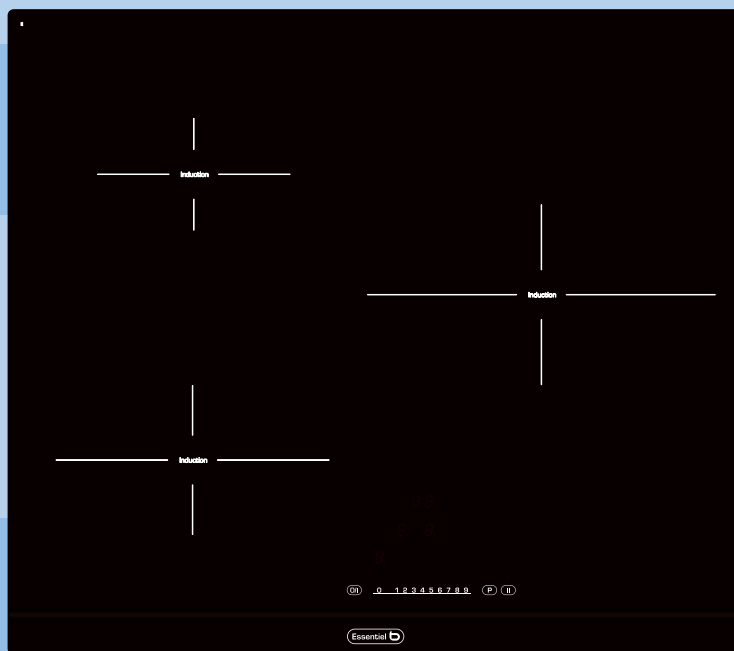


Essentiel 

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat












Table de cuisson par induction



Essentiel



SOMMAIRE

| | | |
|---|--|----|
|  | CONSIGNES DE SECURITE..... | 3 |
|  | INSTALLATION..... | 5 |
|  | BRANCHEMENT ELECTRIQUE..... | 7 |
|  | DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 9 |
|  | CARACTERISTIQUES TECHNIQUES..... | 10 |
|  | INFORMATIONS SUR VOTRE TABLE DE CUISSON..... | 10 |
|  | UTILISATION DE BASE..... | 12 |
| | AVANT LA PREMIERE UTILISATION..... | 12 |
| | TOUCHES SENSITIVES..... | 12 |
| | ZONE DE SELECTION DE LA PUISSANCE « SLIDER » ET REGLAGE DE LA MINUTERIE..... | 12 |
| | MISE EN ROUTE..... | 12 |
| | AFFICHAGE..... | 13 |
|  | UTILISATION AVANCEE..... | 13 |
| | FONCTION « BOOSTER » (AFFICHAGE « P »)..... | 13 |
| | FONCTION MINUTERIE (AFFICHAGE « CL »)..... | 14 |
| | FONCTION « ACCELERATEUR DE CHAUFFE » (AUTOMATISME DE CUISSON) (AFFICHAGE « A »)..... | 16 |
| | FONCTION « PAUSE » (AFFICHAGE « II »)..... | 16 |
| | VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE (SECURITE ENFANTS)..... | 17 |
|  | CONSEILS DE CUISSON..... | 18 |
|  | ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 19 |
|  | GUIDE DE DEPANNAGE..... | 20 |

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement la notice car elle contient des instructions très importantes sur l'installation de l'appareil, son usage et son entretien. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.



POUR EVITER TOUT DANGER, L'INSTALLATION, LES RACCORDEMENTS, LA MISE EN SERVICE ET LA MAINTENANCE DE VOTRE APPAREIL DOIVENT ETRE EFFECTUEES UNIQUEMENT PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIE, CONFORMEMENT AUX NORMES DE SECURITE ET AUX LOIS EN VIGUEUR. NE TENTEZ PAS D'OUVRIR NI DE REPARER L'APPAREIL VOUS-MEME.

Précautions avant l'utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- **La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.**
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- **Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.**
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
- **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.**

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la vitrocéramique car ils peuvent occasionner des fissures dans la plaque en vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Evitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : arrêtez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du bandeau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant (20 mm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et contactez votre service après-vente.
- **ATTENTION : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.**

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.



N'UTILISEZ PAS D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMEDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION. RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION DE LA TABLE.

Mise au rebut

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la table de cuisson).



INSTALLATION

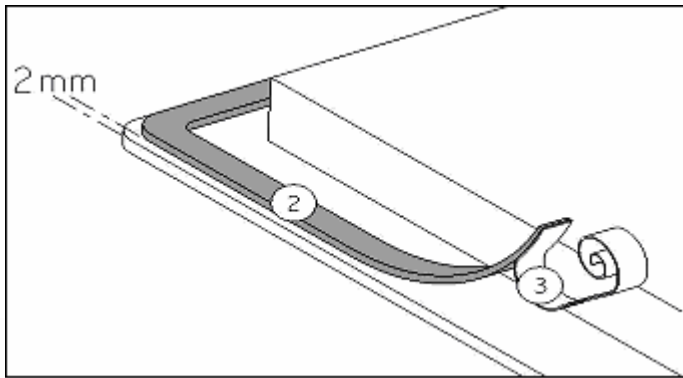


Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

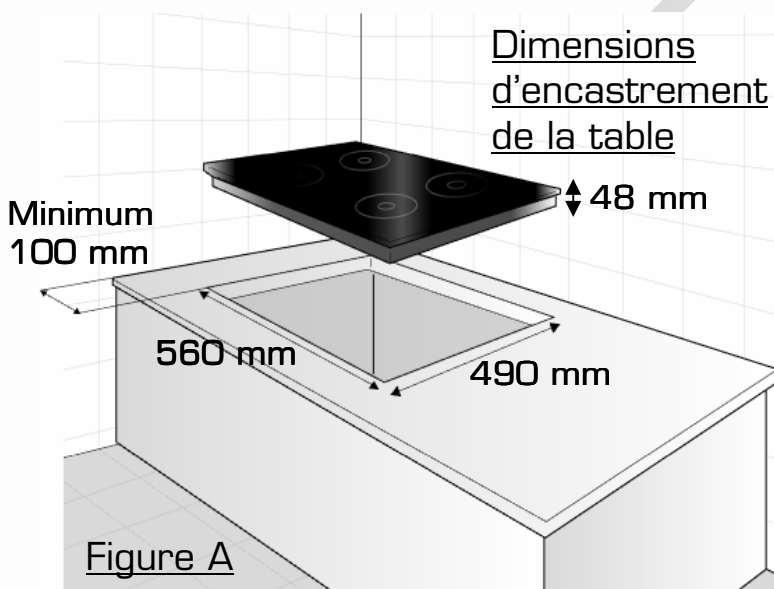
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec soin selon le schéma ci-dessous.



Collez le joint (2) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

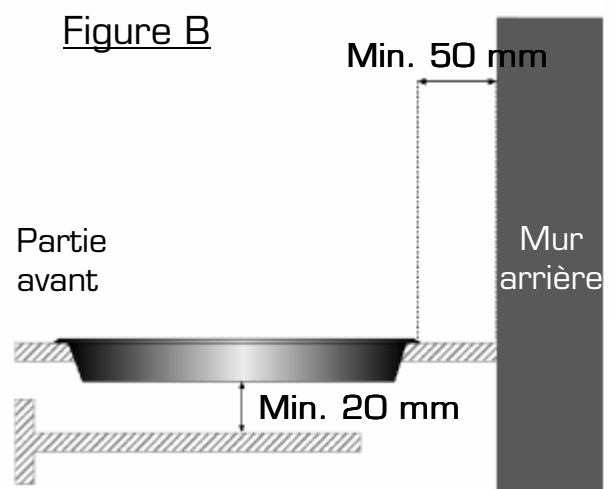
- La découpe dans le plan de travail sera de : 560 x 490 mm (figure A).
- La distance entre la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de 50 mm (figure B).



- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble (figure A).
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un

des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**

- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.



- Veillez à laisser un espace de 20 mm sous le fond du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique (Figure B).

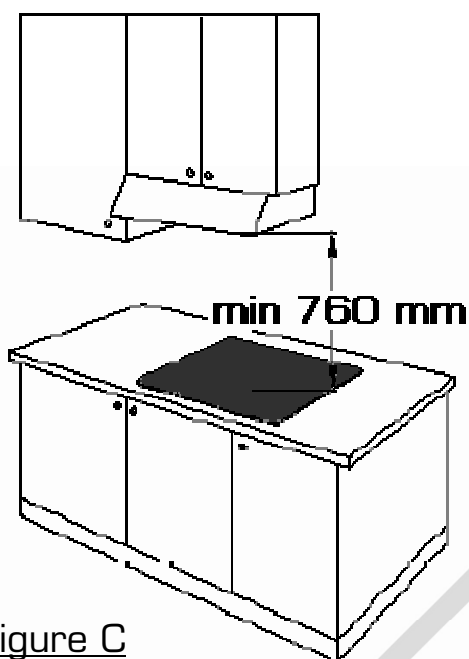
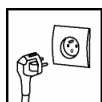


Figure C

- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de 760 mm (voir figure C).
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).



BRANCHEMENT ELECTRIQUE



L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.

- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
- **Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique (non fourni) de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.

| Réseau | Raccordement | Diamètre câble | Câble | Calibre de protection |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| 230V~ 1N 50Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm ² | H 05 RR - F ou H 05 VV - F | 25 A * |
| 400V~ 2N 50Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm ² | H 05 RR - F ou H 05 VV - F | 16 A * |

*Calculé avec le coefficient de simultanéité selon le standard EN 60 335-2-6/1990.

- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur omnipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.




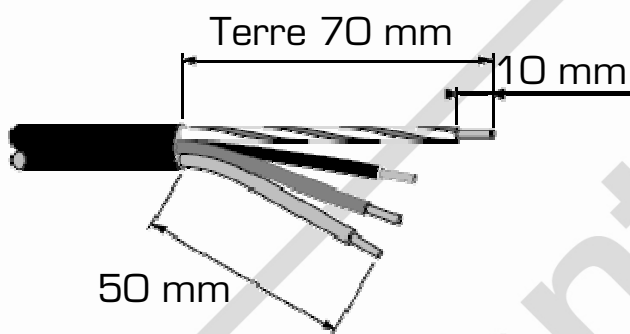
Remarque importante : en sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour un raccordement en monophasé 230 V~.

Branchement de la table

Pour les différents branchements, utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boîtier de raccordement situé sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

1 - Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation (non fourni).

Remarque : le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.

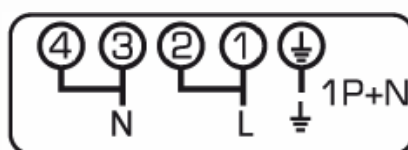


2 - Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-dessous.

Monophasé 230V~ 1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2 puis entre 3 et 4.

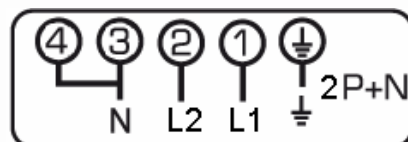
Visser le fil jaune/vert au plot "terre", le neutre N au plot 3 ou 4, la phase L sur le plot 1 ou 2.



Biphasé 400V~ 2P+N :

Mettre un pontet entre 3 et 4.

Visser le fil jaune/vert au plot "terre", le neutre N au plot 3 ou 4, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.



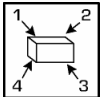
3 – Fixez le cordon d'alimentation sur le bornier à l'aide du collier de serrage.

4 – Refermez le couvercle du bornier.

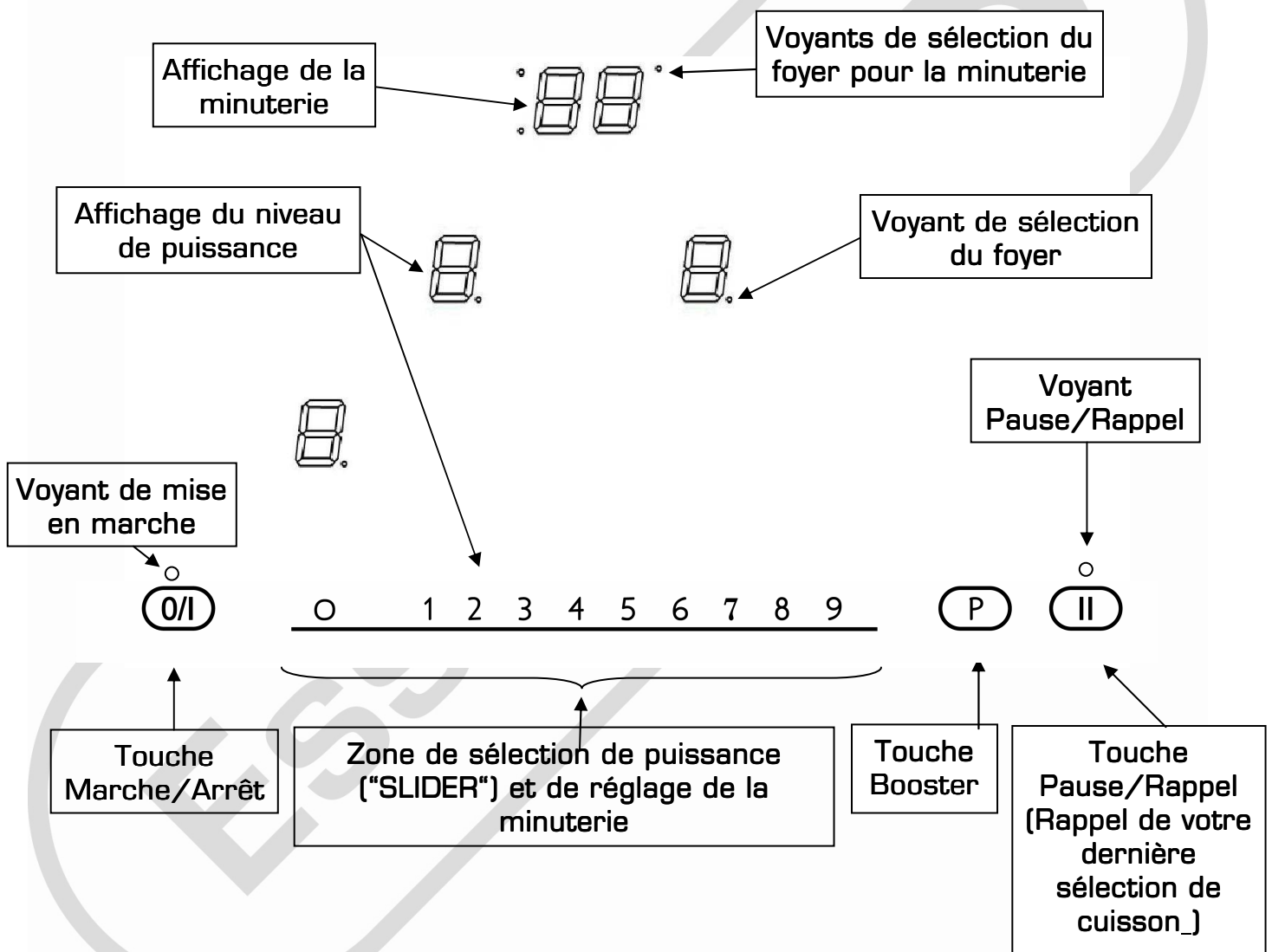


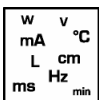
Attention !

Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez les schémas de raccordement indiqué au dos de l'appareil.
Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques techniques

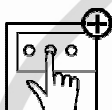
| Puissance totale | Position du foyer | Puissance nominale * | Puissance avec « Booster » | Diamètre |
|------------------|-------------------|----------------------|----------------------------|----------|
| 7400 W | Avant Gauche | 2300 W | 3000 W | 220 mm |
| | Arrière Gauche | 1100 W | 1400 W | 155 mm |
| | Droit | 2300 W | 3000 W | 290 mm |

* La puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

- Puissance maximum : 7400 W
- Tension d'alimentation : 230 V~ 50/60 Hz

Caractéristiques fonctionnelles

- 3 foyers induction indépendants : possibilité d'utiliser les foyers à pleine puissance en simultané
- Commandes sensibles frontales
- 3 « Accélérateurs de chauffe » indépendants
- 3 « Boosters » indépendants
- Minuteries indépendantes
- Témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité enfant (verrouillage des touches de commande)
- Détection de casseroles
- Arrêt débordement
- Arrêt automatique
- Joint périphérique d'installation fourni



INFORMATIONS SUR VOTRE TABLE DE CUISSON

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu, le récipient doit être adapté :

- **Sont recommandés** tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant : si celui-ci reste accroché, cela veut dire que vos récipients sont compatibles) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- **Sont exclus** les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Si le récipient a un diamètre trop petit, la zone de chauffe ne s'activera pas. Choisissez la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient utilisé.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la zone de cuisson, le symbole « U » reste affiché.

Détection de récipient (Affichage « U »)

La détection de récipient assure une sécurité parfaite.

La table induction ne fonctionne pas :

- lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient est inadapté. Vous ne pourrez alors pas augmenter la puissance. Le symbole « U » apparaît sur l'afficheur. Il disparaît lorsque vous posez une casserole adaptée à l'induction sur le foyer de cuisson.
- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson. Le symbole « U » apparaît. Il disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que la chaleur dégagée par l'électronique dépasse un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

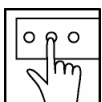
Indicateur de chaleur résiduelle (Affichage « H »)

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes : elles sont signalées par le symbole « H ».



Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

Le symbole « H » s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.



UTILISATION DE BASE

Avant la première utilisation

Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

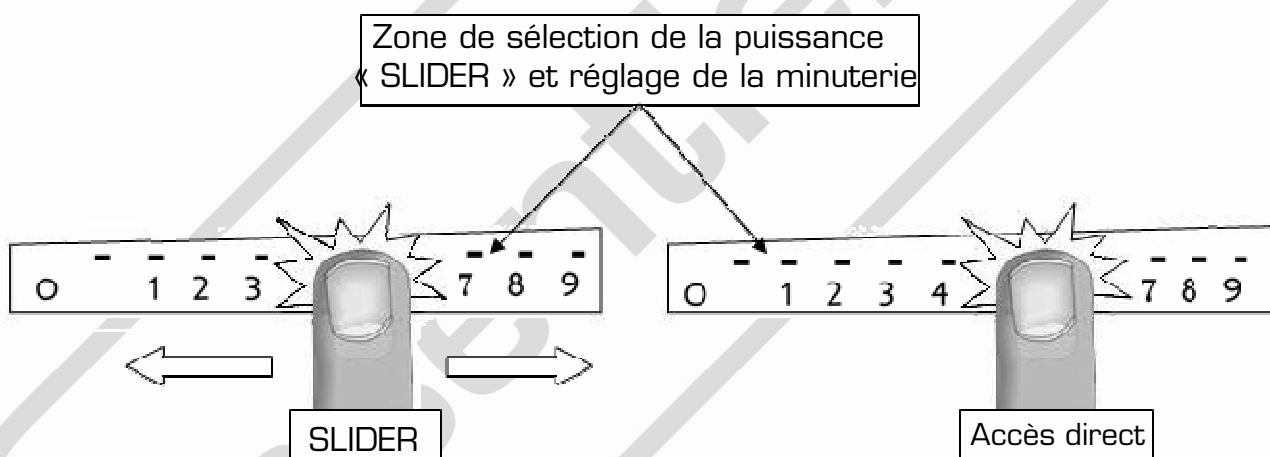
Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active son fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

IMPORTANT : N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de la puissance « Slider » et réglage de la minuterie

Faites glisser votre doigt sur la zone de « SLIDER » pour faire une sélection de puissance ou accédez directement à la puissance souhaitée en posant votre doigt sur le niveau souhaité.



Mise en route

- Allumer/éteindre la table de cuisson :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|-------------------|------------------------|--------------------------|
| Allumer la table | Appuyez sur 0/I | 3 x « 0 » clignotent |
| Eteindre la table | Appuyez sur 0/I | Aucun affichage ou « H » |

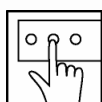
- **Sélection de la zone de chauffe et réglage de la puissance**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|-----------------------------|--|------------------------------------|
| Sélectionner la zone | Appuyez sur le « 0 » de la zone. | « 0 » et voyant de la zone allumé. |
| Régler la puissance | Glissez sur le "SLIDER" vers la droite ou la gauche. | « 0 » à « 9 » ou « U ». |
| Arrêter la cuisson | Glissez jusqu'à « 0 » sur le "SLIDER" ou appuyez sur « 0 » | « 0 » ou « H ». |

Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai de 20 secondes, l'affichage revient en position d'attente.

Affichage

| Affichage | Désignation | Fonction |
|-----------|-------------------------|------------------------------------|
| 0. | Zéro | La zone de chauffe est active. |
| 1...9 | Niveau de puissance | Choix du niveau de cuisson. |
| A | Accélérateur de chauffe | Automatisme de cuisson. |
| CL | Minuterie | Choix du temps de cuisson. |
| E | Message d'erreur | Défaut du circuit électronique. |
| H | Chaleur résiduelle | La zone de cuisson est chaude. |
| L | Verrouillage | La table est sécurisée. |
| P | Booster | La puissance turbo est activée. |
| U | Détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié. |
| II | Pause | La table est en pause. |



UTILISATION AVANCEE

Fonction « booster » (Affichage « P »)

La fonction booster (touche **P**) octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme par exemple pour la cuisson des pâtes.

- **Activer la fonction « booster » :**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|----------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Sélectionner la zone | Appuyez sur « 0 » de la zone | « 0 » et voyant de zone allumé |
| Activer le booster | Appuyez sur la touche P | « P » |

- **Désactiver la fonction « booster » :**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|------------------|
| Sélectionner la zone de cuisson avec booster. | Appuyez sur « P » de la zone | « P » |
| Arrêter le booster | Appuyez sur la touche P | « 9 » |
| Sélectionner une autre puissance | Glissez sur le slider jusqu'à une autre puissance | De « 0 » à « 9 » |

- **Gestion de la puissance maximale :**

Votre table de cuisson atteint une puissance maximale de 7400 W. Lorsque la fonction « booster » est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur indique « 9 » en clignotant puis, affiche le niveau de cuisson maximum possible :

| Zone de cuisson sélectionnée | Autre zone de cuisson |
|------------------------------|--|
| | <u>Exemple pour une puissance de niveau « 9 »</u> |
| « P » est affiché | Le niveau « 9 » passe à « 6 » ou « 8 » suivant le type de foyer. |

Fonction minuterie (Affichage « CL »)

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 foyers de cuisson avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

1) Réglage ou modification de la durée de cuisson :

Exemple pour 16 minutes à la puissance 7 :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Sélectionner la zone | Appuyez sur « 0 » de la zone | « 0 » et voyant de zone allumé |
| Sélectionner la puissance | Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 7 » | « 7 » |
| Sélectionner la minuterie | Appuyez sur « CL » | « 00 » |
| Réglage des unités | Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 6 » | « 0 » (fixe) et « 6 » (clignotant) |
| Valider les unités | Appuyez sur « 06 » | « 0 » (clignotant) et « 6 » (fixe) |
| Réglage des dizaines | Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 1 » | « 1 » (clignotant) et « 6 » (fixe) |
| Valider les dizaines | Appuyez sur « 16 » | « 16 » |

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

2) Arrêter la fonction minuterie lors de la cuisson :

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Sélectionner la zone | Appuyez sur « 7 » de la zone | « 7 » et voyant de zone allumé |
| Sélectionner la minuterie | Appuyez sur « 13 » | « 13 » |
| Désactiver les unités | Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 0 » | « 1 » (fixe) et « 0 » (clignotant) |
| Valider les unités | Appuyez sur « 10 » | « 1 » (clignotant) et « 0 » (fixe) |
| Désactiver les dizaines | Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 0 » | « 00 » |
| Valider les dizaines | Appuyez sur « 00 » | « 00 » |

3) Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que le temps de cuisson est écoulé, la minuterie affiche en clignotant « 00 » et un signal sonore retentit.

Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur « 00 ».

4) Minuterie utilisée seule (hors cuisson) :

Exemple pour 29 minutes :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Activer la table de cuisson | Appuyez sur la touche (0/I) | Voyants de zone allumés |
| Sélectionner la minuterie | Appuyez sur « CL » | « 00 » |
| Réglage des unités | Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 9 » | « 0 » (fixe) et « 9 » (clignotant) |
| Valider les unités | Appuyez sur « 09 » | « 0 » (clignotant) et « 9 » (fixe) |
| Réglage des dizaines | Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 2 » | « 2 » (clignotant) et « 9 » (fixe) |
| Valider les dizaines | Appuyez sur « 29 » | « 29 » |

- La durée est sélectionnée et le décompte démarre.
- Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche en clignotant « 00 » et un signal sonore retentit.
- Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur « 00 ».
- La table s'éteint.

Fonction « Accélérateur de chauffe » (automatisme de cuisson) (Affichage « A »)

La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis, réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

1) Mise en route :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|--|---------------------------------------|---|
| Sélectionner la zone | Appuyez sur « 0 » de la zone | « 0 » et voyant de zone allumé |
| Activer la pleine puissance | Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 9 » | Passé de « 0 » à « 9 » |
| Activer l'automatisme | Ré-appuyez sur « 9 » du "SLIDER" | « 9 » clignote avec « A » |
| Sélectionner le niveau (par exemple « 7 ») | Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 7 » | « 9 » passe à « 8 » puis « 7 ». « 7 » clignote avec « A » |

2) Arrêt de la fonction :


| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|----------------------|---|-----------------------------------|
| Sélectionner la zone | Appuyez sur « 7 » de la zone (Cf. ex ci-dessus : puissance 7 sélectionnée). | « 1 » à « 9 » clignote avec « A » |
| Arrêter la cuisson | Appuyez sur « 0 » du "SLIDER" | « 0 » |

Fonction « Pause » (Affichage « II »)

Cette fonction permet d'interrompre et de reprendre la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

Note : Lorsque que vous mettez une zone de cuisson en pause, c'est toute la table de cuisson qui est en pause.

• Mettre en pause/reprendre la cuisson :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|----------------------------|---|--|
| Mettre en pause la cuisson | Appuyez sur la touche  | « II » sur les afficheurs. |
| Reprendre la cuisson | Appuyez sur la touche  | Le voyant « Pause/Rappel » clignote. |
| | Appuyez sur l'afficheur de la zone sélectionnée ou sur le « SLIDER » | Le voyant « Pause/Rappel » est éteint. |

Verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfants)

Pour éviter de modifier une sélection, notamment lors du nettoyage de la surface vitrocéramique, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt **0/I**) peut être verrouillé.

1) Verrouillage :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|-----------------------------|--|-----------------------------------|
| Allumer la table de cuisson | Appuyez sur 0/I . | « 0 » ou « H » sur les afficheurs |
| Verrouiller la table | Appuyez simultanément sur les touches P et « 0 » de la zone arrière droite. | Pas de changement |
| Confirmer le verrouillage | Appuyez sur le « 0 » de la zone droite. | « L » sur les 3 afficheurs |

2) Déverrouillage :

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Allumer la table de cuisson | Appuyez sur 0/I . | « L » sur les 3 afficheurs |

Dans les 5 secondes après la mise en route :

| | | |
|-----------------------------|--|---|
| Déverrouiller la table | Appuyez simultanément sur les touches P et « 0 » de la zone droite. | « 0 » sur les 3 afficheurs |
| Confirmer le déverrouillage | Appuyez sur P . | « 0 » est indiqué sur les 3 afficheurs. |



Qualité des casseroles

| Matériaux adaptés | Matériaux non adaptés |
|---|---|
| acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique. | aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine. |

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

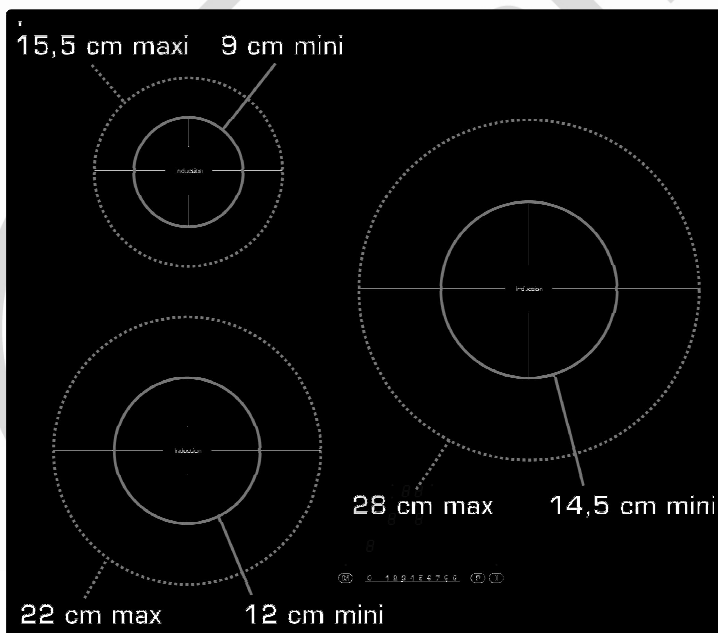
- Versez un peu d'eau dans une casserole. Allumez la table de cuisson (touche **0/I**). Placez la casserole sur l'un des foyers et sélectionnez la puissance « 9 ». L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite.

Afin d'obtenir un rendement maximum, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.



Au milieu de chaque zone de cuisson, une croix vous indique le diamètre minimum et maximum du fond du récipient (cf. Schéma ci-contre).

Exemples de réglage des puissances de cuisson

| | | |
|-------|-------------------------------|--|
| 1 à 2 | Faire fondre Réchauffer | Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés |
| 2 à 3 | Gonfler Décongélation | Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poissons, produits congelés |
| 3 à 4 | Vapeur | Légumes, poissons, viande |
| 4 à 5 | Eau | Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais |
| 6 à 7 | Cuire à feu doux | Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes |
| 7 à 8 | Cuire Frire | Pommes de terre, beignets, galettes |
| 9 | Frire, Porter à ébullition | Steaks, omelettes Eau |
| P | Frire, Porter à ébullition | à Porter à ébullition une grande quantité d'eau |

Les valeurs ci-dessus sont données à titre indicatif.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Laissez refroidir la table de cuisson avant de procéder à son nettoyage pour éviter les risques de brûlures.

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels qu'une éponge à récurer abrasive ou une pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.



GUIDE DE DEPANNAGE

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole « U » s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole « E » s'affiche :

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.

La commande affiche 3 « L » :

- Se référer au chapitre « Verrouillage du bandeau de commande ».

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné. Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe. Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose d'un dispositif de réduction automatique du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ceci n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude (affichage « H »).
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché (affichage « 9 »).

Le symbole « II » s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Rappel de votre dernière sélection de cuisson :

Votre table de cuisson dispose d'une fonction « Rappel » (mémorisation du dernier réglage). Cette fonction s'utilise juste après une coupure de courant ou dans le cas d'une mauvaise manipulation (si vous avez arrêté la table par inadvertance).

Vous avez la possibilité de rappeler les derniers réglages sélectionnés tels que :

- La dernière puissance sélectionnée pour chaque zone de cuisson,
- Le dernier temps de cuisson sélectionné pour les 3 minuteriers,
- La fonction "accélérateur de chauffe".

Dans les 6 secondes suivant l'arrêt de la table, la procédure de rappel est la suivante :

- Appuyez sur la touche marche/arrêt **(0/I)**.
- Puis, appuyez sur la touche **(II)**.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

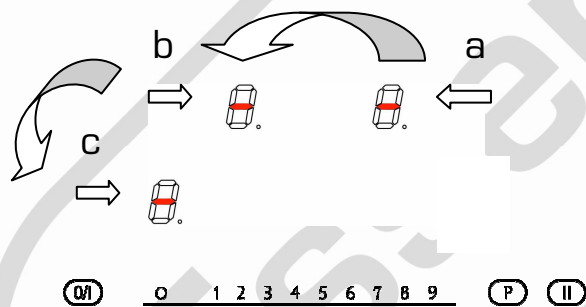
Le symbole « E4 » s'affiche :

Vous devez annuler la configuration existante puis, reconfigurer la table de cuisson en suivant les procédures suivantes :

Précautions à prendre :

- Ne pas mettre de récipients sur la table à induction avant de commencer la procédure.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique (remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur) et démarrer la procédure dans les 2 minutes suivant le branchement.
- Avant de commencer la procédure, n'appuyez pas sur la touche marche/arrêt **(0/I)**.
- Munissez-vous d'un récipient à fond ferromagnétique de 16 cm minimum de diamètre pour la 2^{ème} étape.

Etape n°1 : Vous devez tout d'abord annuler la configuration existante.



Pour cela :

- 1) Appuyez sur la touche **(P)** et restez appuyé. Un [-] apparaît sur chaque afficheur.
- 2) Avec l'autre main, appuyez successivement et rapidement (en moins de 2 secondes) sur les [-] en partant de la zone arrière droite et en suivant l'ordre a -> b -> c indiqué sur le schéma ci-dessus.

Note : Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, recommencez l'opération depuis le point 1).

- 3) Otez les doigts des touches puis, appuyez sur la touche **(0/I)** pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.
- 4) Attendez que les [E] deviennent fixes ; ils passent ensuite automatiquement en [C]. La configuration est annulée.

Etape n°2 : Comment reconfigurer la table ?

- 1) Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur le [C] correspondant.
- 2) Posez un récipient ferromagnétique de 16 cm minimum de diamètre sur la zone à configurer.
- 3) Attendez que l'affichage passe du [C] au [-]. La zone de cuisson est configurée.

- 4) Procédez de la même manière pour les 2 autres zones de cuisson qui affichent [C]. Les zones de cuisson sont configurées lorsque chacune détecte le récipient ferromagnétique et que plus rien n'est affiché.

Notes :

- Utilisez le même récipient pour effectuer la configuration des 3 foyers.
- Ne posez pas d'autres récipients sur la table de cuisson pendant la configuration.

- si l'affichage [E4] persiste, contactez le service après-vente de votre magasin.

Essentiel

GARANTIE
3
ans
GARANTIE*

Testé dans nos laboratoires

*Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel

Service Clientèle
Essentiel b - CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN FRANCE
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN