrijk: Lees aandachtig deze installatie- en gebruikersgids alvorens u uw apparaat aanzet. Zo zult u sneller vertrouwd geraken met de werking ervan.

INHOUDSOPGAVE

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER.....	43
a) Veiligheidsvoorschriften	43
b) Technische gegevens	46
c) Bescherming van het milieu	47
2) BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT	48
a) Beschrijving van uw inductieplaat	48
b) Voor het eerste gebruik	48
c) Compatibele en niet-compatibele kookpotten.....	49
d) Veiligheidspack	49
3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT	50
a) Het bedieningspaneel gebruiken	50
b) Het apparaat opstarten	50
c) De functies gebruiken	51
d) Het apparaat uitschakelen	51
4) ONDERHOUD EN DEPANNAGE VAN UW APPARAAT	52
a) Het apparaat schoonmaken	52
b) Problemen oplossen	52

1) TER ATTENTIE VAN DE GEBRUIKER



Bewaar deze gebruikshandleiding bij het apparaat. Indien u het apparaat verkoopt of afstaat aan iemand anders, zorg er dan voor dat deze gebruikshandleiding aan de nieuwe eigenaar bezorgd wordt. Wij verzoeken u kennis te nemen van deze handleiding voordat u het apparaat installeert en gebruikt. Deze handleiding met de erin staande tips zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van anderen.

a) Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN OM AANDACHTIG TE LEZEN EN TE BEWAREN VOOR LATER GEBRUIK

Algemene informatie:

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

- Verzekert u ervan, na het product uit zijn verpakking te hebben gehaald, dat het toestel in perfecte staat is en in het bijzonder dat de netstekker en de voedingskabel niet beschadigd zijn. Neem in geval van twijfel contact op met de dienst na verkoop van uw verkoper.
- Jonge kinderen moeten op een afstand gehouden worden behalve wanneer ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

Veiligheidsaanwijzingen om het apparaat te installeren:



Installeer of plaats deze kookplaat volgens de aanbevolen installatie-aanwijzingen.

Zie het hoofdstuk 'BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT'.

- Dit apparaat mag niet in een meubel geplaatst worden.
- Verstop de luchttoevoer van uw apparaat niet.
- Als dit apparaat afgedekt wordt of in contact komt met brandbaar materiaal met inbegrip van gordijnen, draperieën en gelijkaardige elementen, is er brandgevaar terwijl het apparaat in werking is.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet in contact komt met het warme oppervlak.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.

Veiligheidsaanwijzingen bij het gebruik van het apparaat:



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

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan OF nadat ze de nodige informatie gekregen hebben in verband met het gebruik van dit apparaat zodat ze zich bewust zijn van de gevaren ervan.
- De toegankelijke onderdelen van dit apparaat kunnen warm worden tijdens de werking.

- Verzeker u ervan dat de gebruikte kookpotten compatibel zijn met het gebruik van een inductiekookplaat.
- Neem de nodige voorzorgen wanneer u de kookpot vastneemt om brandwonden te voorkomen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat gelegd worden aangezien deze warm kunnen worden.
- Aan het einde van het gebruik is de kookzone warm. Om brandwonden te voorkomen, wordt aangeraden om deze niet aan te raken.
- Als er een barst verschijnt in het oppervlak van de glasplaat dient u het apparaat uit te schakelen om de kans op een elektrische schok uit te sluiten.

Veiligheidsaanwijzingen om het apparaat schoon te maken:



Om de plaat schoon te maken schakelt u deze eerst uit en verwijdert u de voedingskabel uit het stopcontact.



Een gebrek aan onderhoud van de kookplaat kan leiden tot de aantasting van het oppervlak en het apparaat aldus beschadigen.

- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt of onderhouden door kinderen behalve wanneer ze onder toezicht staan.
- Dit apparaat moet regelmatig schoongemaakt worden en alle etensresten moeten verwijderd worden.
- Gebruik geen schuurspons of metalen schraper om de keramische plaat schoon te maken, want dit kan het oppervlak schaven waardoor het glas kan barsten.
- Voor uw veiligheid mag de plaat niet met stoom gereinigd worden.

- De voedingskabel mag niet vervangen worden. Indien deze beschadigd is, mag u het apparaat niet meer gebruiken. Het product is onder garantie bij uw verdeler. Voor meer details verwijzen we naar de garantievoorwaarden die u door uw verdeler werden bezorgd.

Onzorgvuldig gebruik:

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

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

b) Technische gegevens

Model	TI2SLIM1
Spanning / Frequentie	220-240 V— 50 Hz
Vermogen	3400 W (2000 W + 1400 W)
Nettogewicht	4,6 kg
Afmetingen mm (HxBxD)	45x600x380 mm

Informatie Eco Design / Technische fiche product

	Symbol	Waarde	Eenheid
Merk	Brandt		
Model	TI2SLIM1		
Soort plaat	Draagbaar		
Verwarmingstechnologie	Inductie		
Aantal verwarmingszones		2	-
Diameter bruikbaar verwarmingsoppervlak (enige zone of rechtse zone)	∅	18,0	cm
Diameter nuttig verwarmingsoppervlak (linkse zone)	∅	18,0	cm
Energieverbruik per verwarmingszone (enige zone of rechtse zone)	EC _{zone}	185.5	Wh/kg water
Energieverbruik per verwarmingszone (linkse zone)	EC _{zone}	188,5	Wh/kg water
Energieverbruik van de kookplaat	EC _{plaat}	187	Wh/kg water

c) *Bescherming van het milieu*



Aan het einde van zijn levensduur mag dit product niet samen met ander huishoudelijk afval weggegooid worden. Lever het in bij een containerpark of bij uw verdeler. Zo kunnen de schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid vermeden worden en kunnen de materialen gerecycleerd worden, waardoor er heel wat energie en middelen kunnen worden bespaard.

Daarom is het product voorzien van een logo om u eraan te herinneren het van ander afval te scheiden. Neem contact op met uw gemeente of de winkel waar u het product heeft gekocht indien u meer informatie wenst.



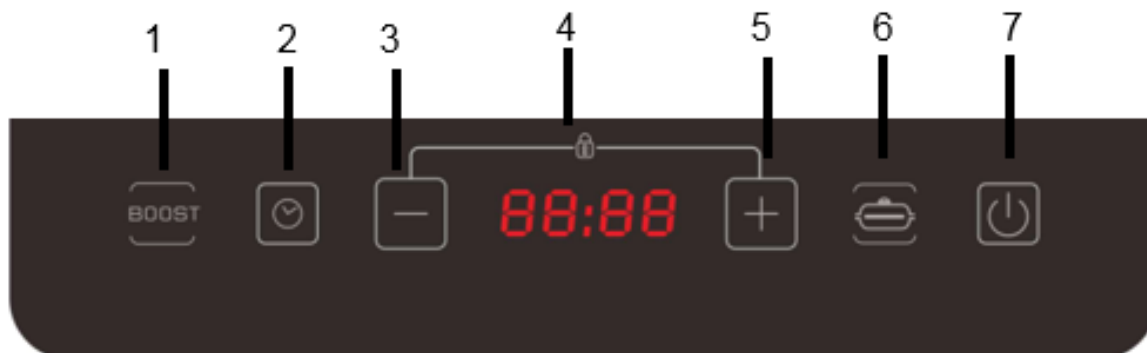
Tips om energie te besparen

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

2) BESCHRIJVING VAN UW APPARAAT

a) Beschrijving van uw inductieplaat

Bedieningspaneel:



- | | | | |
|----|----------------------------------|----|-------------------------------|
| 1. | Boosterfunctie | 4. | Vergrendelingsindicator |
| 2. | Timer | 5. | Het vermogen/de tijd verhogen |
| 3. | Het vermogen/de tijd verminderen | 6. | Warmhoudfunctie |
| | | 7. | Aan/Uit |

b) Voor het eerste gebruik

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

c) *Compatibele en niet-compatibele kookpotten*

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

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



Metalen bakpan



Recipiënt in roestvrij staal



Recipiënt in metaal



Ketel in metaal



Ketel in email en in roestvrij staal



Kookpot in email



Kookplaat

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

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

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

d) *Veiligheidspack*

Het apparaat is uitgerust met een volledig veiligheidspack:

- **Anti-oververhitting systeem.** Wanneer de temperatuur in het apparaat te hoog is, zal het stoppen met verwarmen.
- **Bescherming tegen overspanning of de spanningsafwijkingen.** Wanneer het voltage abnormaal is of wanneer de stroom abrupt wordt onderbroken, gaat de inductieplaat zich uitschakelen om schade te voorkomen. Van zodra deze problemen opgelost zijn, zal de inductieplaat opnieuw normaal werken.
- **Het detectiesysteem van de kookpot.** Als de kookpot wordt weggenomen terwijl het apparaat in werking is, zal de kookplaat stoppen met verwarmen. Daarna zal de kookplaat zich in waakstand zetten.
- **Automatische uitschakeling.** Wanneer de timer afloopt, zal het apparaat zich automatisch uitschakelen tot de gebruiker de timer opnieuw inschakelt. Indien een plaat tijdens het koken langdurig vergeten wordt, zal het apparaat zich eveneens uitschakelen.
- **Vergrendeling van de bediening.** Met deze functie wordt de volledige bediening vergrendeld om het schoonmaken te vereenvoudigen en de kinderen te beschermen tegen gevaar.

3) GEBRUIK VAN UW APPARAAT

a) *Het bedieningspaneel gebruiken*

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



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

b) *Het apparaat opstarten*

Nadat het apparaat onder spanning werd gezet, zal er een alarm weerklinken en verschijnt er op het scherm "L" (koud). Vervolgens drukt u op de Aan/Uit-toets (7). Op het scherm verschijnt «-- --», wat betekent dat het apparaat zich in waakstand bevindt en kan worden geprogrammeerd. U kunt nu uw inductieplaat gebruiken.

Plaats nooit een lege kookpot op de keramische plaat vooraleer u het apparaat heeft ingeschakeld.

Opmerking:

Na gebruik, als het apparaat wordt gestopt, verschijnt op het scherm "L" of "H" en hoort u gedurende 60 seconden een ventilatiegeluid; van zodra deze tijd is verstreken, stopt dit geluid.

Als u de verwarmingscyclus aan het apparaat onttrekt, wordt gedurende 30 seconden "E1" weergegeven op het scherm alvorens het overgaat in de waakstand en "L" weergeeft.

c) De functies gebruiken

- **Timer**



Nadat u het gewenste vermogensniveau heeft geselecteerd, drukt u op de timertoets **(2)**. Het digitale scherm zal dan "00 : 00" weergeven. Druk binnen de 4 seconden op de toetsen +/- om de kooktijd aan te passen. Bij elke druk wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd. Als u de toets langer ingedrukt houdt, zal de tijd met sprongen van 10 minuten verhogen of verlagen. De timer kan ingesteld worden van 1 minuut tot 180 minuten. Eens de tijd voorbij is, hoort u een "biep" en zet het apparaat zich opnieuw in waakstand.

Om de tijd tijdens gebruik te wijzigen, drukt u opnieuw op de toets timer **(2)** en vervolgens op de toetsen +/- . Om de timer te onderbreken, drukt u gedurende enkele seconden op de timertoets **(2)**. Het controlelampje van de timer gaat uit.

- **Warmhoudfunctie**



Om uw bereiding op bedieningstemperatuur te behouden, drukt u op de knop Warmhoudtoets **(6)**. Het apparaat zal zich automatisch op het minimale vermogen 1 zetten en zich na 60 minuten uitschakelen. Als u het vermogen vervolgens wil verhogen, drukt u op de toets +. Het vermogensniveau zal automatisch op het scherm verschijnen en de Warmhoudmodus zal zich automatisch deactiveren.

- **Boosterfunctie**



Met de Boostertoets **(1)** kunt u het apparaat rechtstreeks op het hoogste vermogen zetten en vervolgens het maximale vermogensniveau behouden zonder dat het apparaat of het kookgerei oververhit geraakt. Boven de toets gaat er een lampje branden. Door op de toetsen +/- te drukken wordt de modus gedeactiveerd.

- **Vergrendelingsfunctie**



Om alle controletuetsen te vergrendelen tijdens het koken, drukt u tegelijkertijd op de toetsen +/- . Op het scherm zal "Lo" verschijnen.

In dit geval kunt u uitsluitend gebruik maken van de Aan/Uit-toets **(7)** om het apparaat uit te schakelen. Om de bediening te ontgrendelen drukt u gedurende 3 seconden op de +/- toetsen.

d) Het apparaat uitschakelen

Na gebruik is de elektrische plaat warm. Het geluidssignaal weerklinkt en de indicator "H" flinkt op het scherm. "H" betekent dat het kookoppervlak warmer is dan 60 graden.



U hoort gedurende 60 seconden een ventilatiegeluid, daarna stopt het geluid. De temperatuur is dan lager dan 60 graden. Wanneer de temperatuur van het apparaat nog steeds hoger is dan 60 graden, zal de ventilatie opnieuw aanspringen om de temperatuur te verlagen. U kunt nu de stekker uit het stopcontact halen.

Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op de Aan/Uit-toets **(7)** en vervolgens verwijdert u de stekker uit het stopcontact.

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

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Wattage (W) linkse zone	120	300	500	800	1 000	1200	1400	1600	1800	2000
Wattage (W) rechtse zone	120	200	400	500	700	900	1 000	1100	1300	1400

4) ONDERHOUD EN DEPANNAGE VAN UW APPARAAT

a) *Het apparaat schoonmaken*

Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact om het schoon te maken.



Maak de keramische plaat schoon wanneer de plaat afgekoeld is.

Voor de vitrokeramische plaat en het bedieningspaneel:

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



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

Voor de luchttoevoer en het verluchtingsrooster:

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



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

b) *Problemen oplossen*

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



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

7 Problemen		Te controleren punten
Na aansluiting van het apparaat gaat het lampje van de Aan /Uit-knop niet branden en er verschijnt niets op het scherm.		<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het apparaat goed aangesloten is op het stopcontact. • Ga na of de schakelaar, de stekker, de zekering zich in goede staat bevinden.
Het lampje van de Aan/Uit-knop gaat branden, maar de plaat verwarmt niet.		<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de kookpotten geschikt zijn voor gebruik met inductieplaten. • Zorg ervoor dat de kookpotten goed op de inductieplaat geplaatst zijn. • Wend u tot een klantendienst.
Na gebruik wordt het apparaat uitgeschakeld en hoort u meermaals een ventilatiegeluid.		<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat zal de ventilatie stopzetten wanneer de temperatuur lager is dan 60 graden. Naargelang de duur van het gebruik kan de ventilatie meerdere keren aanspringen.
Het apparaat stopt abrupt met verwarmen terwijl het in werking is.		<ul style="list-style-type: none"> • Laat het apparaat afkoelen. • Maak de luchttoevoer en -afvoer vrij. • Stel de timer opnieuw af. • Zie de onderstaande foutcodes.
Weergave van de foutcodes	E0	<ul style="list-style-type: none"> • De schakelingen van de machine zijn stuk.
	E1	<ul style="list-style-type: none"> • De inductiekookplaat detecteert geen enkele kookpot of de kookpotten op de inductiekookplaat zijn niet compatibel.
	E2	<ul style="list-style-type: none"> • De inductiekookplaat is oververhit.
	E3	<ul style="list-style-type: none"> • Het voltage is te hoog.
	E4	<ul style="list-style-type: none"> • Het voltage is te zwak.
	E5, E6	<ul style="list-style-type: none"> • Kortsluiting
	E1-E4	<ul style="list-style-type: none"> • Inspecteer het product om het probleem op te lossen alvorens andere stappen te ondernemen.
	E0-E2-E5-E6	<ul style="list-style-type: none"> • Contacteer de klantendienst

7 المشكلات	مما يجب التحقق منه	
بعد إيصال الجهاز بالكهرباء، لا يضيء مؤشر زر التشغيل/الإيقاف ولا يظهر أي شيء على الشاشة.	<ul style="list-style-type: none"> تحقق من أن الجهاز موصل على النحو السليم بالكهرباء. تحقق من أن المفتاح الكهربائي والقبس والمنصهر بحالة سليمة. 	
مؤشر زر التشغيل/الإيقاف يضيء ولكن وظيفة التسخين لا تبدأ في العمل.	<ul style="list-style-type: none"> تأكد من أن الأوعية ملائمة للموقد الحثي. تأكد من أن الأوعية موضوعة على نحو صحيح على الموقد الحثي. توجه إلى خدمة الدعم. 	
بعد الانتهاء من استخدام الجهاز، ينطفئ ثم يتكرر صوت التهوية عدة مرات	<ul style="list-style-type: none"> سيوقف الجهاز تهويته عندما تقل درجة الحرارة عن 60 درجة؛ ويمكن للتهوية أن تتكرر عدة مرات حسب مدة استخدام الجهاز. 	
يتوقف الجهاز فجأة عن التسخين أثناء تشغيله.	<ul style="list-style-type: none"> اترك الجهاز يبرد. لا تسد منفذ دخول الهواء ولا مخرجه. اضبط المؤقت من جديد راجع رموز الخطأ أدناه. 	
ظهور رموز الخطأ على الشاشة	تعطل الدوائر الكهربائية للجهاز	E0
	عدم كشف الموقد الحثي لأي وعاء أو عدم ملائمة الأوعية للموقد.	E1
	فَرط حرارة الموقد الحثي.	E2
	شدة ارتفاع الجهد الكهربائي	E3
	شدة ضعف الجهد الكهربائي	E4
	انقطاع التيار الكهربائي	E5, E6
	افحص المنتج لحل المشكلة قبل أي تشغيل	E1-E4
	اتصل بخدمة العملاء	E0-E2-E5-E6

10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	المستوى
2000	1800	1600	1400	1200	1000	800	500	300	120	الواطية (واط) المساحة اليسرى
1400	1300	1100	1000	900	700	500	400	200	120	الواطية (واط) المساحة اليمنى

4) صيانة الجهاز وإصلاحه

أ) تنظيف الجهاز

يرجى إيقاف الجهاز تمامًا وفصله عن الكهرباء قبل تنظيفه.

واشروع في تنظيف اللوحة عندما تبرد.



وفيما يتعلق بالموقد الخزفي الزجاجي ولوحة التحكم:

- أوساخ خفيفة: نظفها بقطعة شيفون ناعمة ومبللة
- أوساخ دهنية: نظفها بقطعة شيفون ناعمة ومبللة مع قليل من معجون الأسنان أو منظف محايد إلى أن تتخلص من بقايا الطعام.
- لا تستخدم سائل التنظيف الكاشط، أو القابل للاشتعال، أو سائل حمضي أو قلوي

ملاحظة: أثناء تنظيف الجهاز، لا تنظف أبدًا سطح الموقد الحثي بفرشاة خشنة.



فيما يتعلق بمنفذ دخول الهواء وشبكة التهوية:

بعد استخدام الجهاز لمدة طويلة، قد تتراكم الأتربة أو أوساخ أخرى في منافذ دخول الهواء أو شبكة التهوية. يجب تنظيف جسم الموقد الحثي بحذر باستخدام قطعة شيفون جافة. قد تنظف الأتربة حول منفذ دخول الهواء وشبكة التهوية بفرشاة ناعمة أو منظف.

ملحوظة: لا تغمس الموقد الحثي في الماء ولا تنظفه بالمنظف البخار.



ب) حل المشكلات

تجد أذناه الفحوصات الموصي بعملها للأعطال الأكثر شيوعًا:

لا تفك الجهاز بنفسك تجنبًا لأي خطر أو إتلاف الموقد الحثي.



ج) استخدام الوظائف



• المؤقت

بعد اختيار مستوى الطاقة الكهربائية للسخونة المرادة، اضغط على زر المؤقت (2). سيظهر على الشاشة الرقمية حينئذ « 00 : 00 ». وفي غضون 4 ثوانٍ، اضغط على الزرين +/- لتعديل مدة الطهي. تزداد أو تقل المدة بمعدل دقيقة مع كل ضغطة. إذا ضغطت لفترة أطول على الزر، ستزداد أو تقل المدة بمعدل 10 دقائق. يمكن تعديل المؤقت من دقيقة حتى 180 دقيقة. بمجرد مرور الوقت، يرن صفير، وينتقل الجهاز إلى وضع السبات.

لتعديل المدة أثناء استخدامه، اضغط مجددًا على زر المؤقت (2) ثم على الزرين +/- . ولإيقاف عمل المؤقت (2) ، اضغط بتواصل على زر المؤقت لبضع ثوانٍ. تختفي رؤية المؤقت من الشاشة.



• وظيفة الاحتفاظ بالحرارة

لحفظ الطبق الذي أعدته ساخناً عند تقديمه، اضغط على زر الاحتفاظ بالحرارة (6). يُضبط الجهاز آلياً على أقل درجة في الطاقة الكهربائية 1 ويتوقف عند مرور 60 دقيقة. فإذا كنت ترغب في زيادة قدرة الجهاز، اضغط على الزر +. سيزداد مستوى قدرة المسطح الكهربائي على الشاشة وستتعطل تلقائياً وضعية Maintien au chaud التي من شأنها الاحتفاظ بدرجة الحرارة.



• المعزز

يعمل زر المعزز (1) على تشغيل الجهاز مباشرة بكامل قدرته ثم يحافظ على مستوى القدرة القصوى دون أن تصدر حرارة عن الجهاز أو عن أواني الطهي. يومض المؤشر الضوئي الموجود تحت الزر. يعمل الضغط على الزرين +/- على تعطيل الوضعية.



• وظيفة الغلق

لغلق جميع أزرار التحكم خلال الطهي، اضغط على الزرين +/- في ذات الوقت. يظهر المؤشر «LO» على الشاشة.

في هذه الحالة، قد تستخدم زر التشغيل/ الإيقاف (7) فقط لإطفاء الجهاز. لفك غلق الأوامر، اضغط على الزرين +/- باستمرار لمدة 3 ثوانٍ.

د) إيقاف الجهاز

وبعد استخدام المسطح الكهربائي، ولوحة الضغط الكهربائي ساخنة، يُصدر إنذارٌ صوتي ويومض المؤشر «H» على الشاشة. يعني «H» أن درجة حرارة سطح الوجبة أعلى من 60 درجة.



يصدر الجهاز صوت التهوية على مدار 60 ثانية ثم يتوقف؛ تبلغ درجة الحرارة حينئذ أقل من 60 درجة. إذا كانت درجة حرارة الجهاز أعلى من 60 درجة، فإن التهوية ستعمل على خفض درجة الحرارة. يمكنك حينئذ فصل المقبس عن الكهرباء.

لإطفاء الجهاز، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (7)، ثم افصل المقبس عن الكهرباء.

وعلى سبيل البيان، يمكنك العودة إلى الجدول التالي لمعرفة مستوى الحرارة المقابلة لكل رقم على لوحة التحكم:



- اسحب إصبعك على الزرين +/- لزيادة الطاقة الكهربائية أو لخفضها.
- ستسمع صفير في كل مرة تسجل فيها أمر.
- يجب أن تكون لوحة التحكم دائمًا نظيفة وجافة ولا يغطيها أي جسم أو قماشة؛ حتى أقل قطرات مياه قد تؤدي إلى أعطال في الجهاز.

(ب) بدء تشغيل الجهاز

عند عمل الجهاز تحت ضغط، يصدر إنذارًا صوتيًا وتظهر على الشاشة علامة «L» (بارد). اضغط بعد ذلك على زر التشغيل/الإيقاف (7)، وسيظهر على الشاشة «----» التي تشير إلى أن الجهاز في وضع سبات وأنه يستعد لبرمجته. يمكنك الآن استخدام المسطح الكهربائي.

لا تضع أبدًا وعاءً فارغًا على المسطح السيراميك قبل تشغيل الجهاز.

ملحوظة:

بعد استخدام المسطح الكهربائي، يظهر على شاشته «L» أو «H» عند توقفه ويصدر صوتًا للتهوية لمدة 60 ثانية؛ ثم يختفي الضجيج بمجرد انتهاء المدة.

إذا نزع الجهاز وهو ساخن، يظهر على شاشته «E1» لمدة 30 ثانية قبل أن ينتقل الجهاز إلى وضعية السبات ويعرض على الشاشة «L».

ج) الأوعية الملائمة وغير الملائمة

من الضروري استخدام الأوعية الملائمة. لتحديد ما إذا كانت الأوعية ملائمة أم لا، لا تحتاج سوى إلى استخدام مغناطيس. فإذا تدلى المغناطيس من قاع الوعاء هذا يعني أنه ملائم مع الموقد الحثي. يمكنك كذلك العودة إلى المخطط أدناه الذي يستعرض الأوعية الملائمة:



الغلاية المعدنية



الوعاء المعدني



وعاء بمعدن غير قابل للصدأ



المقلاة المعدنية



موقد الطهي



كاسرولة من المينا



وعاء مصنوع من المينا ومعدن غير قابل للصدأ

تعود مدى ملائمة الأوعية إلى نتائج اختبارات أجريت على أوعية تحتوي على معدن غير قابل للصدأ 430 بقاعدة تزيد على 180 أو تقل عن 10 مم. لا يضمن سائر أدوات الطهي الحصول على نتائج مماثلة.

يجب عدم استخدام الأوعية الألومنيوم أو النحاسية أو السيراميك أو الزجاجية أو خليط الألومنيوم مع هذا الجهاز، بالإضافة إلى الأوعية ذات القطر الذي يقل عن 12 سم أو يزيد على 26 سم.

يسع الجهاز لكاسرولات بقطر من 12 إلى 26 سنتيمتر.

د) حزمة الأمان

الجهاز مجهز بحزمة أمان كاملة:

- النظام المكافح لزيادة الحرارة. إذا كانت اشترت درجة الحرارة داخل الجهاز، سيتوقف عن التسخين.
- الحماية من التيار الزائد أو عدم انتظام التيار. عند عدم انتظام الجهد الكهربائي أو انقطاع التيار فجأة، سيتوقف الموقد الحثي عن العمل تجنباً لوقوع أي خسائر. بمجرد حل تلك المشكلات، سيعمل الموقد الحثي مجدداً على نحو طبيعي.
- نظام كشف الوعاء. إذا نُزع الوعاء أثناء تشغيل الجهاز، سيتوقف الجهاز عن التسخين. سينتقل الجهاز بعد ذلك إلى وضع الاستعداد.
- توقف تلقائي. عندما يصل المؤقت إلى نهاية المدة، سيتوقف الجهاز تلقائياً حتى يشغل المستخدم المؤقت مجدداً. كما سيتوقف الجهاز تلقائياً في حالة نسيان الوعاء أثناء الطهي لمدة أطول.
- إغلاق الأوامر. تعمل هذه الوظيفة على غلق جميع الأوامر لتنظيف الجهاز وكذلك الحفاظ على الأطفال من كل المخاطر.

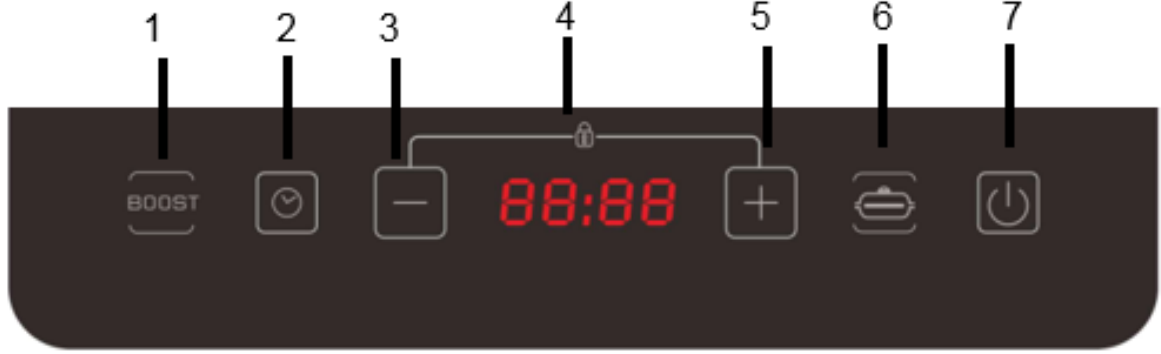
3) كيفية استخدام الجهاز

أ) استخدام لوحة التحكم

- تعمل أزرار التحكم ذات شاشة لمس بمجرد لمسها. لا تحتاج إلى الضغط عليها.
- استخدم مقدمة إصبعك وليس طرفه كما هو موضح في الصور أدناه.

(أ) وصف الموقد الحثي

لوحة التحكم:



- | | | | |
|----|-----------------------------|----|-----------------------------|
| 1. | المعزز | 4. | مؤشر الإغلاق |
| 2. | المؤقت | 5. | زيادة القدرة/الفترة الزمنية |
| 3. | إنقاص القدرة/الفترة الزمنية | 6. | درجة الدفء |
| | | 7. | التشغيل/الإيقاف |

(ب) ما قبل الاستخدام الأول

- أخرج الجهاز من تعبئته، وانزع جميع الأوراق والبلاستيكات. تأكد من عدم وجود أجزاء من الأغلفة على أي جزء من الجهاز.
- قبل استخدام الموقد الحثي لأول مرة، لا بد من التأكد من أنه على مسافة لا تقل عن 10 سنتيمتر عن أي جدار أو المواد القابلة للاشتعال (الستائر، السواتر...).
- ثم صل الموقد بقبس كهرباء بتيار 10 أمبير (على الأقل) موصول بالأرض. في حالة ضرورة استخدام وصلة كهربائية، تأكد من سلامة حالتها وملائمتها للموقد. يجب وضع جهازك على سطح نظيف وأفقي ومسطح ومستقر ومقاوم للحرارة. لا تنقل جهازك أثناء تشغيله.
- قد تسمع أثناء استخدام الجهاز صوتًا خافتًا ينتج عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. هذا أمر طبيعي ولا يشير إلى وجود أي خطر.

• معلومات عن تصميم صديق للبيئة/ المواصفات الفنية للمنتج

الرمز	القيمة	الوحدة
العلامة التجارية		
براندت		
الموديل		
النموذج TI2SLIM1		
نوع الموقد		
محمول		
تقنية التسخين		
حثية		
عدد مناطق التسخين		
	2	-
قَطْر السطح المستخدم من المسطح الكهربائي (المساحة المخصصة أو المساحة اليمنى)	18.0	سم
قَطْر السطح المستخدم من المسطح الكهربائي (المساحة اليسرى)	18.0	سم
استهلاك الطاقة في مساحة التسخين (المساحة المخصصة أو اليمنى)	185.5	واط الساعة لكل الكيلوجرام من الماء
استهلاك الطاقة في مساحة التسخين (منطقة التسخين اليسرى)	188.5	واط الساعة لكل الكيلوجرام من الماء
استهلاك طاقة موقد الطهي	187	سطح التوصيل الكهربائي

(ج) حماية البيئة

لا يجب رمي هذا المنتج مع النفايات المنزلية. حيث يجب أخذه إلى إحدى مراكز إعادة التدوير أو إلى بائع الأشياء المستعملة لديكم. فهذا يسمح بتجنب العواقب الضارة على البيئة وعلى الصحة الناتجة عن سوء التخلص من ذلك المنتج؛ وبالتالي إعادة تدوير المواد بغرض توفير الطاقة والموارد توجد على المنتج علامة للتذكير بعدم رمي الجهاز مع بقية النفايات المنزلية. للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالبلدية التابعين لها، أو بالمحل الذي تم شراء المنتج منه.



نصائح لتوفير الطاقة



الطهي والقدر مغطى يوفر في الطاقة. إذا استخدمت غطاء زجاجي، يمكنك مراقبة الطهي على نحو مثالي.

⚠️ قد يؤدي عدم صيانة موقد الطهي إلى تلف سطحه مما يتلف الجهاز.

- يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز ولا بصيانته ما لم يشرف عليهم أحد.
- يجب تنظيف الجهاز يوميًا والتخلص من أي رواسب للطعام عليه.
- لا تستخدم إسفنجة كاشطة أو مكشطة معدنية لتنظيف الموقد السيراميك فقد تخدش سطحه مما قد يتسبب في تشقق الزجاج.
- لا يمكنك استخدام المنظف بالبخار حرصًا على سلامتك.
- لا يمكن استبدال كابل التغذية الكهربائية. وإذا تُلِف كابل الكهرباء، اعتبر الجهاز خردة. هذا المنتج مُقدم بضمان من الموزع. للمزيد من التفاصيل، يرجى الإطلاع على شروط الضمان الذي وضعها الموزع.

استخدام غير مطابق للجهاز:

يعفي المصنع نفسه من أي المسؤولية في حالة استخدام الجهاز استخدامًا غير مطابقًا للاستخدام المحدد له. يُستخدم هذا الجهاز فقط للاستخدامات المذكورة في هذا الدليل. يجب الالتزام بالتوصيات العامة وإرشادات السلامة المذكورة في هذا الفصل من الدليل.

- هذا الموقد الحثي غير مخصص لاستخدامه في الخارج.
- هذا الموقد الحثي مُخصص حصريًا للاستخدام المنزلي في مساكن خاصة. لا يصلح استخدام هذا المنتج في المواقع المُشتركة مثل مواقع العمل وأماكن الاستراحة في المكاتب أو الورش أو مواقع التخييم أو الفنادق،... إلخ فلا يطابق لك الاستخدام الذي حدده المصنع.

(ب) بيانات فنية

الموديل	النموذج TI2SLIM1
الجهود/ التردد	220-240 فولت — 50 هرتز
قدرة الجهد الكهربائي	3400 واط (2000 واط + 1400 واط)
الوزن الصافي	4,6 كغ
الأبعاد (ارتفاع×عرض×عمق)	45×600×380 مم

- يجب ألا يوضع هذا الجهاز داخل المطبخ الخشبي.
- لا تسد منافذ دخول الهواء إلى جهازك.
- إذا كان هذا الجهاز مُغطى أو على احتكاك بمادة قابلة للاشتعال، بما في ذلك الستائر أو السواتر أو عناصر مماثلة، فهناك خطر اندلاع حريق أثناء تشغيل الجهاز.
- يجب إبعاد سلك الكهرباء عن السطح الساخن.
- هذا الجهاز غير مُصمم لتشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بُعد منفصل.

نصائح للسلامة عند استخدام الجهاز:

⚠️ قد يسخن الجهاز وأجزاؤه الخارجية أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار.

- يُسمح للأطفال في عمر 8 سنوات وكذلك ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المحدودة باستخدام هذا الجهاز شرط الإشراف عليهم أو تزويدهم مُسبقاً بالمعلومات اللازمة لمعرفة كيفية استخدام الجهاز، حتى يدركوا المخاطر.
- قد تصبح الأجزاء الخارجية للجهاز ساخنة أثناء الاستخدام.
- تأكد من أن الأوعية المستخدمة ملائمة للموقد الحثي.
- يجب إتخاذ الإجراءات الوقائية عند استخدام الكسرولة لتجنب الإصابة بالحروق.
- الأجسام المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق وأغطية القدر يجب ألا توضع على سطح الموقد الحثي وهو ساخن إذ قد تنتقل الحرارة إليها.
- بعد الانتهاء من استخدام الموقد، تصير منطقة الطهي ساخنة. لتجنب الإصابة بالحروق، يوصى بعدم ملامستها.
- إذا كان السطح به شقوق، اطفئ الجهاز لتجنب مخاطر الصدمة الكهربائية.

نصائح للسلامة عند تنظيف الجهاز:

⚠️ اطفئ الموقد وافصل القبس عن الكهرباء قبل تنظيفه.

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



(أ) إرشادات السلامة

من الهام قراءة إرشادات السلامة بعناية والاحتفاظ بها للعودة إليها لاحقًا
المعلومات العامة:

إن هذا الجهاز مُخصص حصرياً للاستخدام المنزلي، والغرض منه الطهي وتسخين الأطعمة والمشروبات. يُستخدم هذا الجهاز فقط للاستخدامات المذكورة في هذا الدليل. لا يتم استخدامه إلا في محيط مُغطى ومُغلق ودافئ، مثل المطبخ أو أي غرفة أخرى تتصف بهذه المواصفات. يعفي المُصنع نفسه من أي المسؤولية في حالة استخدام الجهاز استخدامًا غير لائق.

- بعد إخراج الجهاز من غلافه ، يتم التأكد من أن الجهاز سليم، و التأكد بالأخص من سلامة كل من قابس الكهرباء وسلك الكهرباء. في حالة الشك، توجه إلى خدمة ما بعد البيع لدى البائع.
- يجب إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات ما لم يكن هناك من يراقبهم دائماً.
- لا يجب على الأطفال اللعب والعبث بالجهاز.
- يجب حفظ الجهاز وسلك الكهرباء بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

نصائح للسلامة لتركيب الجهاز:

ركّب أو ضع هذا الموقد الحثي بإتباع إرشادات التركيب الموصي بها.
انظر إلى "التعريف بالجهاز".



56	1) معلومات تُهم المُستخدم.....
56	أ) إرشادات السلامة.....
58	ب) بيانات فنية.....
59	ج) حماية البيئة.....
60	2) التعريف بالجهاز.....
60	أ) وصف الموقد الحثي.....
60	ب) ما قبل الاستخدام الأول.....
61	ج) حماية البيئة.....
61	د) حزمة الأمان.....
61	3) كيفية استخدام الجهاز.....
61	أ) استخدام لوحة التحكم.....
62	ب) بدء تشغيل الجهاز.....
63	ج) استخدام الوظائف.....
63	د) إيقاف الجهاز.....
64	4) صيانة الجهاز وإصلاحه.....
64	أ) تنظيف الجهاز.....
64	ب) حل المشكلات.....

عمليتنا الكريمة، عميلنا الكريم،

نشكركم على ثقتكم في منتجات براندت وشرائكم إحدى منتجاتها.

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

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

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

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

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

