

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Table à induction Induction cooker

TI2010R / S / W



Brandt

Chère Cliente, Cher Client

Vous venez d'acquérir une table à induction **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table à induction.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.



BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



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	8
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.....	10
c)	Récipients compatibles et incompatibles.....	10
d)	Le pack sécurité	11
3)	UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	11
a)	Utilisation du bandeau de commande.....	11
b)	Démarrage de l'appareil.....	11
c)	Intensité de chauffe.....	12
d)	Utilisation des fonctions	12
e)	Arrêt de l'appareil.....	13
4)	ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL	13
a)	Nettoyage de l'appareil	13
b)	Résolution des problèmes	14
5)	GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	15
a)	Garantie.....	15
b)	Relations consommateurs	15

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 GENERALES

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

- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation

ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.

Conseils de sécurité pour installer l'appareil



Installer ou placer cette table en adéquation avec les instructions d'installation recommandée.

Voir la partie 'PREPARATION DE VOTRE APPAREIL'.

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

Conseils de sécurité pour utiliser l'appareil



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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers.
- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.
- S'assurer que les récipients utilisés soient compatibles pour une utilisation avec une plaque à induction.
- Des précautions doivent être prises lorsque vous manipulez la casserole pour éviter des brûlures.
- Des objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la plaque chauffante car ils peuvent devenir chauds.
- A la fin de l'utilisation, la zone de cuisson est chaude. Afin d'éviter de vous brûler, il est recommandé de ne pas la toucher.
- Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter un probable choc électrique.

Conseils de sécurité pour nettoyer l'appareil

 **Eteindre la plaque et débrancher la prise d'alimentation avant le nettoyage.**

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

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

- Cet appareil doit être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture doit être retiré.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la plaque céramique car ils peuvent érafler la surface, ce qui peut causer une fêlure du verre.
- Pour votre sécurité, le nettoyeur vapeur ne peut pas être utilisé.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

UTILISATION NON CONFORME

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

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

b) Données techniques

Modèle	Tension/Fréquence	Puissance	Poids net	Dimensions mm (HxLxP)
TI2010R/S/W	220-240V— 50Hz	2000W	2.8 Kg	60x385x296mm

Informations Eco Design :

	<i>Symbole</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
Marque	Brandt		
Modèle	TI2010R/S/W=MC-RTW2005		
Type de plaque	Posable		
Technologie de chauffage	Induction		
Nombre de zones de chauffage		1	-
Diamètre de la surface utile de chauffage (zone unique ou droite)	∅	21,0	cm
Diamètre de la surface utile de chauffage (zone gauche)	∅	/	cm
Consommation d'énergie par zone de chauffage (zone unique ou droite)	ECzone	210	Wh/kg eau
Consommation d'énergie par zone de chauffage (zone gauche)	ECzone	/	Wh/kg eau
Consommation d'énergie de la table de cuisson	ECtable	210	Wh/kg eau

c) Protection de l'environnement



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

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

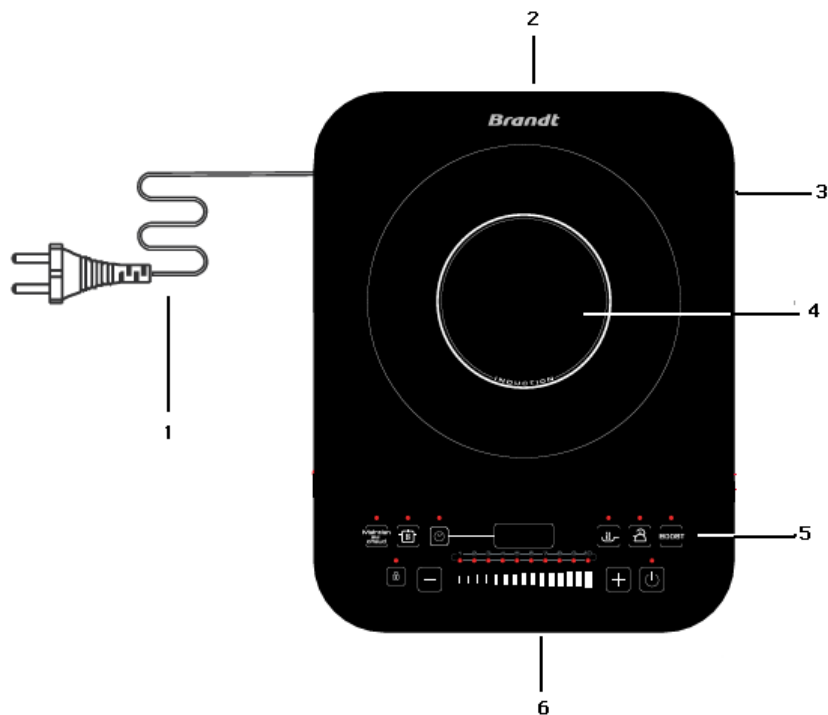


Conseils économie d'énergie

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

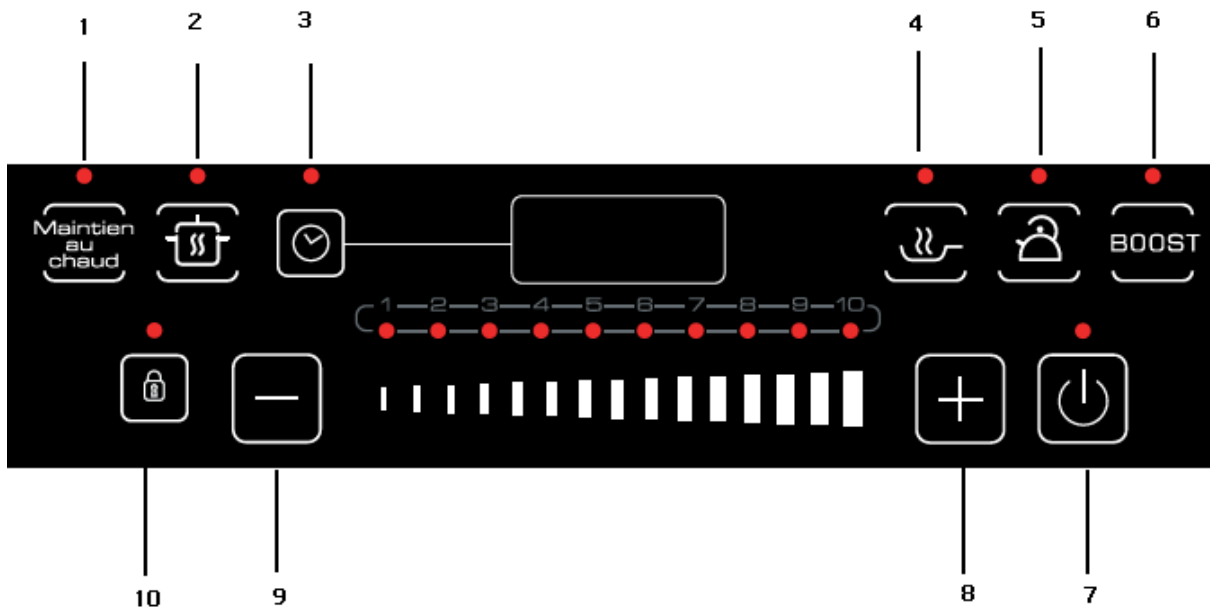
2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de votre table à induction



1. Cordon d'alimentation
2. Grille d'aération
3. Plaque céramique
4. Zone de cuisson
5. Table de commandes
6. Entrée d'air

Bandeau de commande :



1. Fonction Maintien au chaud
2. Fonction Mijotage
3. Minuterie
4. Fonction Friture
5. Fonction Ebullition

6. Fonction Boost : puissance maximale
7. Touche Marche/Arrêt
8. Touche de température +
9. Touche de température -
10. Touche de verrouillage des commandes

b) Avant la première utilisation

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

c) Récipients compatibles et incompatibles

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

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



Poêle à frire en métal

Récipient en acier
inoxydable

Récipient en métal

Bouilloire en métal



Bouilloire en émail et en acier
inoxydable



Casserole en émail



Plaque de cuisson

La compatibilité des 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 ou alliage d'aluminium ne doivent pas être utilisés avec cet appareil, ainsi que ceux dont le diamètre est inférieur à 12cm ou supérieur à 26cm.

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

d) Le pack sécurité

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

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

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Utilisation du bandeau de commande

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



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

b) Démarrage de l'appareil

Après avoir mis l'appareil sous tension, l'avertisseur sonore retentit et l'écran affiche « L », indiquant que l'appareil est en veille. Pour que l'appareil soit prêt à être programmé, appuyez sur la touche Marche/Arrêt (7). L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

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

Remarque :

Une fois que l'appareil est prêt à être utilisé et si vous n'appuyez sur aucun autre bouton au cours des 10 secondes suivantes, celui-ci s'éteindra automatiquement pour des raisons de sécurité. L'écran affichera « L », indiquant que l'appareil s'est remis en veille.

De la même manière, si vous placez un récipient incompatible sur la plaque, l'appareil s'éteindra automatiquement au bout d'1 minute.

c) Intensité de chauffe

Afin de définir l'intensité de chauffe, deux possibilités s'offrent à vous :

- Appuyez sur les touches de température + **(8)** et – **(9)**
- Réglez l'intensité de chauffe à l'aide du slider, en passant simplement le doigt de gauche à droite.

Pour vous guider, des voyants lumineux apparaîtront au-dessus de chaque niveau de température.

d) Utilisation des fonctions

- **Minuterie**

Afin d'utiliser la minuterie, il vous suffit de cliquer sur le bouton Minuterie **(3)**. L'écran digital indiquera alors « 0 : 00 ». Dans les 4 secondes, appuyer sur les touches +/- pour ajuster le temps de cuisson. Chaque pression augmente ou diminue le temps de 1 minute. Si vous maintenez la touche plus longtemps, le temps augmentera ou diminuera par incréments de 10 minutes. La minuterie est réglable de 1 minute à 180 minutes. Une fois le temps écoulé, l'écran digital indiquera « H » et un bip sonore retentira. Le système s'arrêtera automatiquement. Pour ressortir du mode minuterie, appuyer à nouveau sur la touche Minuterie **(3)**.

- **Fonction maintien au chaud**

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

- **Fonction mijotage**

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

- **Fonction friture**

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

- **Fonction ébullition**

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

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

- **Fonction boost**

La touche Boost **(6)** permet de mettre directement l'appareil en pleine puissance. En appuyant à nouveau sur la touche Boost **(6)**, l'appareil retrouvera le niveau de puissance d'origine.

- **Fonction verrouillage**

Pour verrouiller l'ensemble des touches de contrôle pendant la cuisson, appuyez sur la touche verrouillage **(10)**. L'indicateur « Loc » 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, appuyer pendant 3 secondes sur la touche verrouillage.

e) Arrêt de l'appareil

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

A 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)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL

f) Nettoyage de l'appareil

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



Effectuez le nettoyage lorsque la plaque céramique est refroidie.


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

- Saleté légère : nettoyer avec un chiffon doux et humide
- Saleté grasse : nettoyer avec un chiffon doux et humide avec un peu de dentifrice ou de détergent neutre jusqu'à élimination des résidus.

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


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

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

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

b) Résolution des problèmes

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

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

Problèmes	Points à vérifier
Après le branchement de l'appareil, l'indicateur du bouton Marche/Arrêt ne s'allume pas et il n'y a aucun affichage sur l'écran.	Vérifier que l'appareil est correctement relié à la prise électrique. Vérifier que l'interrupteur, la prise, le fusible sont en bon état.
Le témoin du bouton Marche/Arrêt s'allume mais la chauffe ne démarre pas.	- S'assurer que les récipients sont conformes à l'utilisation des plaques à induction. - S'adresser à un service d'assistance.
L'appareil s'arrête brutalement de chauffer alors qu'il est en fonctionnement	- Laisser refroidir l'appareil. - Dégager l'entrée et la sortie d'air. - Régler à nouveau la minuterie - Se référer aux codes échecs ci-dessous.

Affichage des codes d'erreur	E3, E6	Après quelques instants, la température à l'intérieur de l'appareil va redevenir normale. L'unité pourra restaurer son travail une fois la touche marche/arrêt sélectionnée.
	E7, E8	Une fois avoir ajusté le voltage, l'unité restaurera son travail.
	E1, E2, E4, E5, EB	S'adresser à un service d'assistance.

4) GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

a) Garantie

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci

- Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

b) Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : www.brandt.com

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, www.brandt.com rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail à l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :



Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** induction cooker and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how in order to meet at best your need. Innovative and efficient: we designed it to be always easy to use.

In the **BRANDT** products line, you will also find a wide range of small domestic appliances that can be coordinated to your new **BRANDT** induction cooker.

Of course, in a permanent wish to satisfy as best as possible your expectations toward our products, our after-sales service department is at your disposal and at your listening to answer to all your questions and suggestions.

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional and useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make technical, functional or esthetical properties modifications linked to their technological development



Be careful : Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation

www.brandt.com

TABLE OF CONTENTS

1)	INFORMATION FOR THE USER	18
a)	Safety recommendations	18
b)	Technical data	21
c)	Protecting the environment	22
2)	APPLIANCE PRESENTATION	22
a)	Induction cooker description	22
b)	Before the first use	23
c)	Suitable and unsuitable pots and containers	23
d)	Safety pack	24
3)	USING YOUR APPLIANCE	24
a)	Use of the control panel	24
b)	Starting your appliance	25
c)	Power function	25
d)	Using the different functions	25
e)	Switch off the appliance	26
4)	CLEANING AND MAINTENANCE	27
a)	Cleaning the induction cooker	27
b)	Troubleshooting	27
5)	WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS	28
a)	Warranty	28
b)	Customer relations	28

1) INFORMATION FOR THE USER



Keep this guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please familiarise yourself with these recommendations before installing and using your appliance. They have been written for your own safety as well as the safety of others.

a) Safety recommendations

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE

GENERAL INFORMATION

Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating foods and liquids. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. It shall be used in covered, closed and warmed environment such as a kitchen or a room with the same specifications. The manufacturer declines any responsibility in the case of inappropriate use.

- After removing the packaging, check that the appliance is in good condition and especially that the power cord is not damage. In doubt, contact the nearest After Sales Service.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Safety tips when installing the appliance



Install or locate this hob only in accordance with the installation instructions provided. See the section 'PREPARING YOUR APPLIANCE'.

- This appliance must not be placed in a cabinet.
- Do not obstruct any of the vents of your appliance.
- If this equipment is covered or touching flammable material, including curtains, drapes items with a similar nature there is a risk of fire during the use.
- Keep cord away from heated surface.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Safety tips when using the appliance



The appliance and its accessible parts 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 temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Ensure that the cookware is suitable for use with an induction hotplate.
- Precautions must be taken when handling the cookware 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 being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.



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

Safety tips when cleaning the appliance



Turn the hob off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.



Failure to maintain the hob in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the ceramic glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- For your safety, steam cleaner is not to be used.
- When unplugging the power cord, do not pull on the cord itself but pull on the plug.
- The supply cord cannot be replaced. If the supply cord is damaged, the appliance should be scrapped. This product is covered by your distributor. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.

IMPROPER USE

The manufacturer assumes no liability for improper use. Use this appliances only for the uses described in this manual. Observe general and safety instructions listed in this chapter.

- This induction hob is not intended to be used outdoor.
- This induction hob is intended for home use in private homes. Its use in common areas such as local professionals or pause office or workshop, local camping, hotel, ect... does not respond to an intended use as defined by the manufacturer.

b) Technical data

Model	Applied voltage/Frequency	Rated power	Net weight	Dimensions mm (HxLxW)
TI2010R/W/S	220-240V— 50/60Hz	2000W	2.8 Kg	60x385x296 mm

Ecodesign information:

	Symbol	Value	Unit
Brand	Brandt		
Model identification	TI2010R/S/W=MC-RTW2005		
Type of hob	Portable		
Heating technology	Induction		
Number of cooking zones		1	-
Diameter of useful surface area (single or right zone)	∅	21,0	cm
Diameter of useful surface area (left zone)	∅	/	cm
Energy consumption per cooking zone (single or right zone)	ECzone	210	Wh/kg water
Energy consumption per cooking zone (left zone)	ECzone	/	Wh/kg water
Energy consumption for the hob	EChob	210	Wh/kg water

c) Protecting the environment



At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste. For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

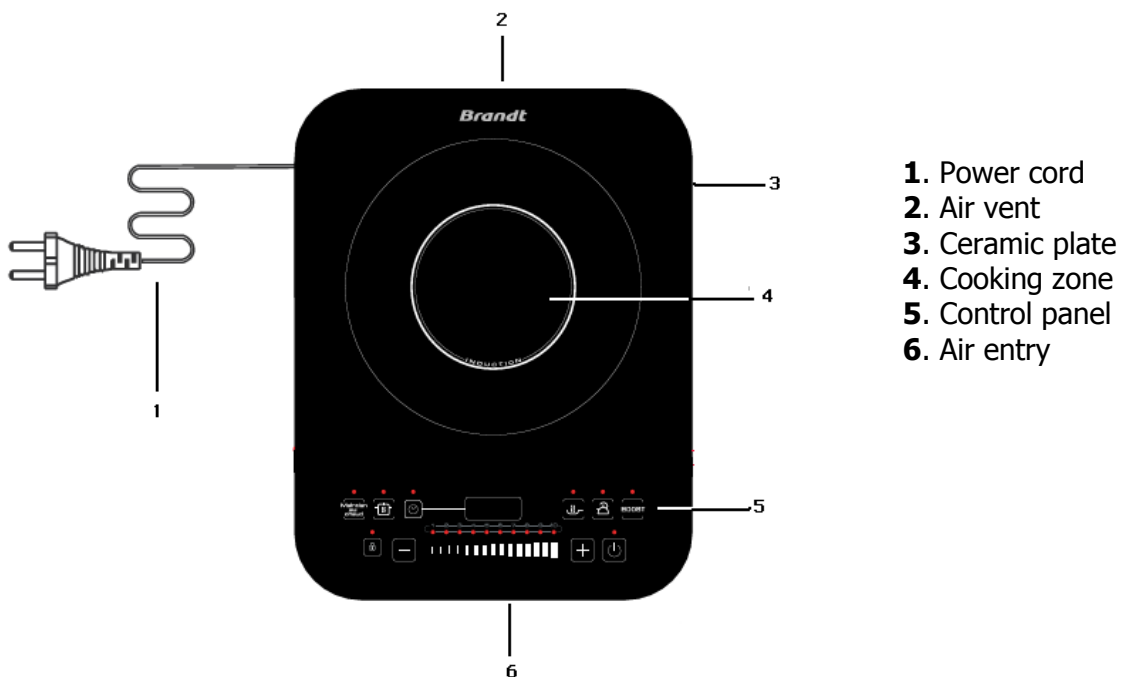


Tips for energy saving

Cooking with a well adjusted lid can save energy. If you use a glass lid, you can perfectly check the cooking.

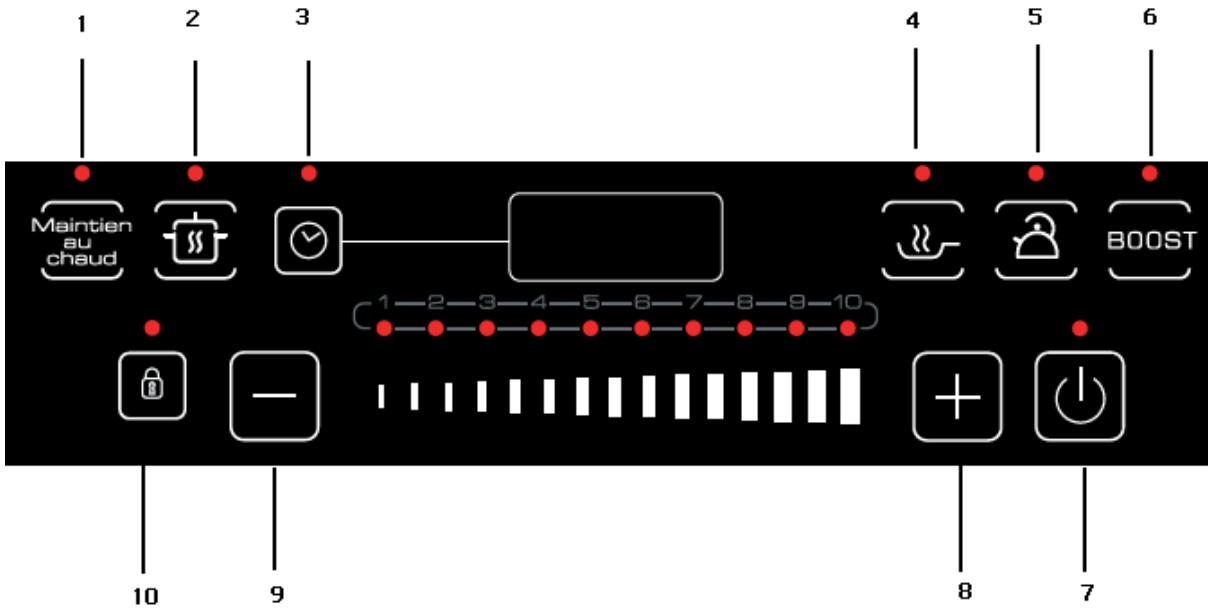
2) APPLIANCE PRESENTATION

a) Induction cooker description



1. Power cord
2. Air vent
3. Ceramic plate
4. Cooking zone
5. Control panel
6. Air entry

Control panel :



- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| 1. Keep warm mode | 6. Boost mode |
| 2. Simmer mode | 7. On/Standby |
| 3. Timer | 8. Power regulating control + |
| 4. Fry mode | 9. Power regulating control - |
| 5. Boil mode | 10. Child lock |

b) Before the first use

- When unpacking your unit, make sure that you carefully remove all of the packaging materials.
- Before using the appliance for the first time, be sure that it is placed horizontally at least 10 cm away from all sides of the wall, curtains, etc.
- Use an individual socket with more than 10A capacity. Never use a universal socket or share a socket with other appliances. If the use of a multiple socket is indispensable assure that those elements respect the limit power. The appliance must be place on a flat, firm and dry surface. Never move the appliance when it is in process.
- When using the appliance you can hear a noise due to high frequency electromagnetic wave. This is normal and non dangerous.

c) Suitable and unsuitable pots and containers

It's necessary to use suitable pots and containers. Pan test with a magnet: if the magnet "sticks" to the base of the pan, then it is suitable for use with induction cooking. You can also refer to the following description:



Iron oil frying pan

Stainless steel pot

Iron pan

Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

Requirement for pot materials: containing magnetic induction materials. All the test and authentication of this product is based on the 430 cookware (bottom diameter 180+/-10mm). The other cookware can not guarantee the best results and performance.

Shape requirement: you can use pots with a diameter (on the higher part) from **12 to 26 cm**.

d) Safety pack

- **Over-temperature protection.** If the temperature inside the induction cooker body is too high, the appliance will stop heating.
- **Over current or voltage abnormality protection.** When voltage is abnormal or current changes abruptly, the induction cooker will stop. Once the issues are solved, the induction cooker will work again normally.
- **Container detection system.** If a pot is moved during process, the unit will stop heating immediately. The appliance will emit a sound and after 1 minute it will automatically return to standby mode.
- **Automatic shutdown protection.** When the time selected is reached, the induction cooker will shut off automatically until the user triggers the timer again.
- **Control Lock (10).** This pad allows locking all the control panel to simplify the cleaning but also to preserve and safe children from all risks.

3) USING YOUR APPLIANCE

a) Use of the control panel

- The sensitive pads work with a sense of touch. It is not necessary to put pressure on.
- Use the base of your finger and not the tip as indicated on the images below



- Slide your finger on the slider to increase or decrease the power.
- You will hear a beep each time an action will be registered.
- The control panel must be clean, dry and not be covered by an object or a cloth; even a thin layer of water can create dysfunction.

b) Starting your appliance

After the power supply is connected, the buzzer sounds and the screen show "L" blinking, indicating that the hotplate is in a state of standby. So that the appliance is ready to be programmed, press on On/standby **(7)**. After pressing this button, the induction cooker enters standby mode. You can now use it.

Never put an empty container on the ceramic plate before switching on the appliance.

Note:

Under the standby mode, if no function button is pressed for about 10 seconds, the induction cooker will switch off automatically.

Under the working mode, if there is no proper pot on the ceramic plate, the induction cooker will switch off automatically after 60 seconds.

c) Power function

In order to select the power intensity you can:

- Either press the + **(8)** or – **(9)** buttons
- Or select it thanks to the slider, by swiping your finger from left to right on the button.

To guide you, lights appear above each temperature level.

d) Using the different functions

• Timer

To use the timer, press the timer button **(3)**. The digital screen will indicate « 0 : 00 ». During the next 4 seconds, press on the +/- pads to adjust the cooking time. Each pressure increases or decreases the time of 1 minute. If you maintain the button longer, the time will increase or decrease by increments of 10 minutes. The timer can be set from 1 minute to 180 minutes. Once the time is set, the digital screen will flicker during 5 seconds before heating. To cancel the timer function, press again on the timer button **(3)**.

• Keep warm mode

When the appliance is in operation, press on the Keep warm button **(1)** if you want to keep warm your preparation. The appliance will set automatically on the lowest power and will stop after 120 minutes. To set again the power, press directly on the +/- buttons.

• Simmer mode

To use this mode, press on the Simmer button **(2)**. A lamp lights up. The simmer cooker entering the simmer state, the default power level shall be level 2. Under this mode, the power cannot be adjusted. When press "+" or "-" or slider again, the induction cooker entering the power state.

- **Fry mode**

To use this mode, press on the Fry button **(4)**. A lamp lights up. The default power level shall be level 6. When press "+" or "-" or slider again, the induction cooker entering the power state.

- **Boil mode**

Boil mode is for boiling water. To use it, press on the Boil button **(5)**. A lamp lights up. The default power level shall be level 10. After about 7 minutes, it will turn to 8 level power. In this mode, the default working time is 15 minutes.

Note: It is recommended to put water that occupies 30% to 80% of the pot capacity when boiling water.

- **Boost mode**

The boost button **(6)** allows obtaining directly the highest power level. By pressing again the boost button **(6)** the appliance will go back to the power of origin.

- **Child lock mode**

To lock the control pads during cooking, press on Child lock button **(10)**. The indicator « Lo c » will appear on the screen. In this case, only the On/Standby button **(7)** can be used to switch off the appliance. To unlock the control panel, press again on "lock" button during 3 seconds.

e) Switch off the appliance

After use, the electric hob is hot, the buzzer rings and the indicator « H » flashes on the screen. To switch off the appliance, press on the On/Standby button **(7)**, then unplug the socket.

Please, refer below table for wattage:

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Wattage(W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

4) CLEANING AND MAINTENANCE

a) Cleaning the induction cooker

Switch off and unplug the appliance.



Let it cool down before cleaning.

Regarding the glass-ceramic and the control panel :

- Light dirt: clean with a soft wet cloth.
- Oily dirt: clean with a soft wet cloth dipped with little toothpaste or neutral detergent until the removal of residuals.



Note: during the cleaning, never clean the surface of the induction cooker with a rigid brush.

Regarding the air entry and the air vent

After a long time of use, some dust or other dirt may be accumulated at the air entry or air vent. Use a flexible brush or a detergent to clean it. The body of the appliance can be cleaned with caution with a dry cloth.



Note: never immerse the induction cooker in the water and do not maintain it with a steam cleaner.

b) Troubleshooting

Here are the recommended inspections of common failures:

Problems		Points to check
After the plug in the socket, the indicator (1) and the screen do not light up.		- Make sure that the plug is inserted tightly. - Make sure that the switch, socket, fuse and power line are in good condition.
The button (1) lights up but heating does not start.		- Make sure that the containers are suitable for induction cooker. - Sent it to service facility to repair
Heating stops suddenly during operation.		- Let the appliance cool down - Let air entry and air vent free - Set again the timing - Refer to failure codes
Failure codes	E3, E6	After a moment, temperature inside the cooker returns to normal. The unit can restore its work once the « on/off » button is pressed.
	E7, E8	After adjusting the voltage, the unit restores its work.
	E1, E2, E4, E5, EB	Send it to service facility to repair.

5) WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS

a) Warranty

This product is covered by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.

- Service calls

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand.

When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr".

This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the machine.

b) Customer relations

To find out more about all the brand's products you can visit our website: www.brandt.com

To communicate:

- You may visit our website www.brandt.com and go to the "CONTACT" section
- You may e-mail us: relations.consommateurs@groupebrandt.com
- You may write us at the following address:

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Or phone us from Monday to Friday from 8:30 am to 6:00 pm :



BRANDT FRANCE –SAS with a capital of 1.000.000 euros –
89, bd Franklin Roosevelt –92500 Rueil-Malmaison