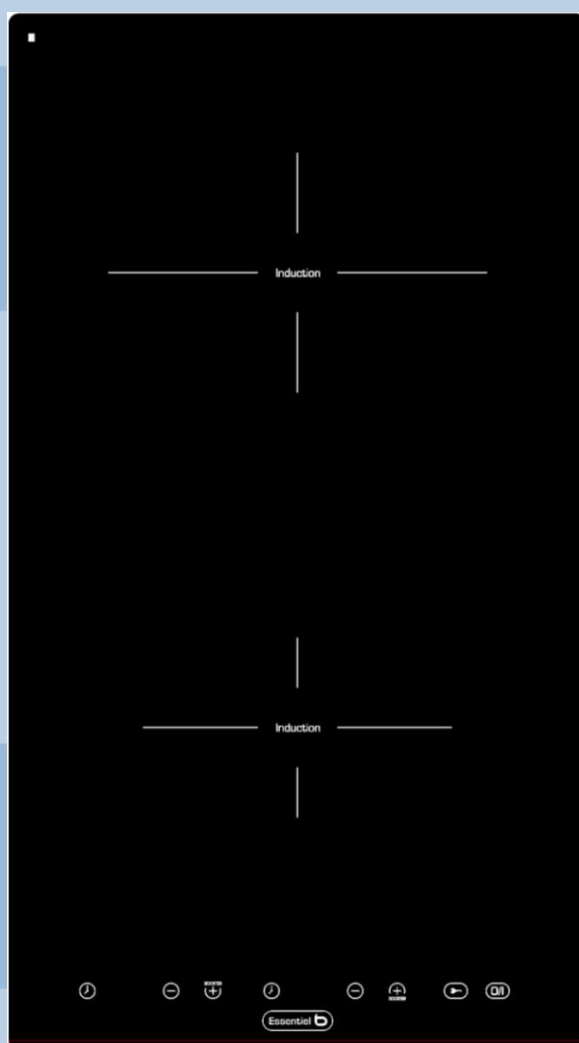


Essentiel **b**

# Notice d'utilisation












Pour vous aider à bien vivre votre achat

## Table induction



# SOMMAIRE

---

	<b>CONSIGNES DE SECURITE</b> .....	<b>3</b>
	<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b> .....	<b>5</b>
	<b>BRANCHEMENT ELECTRIQUE</b> .....	<b>8</b>
	<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>9</b>
	<b>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</b> .....	<b>9</b>
	<b>AVANT LA PREMIERE UTILISATION</b> .....	<b>10</b>
	AVANT LA PREMIERE UTILISATION .....	10
	PRINCIPE DE L'INDUCTION .....	10
	<b>UTILISATION DE BASE</b> .....	<b>10</b>
	TOUCHES SENSITIVES .....	10
	DETECTION DE RECIPIENT .....	11
	MISE EN ROUTE .....	11
	AFFICHAGE.....	12
	<b>UTILISATION AVANCEE</b> .....	<b>12</b>
	VENTILATION .....	12
	INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	12
	FONCTION MINUTERIE .....	13
	FONCTION « BOOSTER » .....	14
	VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE .....	15
	<b>CONSEILS DE CUISSON</b> .....	<b>16</b>
	<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>17</b>
	<b>GUIDE DE DEPANNAGE</b> .....	<b>18</b>

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

- Retirez tous les éléments 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.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE. LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.**

## 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).



## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

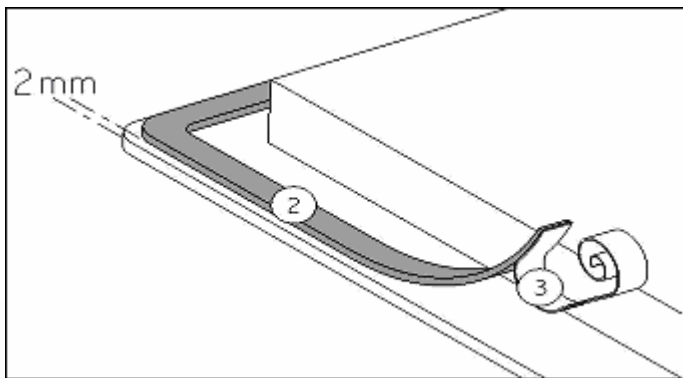


**Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.**

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

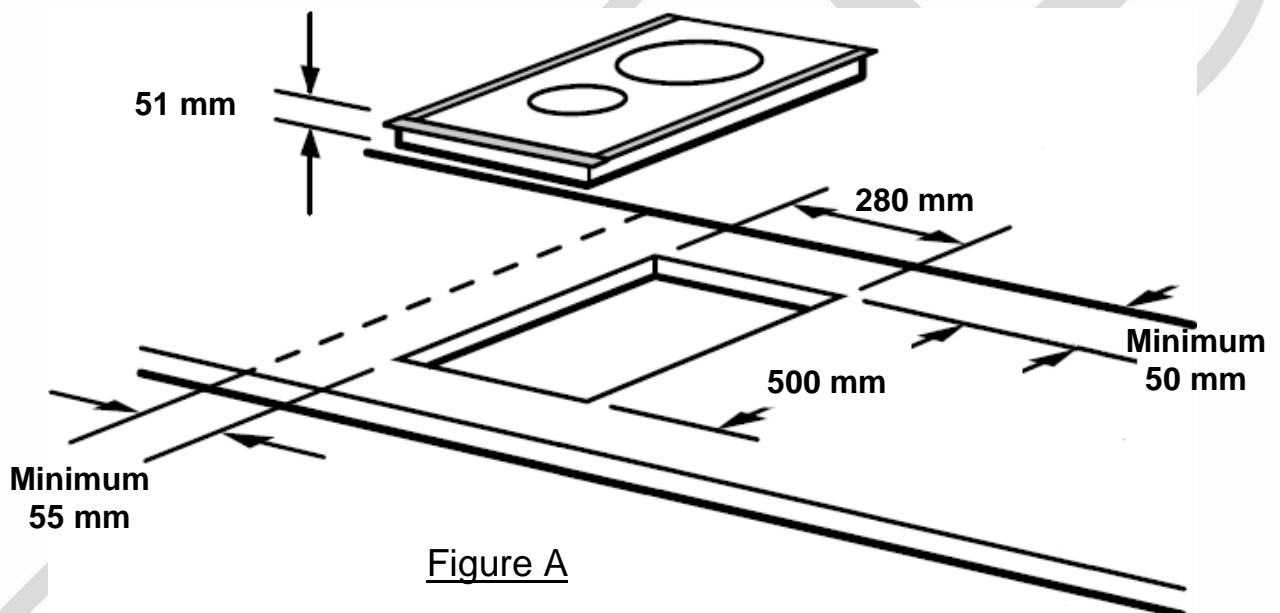
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec soin selon le schéma ci-dessous.



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

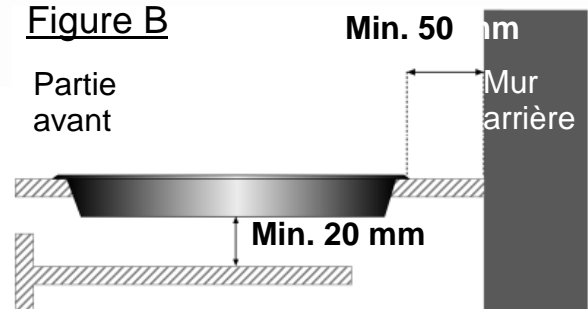
## Encastrement

- La découpe dans le plan de travail sera de : 500 x 280 mm.
- La distance entre la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de 50 mm (figure A et B).



- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 55 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

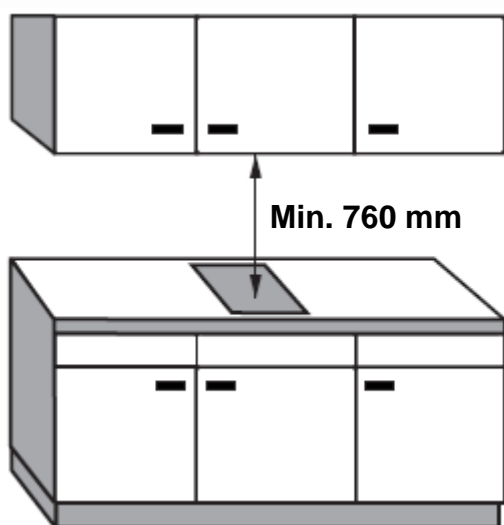
Figure B



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).
- 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).

Figure C





## 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.
- Cet appareil est conçu pour une alimentation en 230 V~ 50Hz.
- **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.**
- 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.

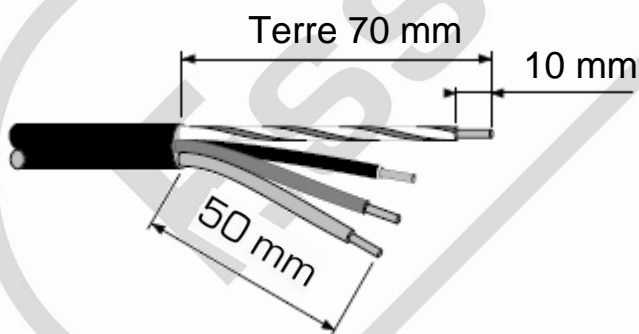
Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230 V~ 1P+N 50 Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV – F H 05 RR – F	16 A *

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

### Branchement de la table

1 - Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation.


#### Extrémité du câble d'alimentation

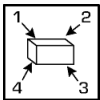
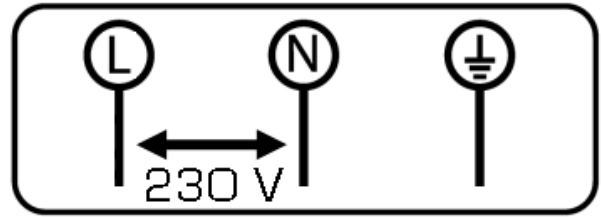


2 - Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.



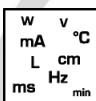
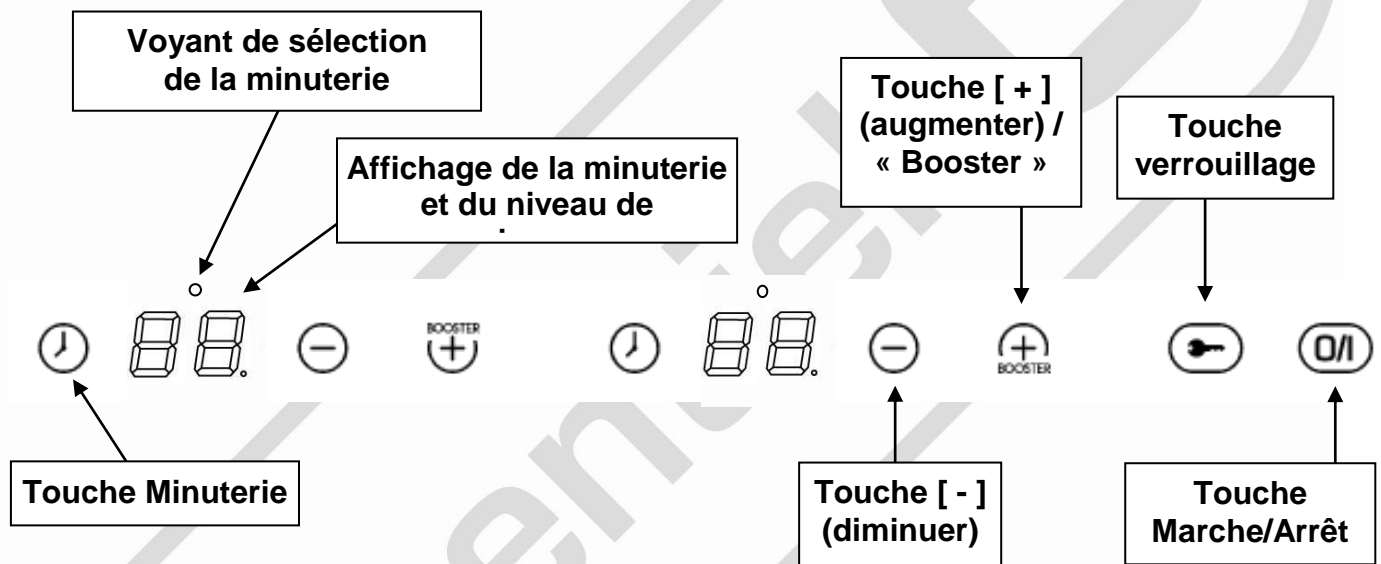
3 – Connecter la table au réseau électrique.

Le fil vert/jaune correspond au fil de terre , le fil bleu correspond au fil neutre (N) et le fil marron correspond au fil de phase (L).



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Bandeau de commande



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Caractéristiques techniques

Position du foyer	Diamètre	Puissance nominale * (en position 9)	Puissance avec fonction « Booster »
Avant	155 mm	1100 W	1400 W
Arrière	190 mm	2300 W	3000 W

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

- 2 foyers induction indépendants
- Puissance maximum : 3700 W
- Tension d'alimentation : 230 V~ 50/60 Hz

## Caractéristiques fonctionnelles

- 9 allures de chauffe sur chaque foyer
- Fonction « Booster » : augmente la puissance maximum du foyer de 130 %.
- Commandes sensibles frontales
- Témoins de chaleur résiduelle
- 2 minuteries indépendantes
- Sécurité enfant (verrouillage des touches de commande)
- Détection de casseroles
- Arrêt débordement
- Arrêt automatique
- Joint périphérique d'installation et câble d'alimentation secteur fournis



### AVANT LA PREMIERE UTILISATION

---

#### Avant la première utilisation

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

#### Principe de l'induction

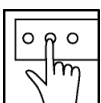
Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

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.



### UTILISATION DE BASE

---

#### 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.

### Détection de récipient

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.
- 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 la zone de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.






### Mise en route

Vous devez d'abord allumer la table de cuisson, puis la zone de chauffe.

- **Allumer / arrêter la table de cuisson :**

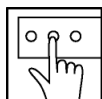
Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer	Appuyez sur 	2 x « 0 »
Arrêter	Appuyez sur 	Aucun affichage ou « H »

- **Allumer / arrêter une zone de chauffe :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Augmenter	Appuyez sur la touche 	« 4 » jusqu'à « 9 »
Diminuer	Appuyez sur la touche 	« 9 » jusqu'à « 1 »
Arrêter une zone de chauffe	Appuyez simultanément sur les touches  et  ou :	« 0 » ou « H »
	Appuyez sur la touche 	« 0 » ou « H »

## Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
P	« Booster »	La puissance turbo est activée.
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.



## UTILISATION AVANCEE

### 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.

## Fonction minuterie




La minuterie peut être affectée simultanément aux 2 foyers de cuisson et ceci, avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

### 1) Réglage ou modification de la durée de cuisson :




Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la puissance	Appuyez sur la touche  ou 	« 1 » à « 9 »
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur la touche 	Minuterie « 00 »
Diminuer la durée	Appuyez sur la touche 	« 30 » passe à « 29 », « 28 », « 27 », etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur la touche 	Le temps augmente.

Après quelques secondes, le voyant de contrôle passe de clignotant à fixe.  
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

### 2) Arrêter la fonction minuterie lors de la cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur la touche 	Le temps restant s'affiche.
Désactiver la minuterie	Appuyez sur la touche  puis sur la touche 	Passes à « 00 » puis s'éteint.

### 3) Arrêter la fonction minuterie hors cuisson :





Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	Appuyez sur la touche 	Le voyant de minuterie clignote.
Désactiver la minuterie	Appuyez sur la touche  puis sur la touche 	Passes à « 00 » puis s'éteint.

#### 4) Arrêt automatique en fin de cuisson :

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

Pour arrêter le son et le clignotement, appuyez sur la touche .

#### 5) Minuterie utilisée seule (hors cuisson) :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	Appuyez sur la touche 	Voyants de zone allumés
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur la touche 	Minuterie « 00 »
Diminuer la durée	Appuyez sur la touche 	« 30 » passe à « 29 », « 28 », « 27 », etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur la touche 	Le temps augmente.

Le voyant de contrôle clignote puis s'éteint après quelques secondes.

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

Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur la touche .

#### **Fonction « Booster » (Affichage « P »)**

La fonction *Booster* octroie un renforcement de puissance pour la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne pendant 8 minutes avec une puissance nettement plus élevée.



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

#### 1) Mise en route :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la pleine puissance	Appuyez plusieurs fois sur la touche 	Passes de « 1 » à « 9 ».
Activer le « Booster »	Appuyez de nouveau sur la touche 	« P » apparaît.

## 2) Arrêt de la fonction :


Lorsque la fonction « Booster » s'arrête automatiquement, la puissance du foyer se régule sur la puissance « 9 ».

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche 	« P » passe à « 9 »
Sélectionner la puissance	Appuyez plusieurs fois sur la touche 	« 9 » passe à « 8 » puis « 7 » ...



## 3) Gestion de la puissance maximum :

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction « Booster » est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson de l'autre zone de chauffe. Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson clignote entre « 9 » et le niveau de cuisson maximum possible.



## Verrouillage du bandeau de commande

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

### 1) Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route de la table de cuisson	Appuyez sur la touche 	« 0 » ou « H » sur les afficheurs
Verrouiller la table	Appuyez sur la touche 	« 0 » ou « H » sur les afficheurs Le voyant de verrouillage est allumé.

### 2) Déverrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route de la table de cuisson	Appuyez sur la touche 	« 0 » sur les afficheurs
Déverrouiller la table	Appuyez sur la touche 	« 0 » sur les afficheurs Le voyant de verrouillage est éteint.



## CONSEILS DE CUISSON

### Qualité des casseroles

Vérifiez que le fond des récipients soit parfaitement plat. N'utilisez pas d'ustensiles à fond concave ou convexe (vous pouvez vérifier ceci avec une règle plate).

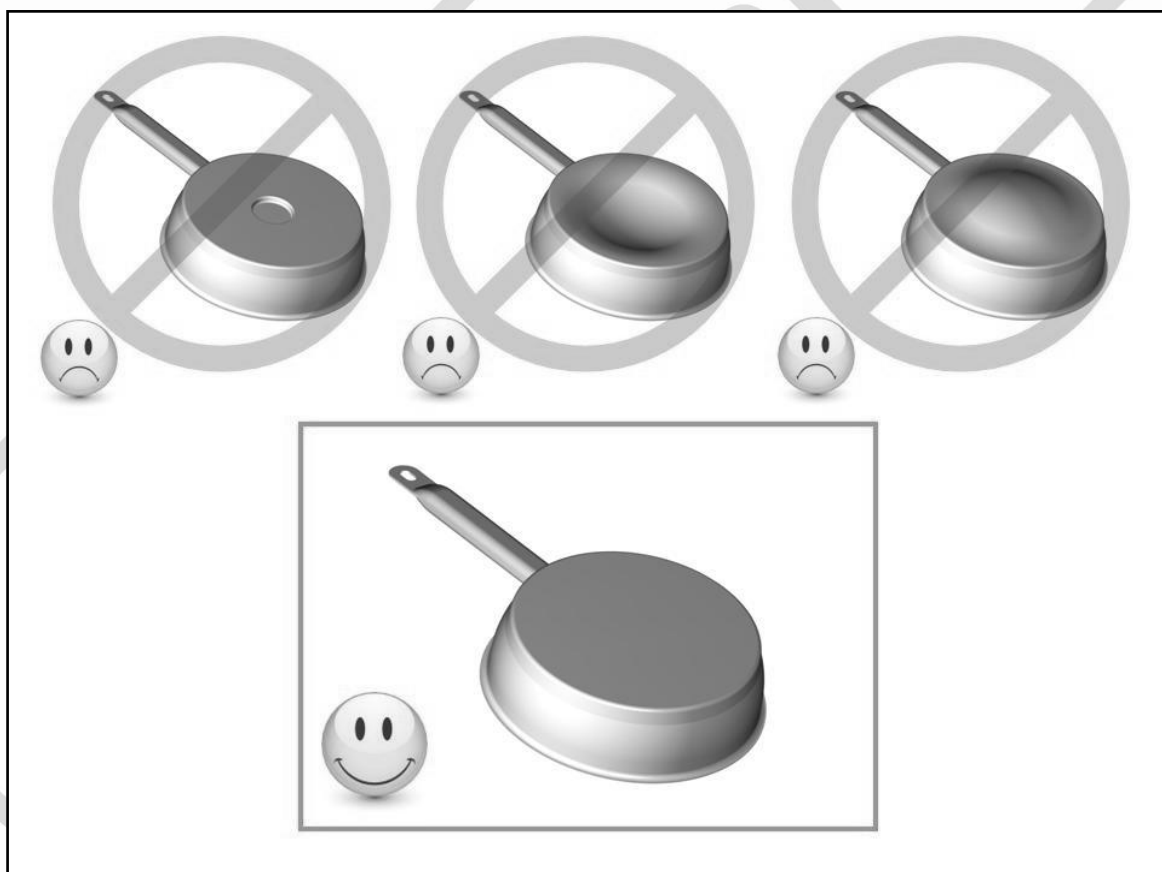
Matériaux adaptés :	Matériaux non adaptés :
acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.	aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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 : le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

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



## 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	Porter à ébullition des quantités importantes 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 que tampon abrasif ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.



## GUIDE DE DEPANNAGE

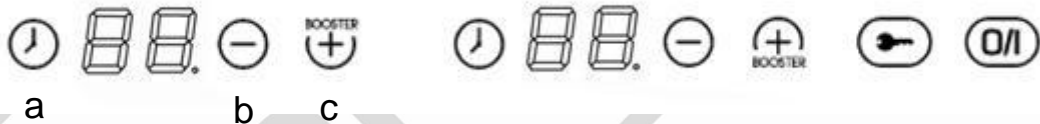
### Le symbole [ E 4 ] s'affiche :

- La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

- I) Attention : au départ ne pas mettre de récipients sur la table à induction.
- II) Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- III) Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- IV) Procédure : Vous munir d'un récipient à fond ferromagnétique de diamètre 16 cm minimum.
  - \* démarrer en moins de 2 minutes après branchement au réseau électrique.
  - \* ne pas appuyer sur [ O/I ]
- V) Il faut d'abord annuler la configuration existante
  - 1) Appuyer sur la touche verrouillage et rester appuyé.



- 2) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les touches a - b - c en partant de la gauche vers la droite. Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.



- 3) L'afficheur de gauche fait apparaître en alternance un [ C ] et un [ 0 ]



- 4) Appuyer sur la touche de verrouillage jusqu'à ce que les 2 afficheurs indique soit [ C ], soit [ - ].
- 5) Oter les doigts des touches et ré appuyer sur une des touches [ - ] pendant quelques secondes jusqu'à ce que des [ E ] apparaissent.
- 6) On entend un "bip" et les [ E ] clignotent.
- 7) Les [ E ] se transforment ensuite automatiquement en [ C ]. La configuration est alors annulée.

## VI) Comment reconfigurer la table ?

- 1) Prendre un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.
  - 2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le [ + ] correspondant.
  - 3) Poser le récipient sur la zone à configurer.
  - 4) Attendre jusqu'à ce que [ C ] se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.
  - 5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [ C ].
  - 6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.
- N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.  
Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- Si l'affichage [ E 4 ] persiste appelez le Service Après-vente.

### **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 « C » ou « E » s'affiche :**

- Appelez le service après-vente.

### **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.

# Essentiel



**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  
CRT Lesquin  
Rue de la haie Plouvier  
F - 59273 - FRETIN



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