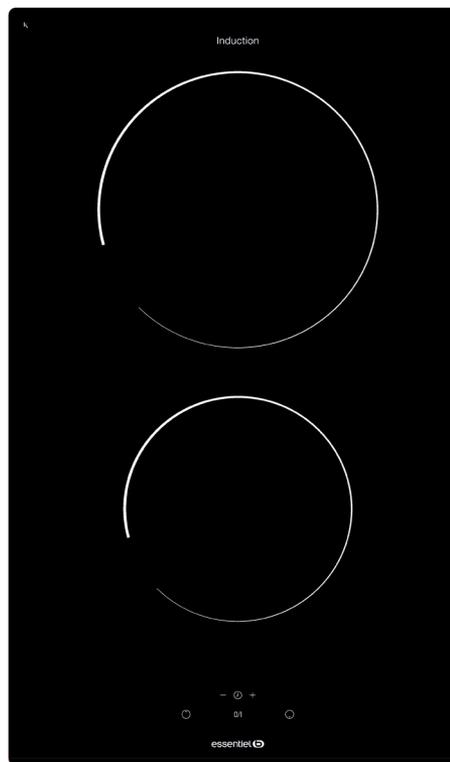


# essentiel

---

## Domino induction

EDVI 22



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat



---

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce domino de cuisson induction vous donnera entière satisfaction.

---



## sommaire

<b>consignes d'usage</b>	<b>6</b>
<b>votre produit</b>	<b>13</b>
Contenu de la boîte	13
Caractéristiques techniques	13
<b>installation</b>	<b>14</b>
Mise en place du joint d'étanchéité	14
Encastrement	14
<b>branchement électrique</b>	<b>16</b>
Précautions	16
Branchement de la table	16
<b>description du bandeau de commande</b>	<b>18</b>
<b>avant la première utilisation</b>	<b>19</b>
Avant la première utilisation	19
Principe de l'induction	19
<b>utilisation de base</b>	<b>20</b>
Touches sensibles	20
Détection de récipient (Affichage  )	20
Mise en route	20
<b>utilisation avancée</b>	<b>21</b>
Ventilation	21
Indicateur de chaleur résiduelle (Affichage  )	22
Fonction minuterie	22
Fonction « Booster » (Affichage  )	24
Verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfant)	25
<b>conseils de cuisson</b>	<b>26</b>
Qualité des casseroles et récipients	26
Tableau indicatif des puissances de cuisson	27
<b>entretien et nettoyage</b>	<b>28</b>
<b>guide de dépannage</b>	<b>28</b>

# consignes d'usage

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.

---

## Usage prévu

- L'utilisation de l'appareil est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les fermes et l'utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambre d'hôtes ;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

- **ATTENTION** : N'utilisez pas d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non adaptées à l'induction. Risques de brûlures et de détérioration de la table.

---

## **Sécurité des enfants**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.

---

## **Déballage**

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.

- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

---

## Installation

- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour que l'appareil ne tombe pas de son socle. Ne soulevez ou ne déplacez jamais la cuisinière en tirant sur la poignée de la porte du four.
- Ne jamais exposer votre appareil aux effets atmosphériques tels que soleil, pluie, neige, etc.
- Si l'appareil est placé sous une hotte aspirante, ne jamais mettre celle-ci en fonction sans surveillance, surtout quand vous faites chauffer des matières grasses.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- 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.
- 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.

---

## Câble d'alimentation

- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3mm entre les contacts.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans le paragraphe « BRANCHEMENT DE LA PLAQUE »).

---

## **Précautions avant l'utilisation en cuisson**

- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou le récipient chaud.

---

## **Utilisation de l'appareil**

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- ATTENTION : N'utilisez pas d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non adaptées à l'induction. Risques de brûlures et de détérioration de la table.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Ne posez pas ou ne laissez pas de récipients vides sur la table de cuisson.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Les disposer vers l'intérieur du plan de cuisson de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- 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.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

---

## **Précautions en fin de cuisson**

- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les casseroles utilisées restent chaud pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de

commande. Ne pas compter sur la fonction de détection des casseroles.

---

## **Précautions pour ne pas détériorer l'appareil**

- Les récipients à semelle brute (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond du récipient doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Évitez 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 récipients.
- Évitez 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).

---

## **Précautions en cas de défaillance de l'appareil**

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.

- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et contactez votre service après-vente.

---

## **Autres précautions**

- 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.

---

## **Nettoyage**

- Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.

---

## **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).

# votre produit

## Contenu de la boîte

- 1 table induction
- 1 joint périphérique d'installation
- 1 câble d'alimentation secteur (sans prise)
- 1 notice d'utilisation

## Caractéristiques techniques

Puissance maximum	Position du foyer	Diamètre de la sérigraphie	Puissance nominale* en position 9	Puissance du booster	Détection minimum**
3700 W	Avant	160 mm	1100 W	1400 W	100 mm
	Arrière	200 mm	2300 W	3000 W	110 mm

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

\*\* Pour une qualité de casserole et une surface de contact optimum (cf. Paragraphe "Qualité des casseroles et récipients" page 26).

- Tension d'alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Calibre de protection : 16 A
- 9 niveaux de chauffe sur chaque foyer
- Fonction « Booster »
- Commandes sensibles frontales
- Témoins de chaleur résiduelle
- 2 minuteries indépendantes
- Sécurité enfant (verrouillage des touches de commande)
- Surface de chauffe et la puissance délivrée s'adaptent aux casseroles
- Arrêt débordement
- Arrêt automatique

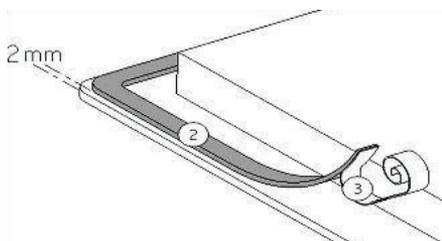
## installation



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.

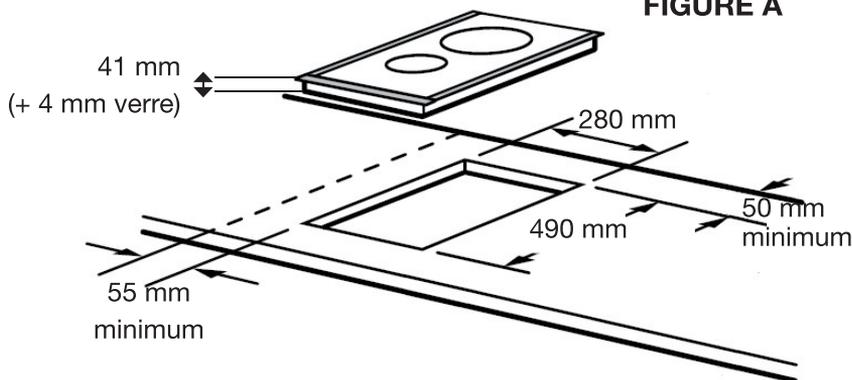


Collez le joint (2) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

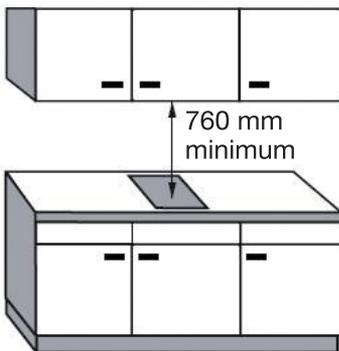
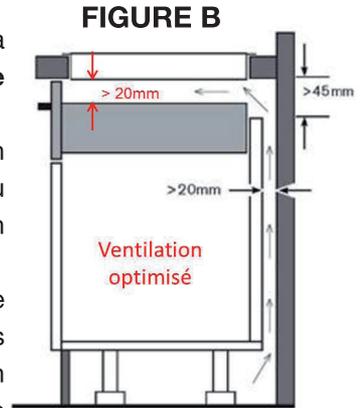
### Encastrement

- La découpe dans le plan de travail sera de (L x P) : **280 x 490 mm** (voir figure A).

**FIGURE A**



- La distance entre la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de **50 mm** (voir **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 **55 mm** entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble (**figure A**).
- 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 du plan 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 minimum de **20 mm** sous le fond du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique (voir **figure B**).
- Veillez à respecter les distances de ventilation indiquées sur le schéma **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 électrique

## Précautions



Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.

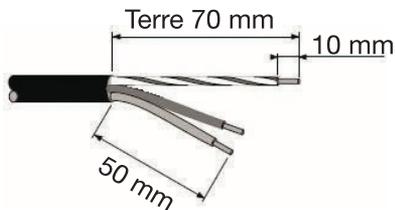
- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour une alimentation en 220 - 240 V~ 50/60 Hz.
- 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 de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

## Branchement de la table

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

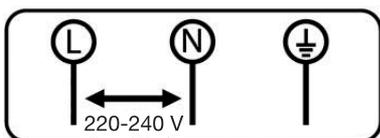


Le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.



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.

Il est recommandé d'utiliser cet appareil en monophasé 220-240 V~ 50/60 Hz en respectant le schéma de raccordement indiqué au dos de l'appareil et en se référant aux caractéristiques du câble indiquées ci-dessous :



**Monophasé 220-240 V~ 1P+N :**

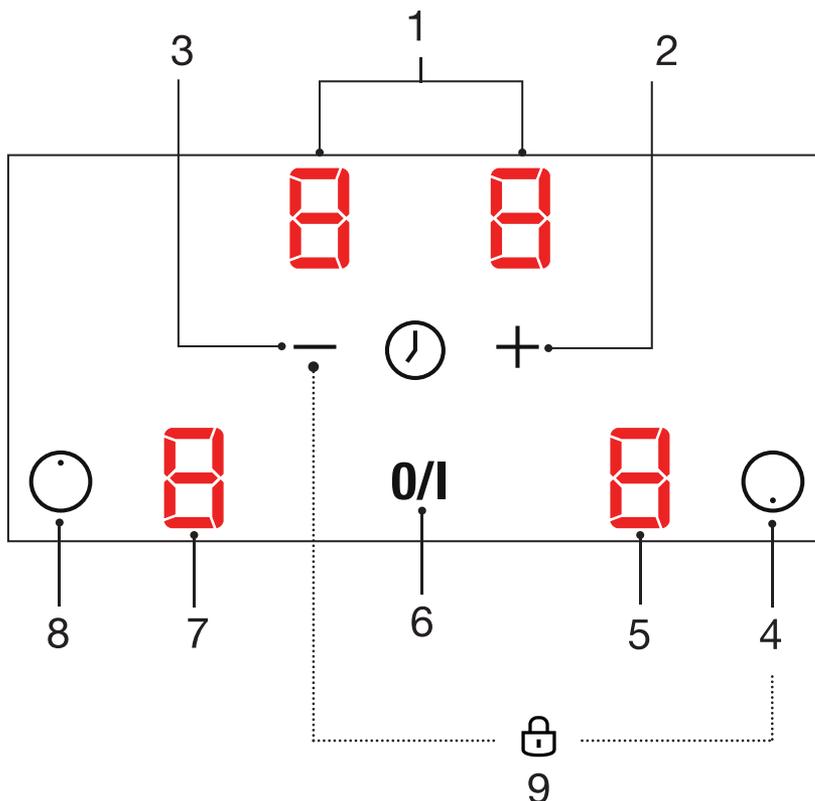
Visser le fil jaune/vert au plot "terre", le neutre au plot N et la phase sur le plot L.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
220 - 240 V~ 50/60 Hz	1 phase + neutre	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR - F ou H 05 VV - F

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

Raccordez toujours le fil de terre de protection.  
Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

## description du bandeau de commande



1. Affichage de la minuterie
2. Touche [+] : augmenter la puissance ou la minuterie
3. Touche [-] : diminuer la puissance ou la minuterie
4. Touche de sélection du foyer avant
5. Affichage du niveau de puissance du foyer avant droit
6. Touche marche/arrêt
7. Affichage du niveau de puissance du foyer avant gauche
8. Touche de sélection du foyer arrière
9. Verrouillage du bandeau de commande / Sécurité enfants

## avant la première 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.

Nous déconseillons fortement l'usage d'accessoires amovibles intermédiaires entre la table à induction et la casserole. Risques de brûlure et de détérioration de la table !

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la zone de cuisson, le symbole «  » s'affiche.

## 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 un signal sonore.



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

### Détection de récipient (Affichage )



La détection de récipient assure une sécurité complémentaire. Cependant, après utilisation, ne comptez pas sur le détecteur de casseroles pour éteindre la table de cuisson, mais éteignez-là au moyen du dispositif de commande afin d'assurer 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 «  » 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 «  » 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

ALLUMER / ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur <b>0/I.</b>	
Éteindre la table	Appuyez sur <b>0/I.</b>	Aucun affichage ou <b>H.</b>

## ALLUMER / ÉTEINDRE UN FOYER

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner le foyer	Appuyez sur la touche de sélection du foyer	0
Augmenter la puissance	Appuyez sur [+]	1 jusqu'à 9
Diminuer la puissance	Appuyez sur [-]	9 jusqu'à 1
Arrêter la cuisson	Appuyez sur [-]	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 activée.
1 à 9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>  </u>	Détection de récipient	Récipient manquant ou inapproprié.
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.

## utilisation avancée

### 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 de manière intensive. 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 cuisson 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 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 zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone.	 et voyant de la zone allumé
Sélectionner la puissance	Appuyez sur <b>+</b> ou <b>-</b> .	De <b>1</b> à <b>9</b> (puis <b>P</b> ).
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur <b>+</b> et <b>-</b> .	<b>30</b> (durée par défaut)
Diminuer la durée	Appuyez sur <b>-</b> .	De <b>30</b> passe à <b>29, 28, 27...</b>
Augmenter la durée	Appuyez sur <b>+</b> .	De <b>30</b> passe à <b>31, 32, 33, ...</b>

Après quelques secondes, l'afficheur 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 zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone.	Le voyant de la zone s'allume.
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur + et -.	Temps restant
Désactiver la minuterie	Appuyez sur -.	Passé à  puis s'éteint.

Lorsque plusieurs minuteries sont activées, il suffit de répéter l'opération.

## 3) ARRÊT AUTOMATIQUE EN FIN DE CUISSON

Dès que le temps de cuisson est écoulé, la minuterie affiche  clignotant, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une touche.

## 4) MINUTERIE UTILISÉE SEULE (HORS CUISSON)

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur 0/I.	Voyants de zone allumés
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur + et -.	
Diminuer la durée	Appuyez sur -.	 passe à 30, 29, 28, ...
Augmenter la durée	Appuyez sur +.	 passe à 01, 02, 03, ...

- Après 20 secondes, les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.
- Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la minuterie affiche  clignotant et un signal sonore retentit.
- Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur une touche. La table s'éteint.

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

La fonction Booster octroie un renforcement de puissance pour la zone de cuisson sélectionnée. Elle est conçue par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

Si cette fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Notez que vous ne pouvez pas faire fonctionner les deux foyers simultanément avec la fonction « Booster ».

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de sélection de la zone.	<b>0</b> et voyant de la zone allumé
Augmenter la puissance	Appuyez sur <b>+</b> .	De <b>1</b> à <b>9</b> .
Activer le booster	Appuyez sur <b>+</b> .	<b>P</b> pendant 5 minutes
Arrêter le booster	Appuyez sur <b>-</b> .	<b>9</b>
Sélectionner une autre puissance	Appuyez sur <b>-</b> .	<b>9</b> passe à <b>8</b> , puis <b>7</b> , ...

## Verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfant)

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

### VERROUILLAGE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur <b>O/I</b> .	 ou 
Verrouiller la table	Appuyez simultanément sur <b>-</b> et la touche de sélection de la zone avant.	(Pas de changement)
Confirmer le verrouillage	Appuyez de nouveau sur la touche de sélection de la zone avant.	 sur les 2 afficheurs

### DÉVERROUILLAGE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur <b>O/I</b> .	 sur les 2 afficheurs

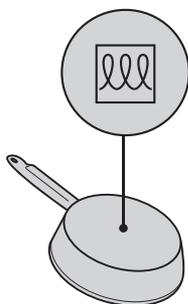
Dans les 5 secondes suivant la mise en route :

Déverrouiller la table	Appuyez simultanément sur <b>-</b> et la touche de sélection de la zone avant.	(Pas de changement)
Confirmer le déverrouillage	Appuyez de nouveau sur <b>-</b> .	Les afficheurs sont éteints

## conseils de cuisson

### Qualité des casseroles et récipients

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.



Nous déconseillons fortement l'usage d'accessoires amovibles intermédiaires entre la table à induction et la casserole. Risques de brûlure et de détérioration de la table !



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.

- Le fond des casseroles doit être le plus plat possible (pas de fond convexe ni concave) et ne pas présenter d'aspérités.
- Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le diamètre minimum détecté pour le foyer avant est de 100 mm et pour le foyer arrière de 110 mm. Afin d'obtenir un rendement maximum, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

## Tableau indicatif 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, Cuire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes Eau
P	Frire, Porter à ébullition	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 dépannage

Le symbole  s'affiche :

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

Avant de commencer la procédure :

- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de récipient sur la table à induction.
- Munissez-vous d'un récipient adapté à l'induction.
- Débranchez la table du réseau électrique, retirez le fusible ou coupez le disjoncteur. Puis, rebranchez la table au réseau électrique (remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur).
- **Vous devez démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique. N'appuyez pas sur 0/I.**

**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 de sécurité enfant n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

**Le symbole  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 la casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

**Le symbole  s'affiche :**

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

**2  sont affichés à l'allumage :**

- Reportez-vous au paragraphe "Verrouillage du bandeau de commandes".

**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'arrêtera automatiquement.

**Le symbole  ou EPO3 s'affiche :**

- Un objet ou du liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît lorsque vous nettoyez ou libérez les touches.

**Le symbole E2 ou E4 s'affiche :**

- La table est en surchauffe : laissez-la refroidir puis, rallumez-la.

**Le symbole E3 s'affiche :**

- La casserole n'est pas adaptée : reportez-vous au paragraphe « Qualité des casseroles et récipients ».

**Le symbole E6 s'affiche :**

- Le réseau électrique est défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

**Le symbole E8 s'affiche :**

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

**Le symbole E1 s'affiche :**

- Erreur de configuration. Veuillez reconfigurer la table en vous référant aux indications mentionnées pour le symbole E4 qui s'affiche.

Si l'un des codes erreur persiste, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur. **Ne démontez pas et ne procédez pas vous-même aux réparations. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées ne sont pas couvertes par la garantie.**

## NOTES POUR LE SAV

### 1) ANNULATION DE LA CONFIGURATION EXISTANTE



Les informations ci-après sont destinées à des personnes qualifiées en cas d'intervention sur la table de cuisson. Veuillez ne pas tenter de faire ces manipulations vous-mêmes.

1. Appuyez sur [ - ] et restez appuyé.
2. Avec l'autre main, appuyez successivement et rapidement (en moins de 2 secondes) 2 fois sur la touche de sélection du foyer avant puis, 2 fois sur la touche de sélection du foyer arrière. Des [ - ] apparaissent.

Note : Un double signal sonore signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, répétez l'opération depuis l'étape n° 1.

3. Ôtez les doigts des touches et appuyez de nouveau simultanément sur les touches [ - ] et [ + ] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les  clignotants apparaissent.
4. Attendez que les  deviennent fixes.
5. Les  se transforment ensuite automatiquement en . La configuration est annulée.

### 2) COMMENT RECONFIGURER LA TABLE ?

1. Munissez-vous d'un récipient ferromagnétique de 16 cm minimum de diamètre.
2. Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.
3. Posez le récipient sur la zone à configurer.
4. Attendez que le  se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.
5. Procédez de même pour la deuxième zone de cuisson qui affiche .

Les zones de cuisson sont reconfigurées 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 posez jamais plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION . SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION . SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.



## Domino induction

EDVI 22



### 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 symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

