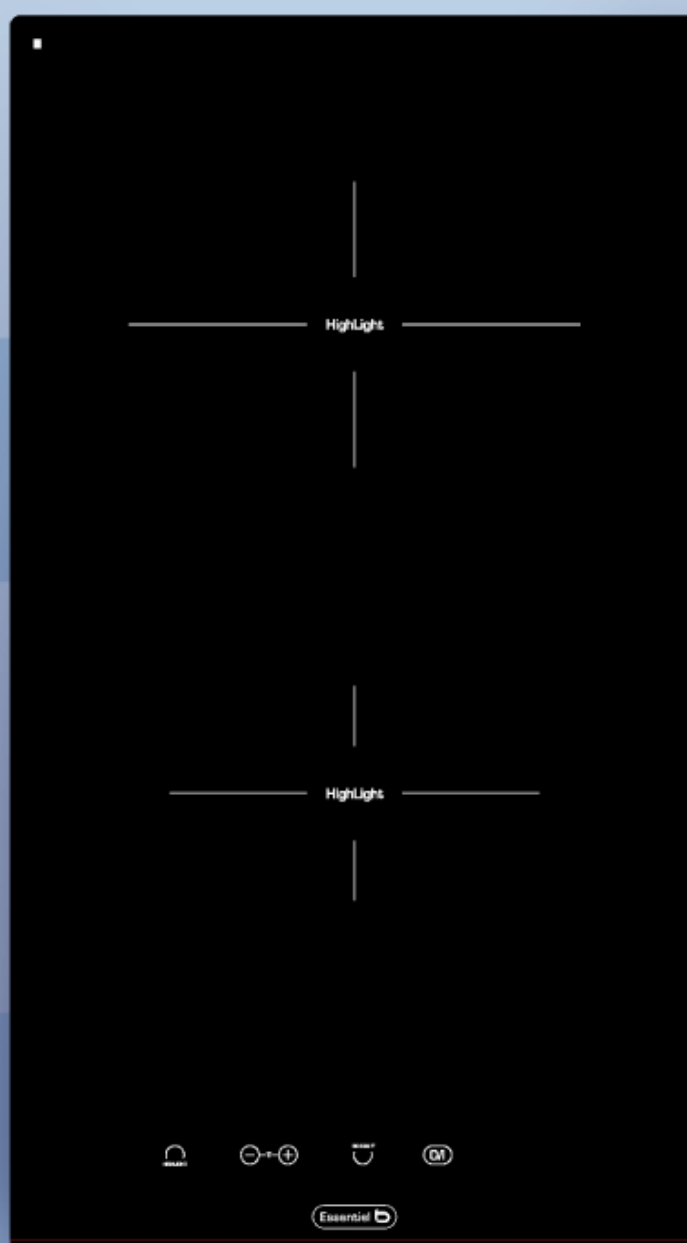


Essentiel 

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Table de cuisson



SOMMAIRE

	CONSIGNES DE SECURITE	4
	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	6
	BRANCHEMENT ELECTRIQUE	8
	DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES	9
	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	9
	UTILISATION DE BASE	10
	AVANT LA PREMIERE UTILISATION	10
	TOUCHES SENSITIVES	10
	MISE EN ROUTE	10
	AFFICHAGE.....	10
	UTILISATION AVANCEE	11
	INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE (AFFICHAGE « H »).....	11
	FONCTION MINUTERIE	11
	FONCTION « ACCELERATEUR DE CHAUFFE » (AFFICHAGE « A »).....	12
	VERROUILLAGE/DEVERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	13
	CONSEILS DE CUISSON	14
	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	14
	GUIDE DE DEPANNAGE.....	15

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce domino vitrocéramique 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 EFFECTUES 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.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (commercial, professionnel, etc.) est exclu.
- Cet appareil doit être utilisé exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce par exemple) est considérée comme impropre et dangereuse.
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Il est interdit et dangereux d'altérer ou de modifier les caractéristiques de l'appareil de quelque façon que ce soit.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- **La mise à la terre de l'appareil conformément aux normes en vigueur est obligatoire.**
- **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.** Même lorsque l'appareil est arrêté, ses parties gardent leur température élevée pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher la plaque de cuisson.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- 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.**
- N'exposez jamais votre appareil aux effets atmosphériques tels que le soleil, la pluie, la neige, etc.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- N'utilisez jamais le domino de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- 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

- Veuillez contrôler soigneusement que la plaque de cuisson ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.
- Etant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafe, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- 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.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

Mise au rebut

- Si vous décidez 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

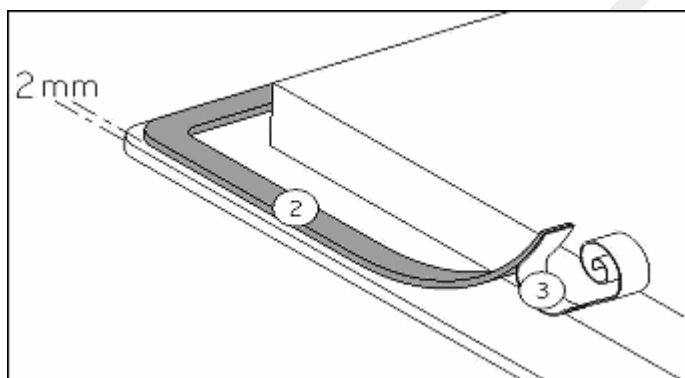


Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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 : 490 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).

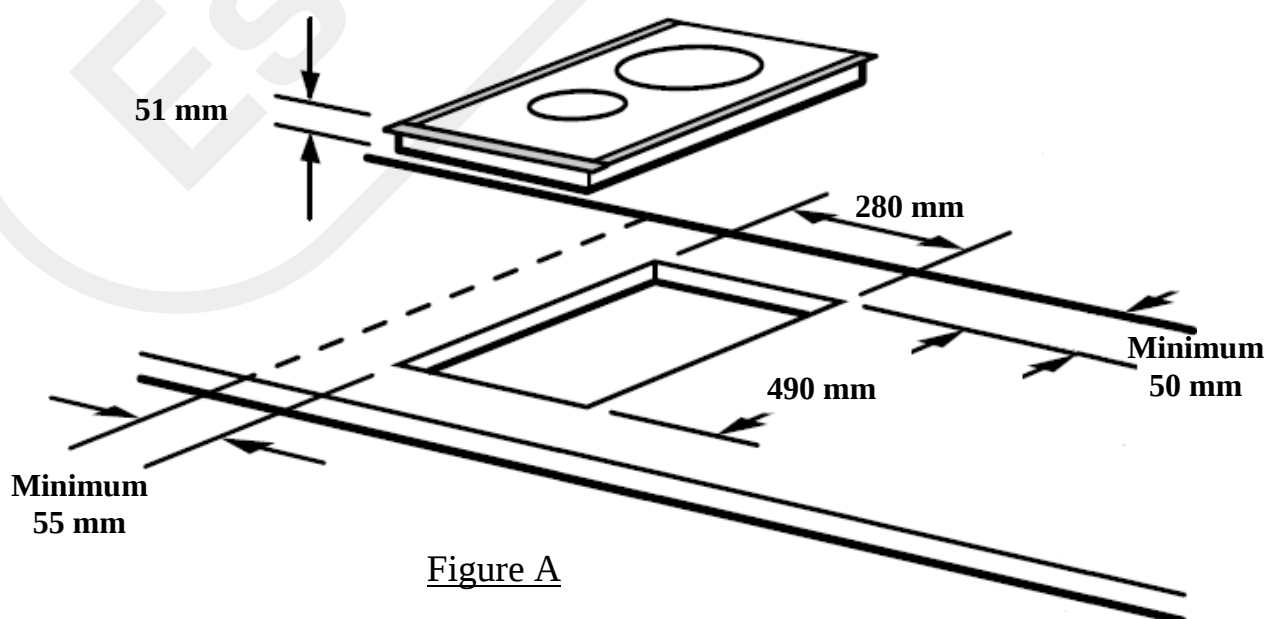
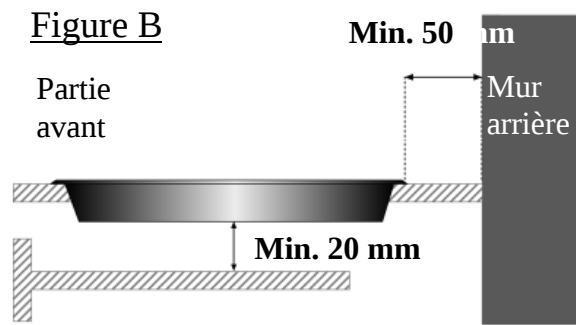


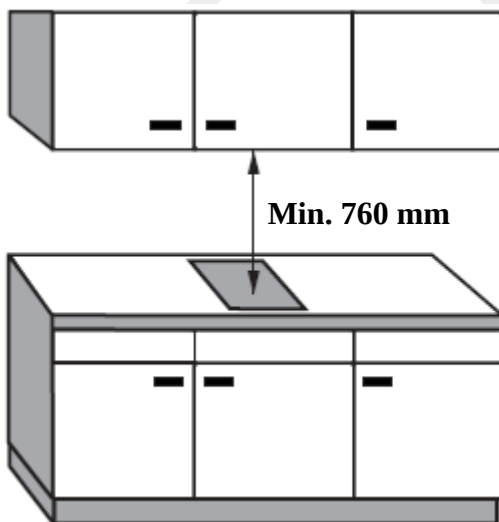
Figure A

- 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).



- 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).
- 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~ 50 - 60 Hz.
- **Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- N'utilisez pas de rallonge, multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- **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~ 50 - 60 Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

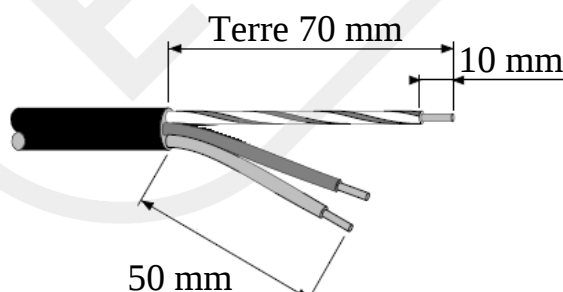
*Calculé avec le coefficient de simultanéité selon le standard TN 60 335-2-6/1990.

- **Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine** (voir tableau ci-dessus), adapté à la puissance et à la température requise (Température maximum admissible : 90°C), disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.

Branchement de la table

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

Extrémité du câble d'alimentation



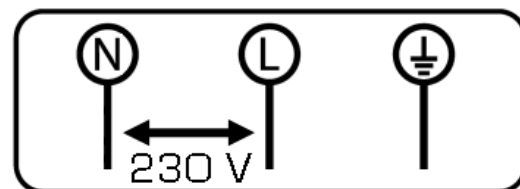
- 2 - Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.

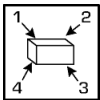
- 3 - Connectez la table au réseau électrique.

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).

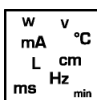
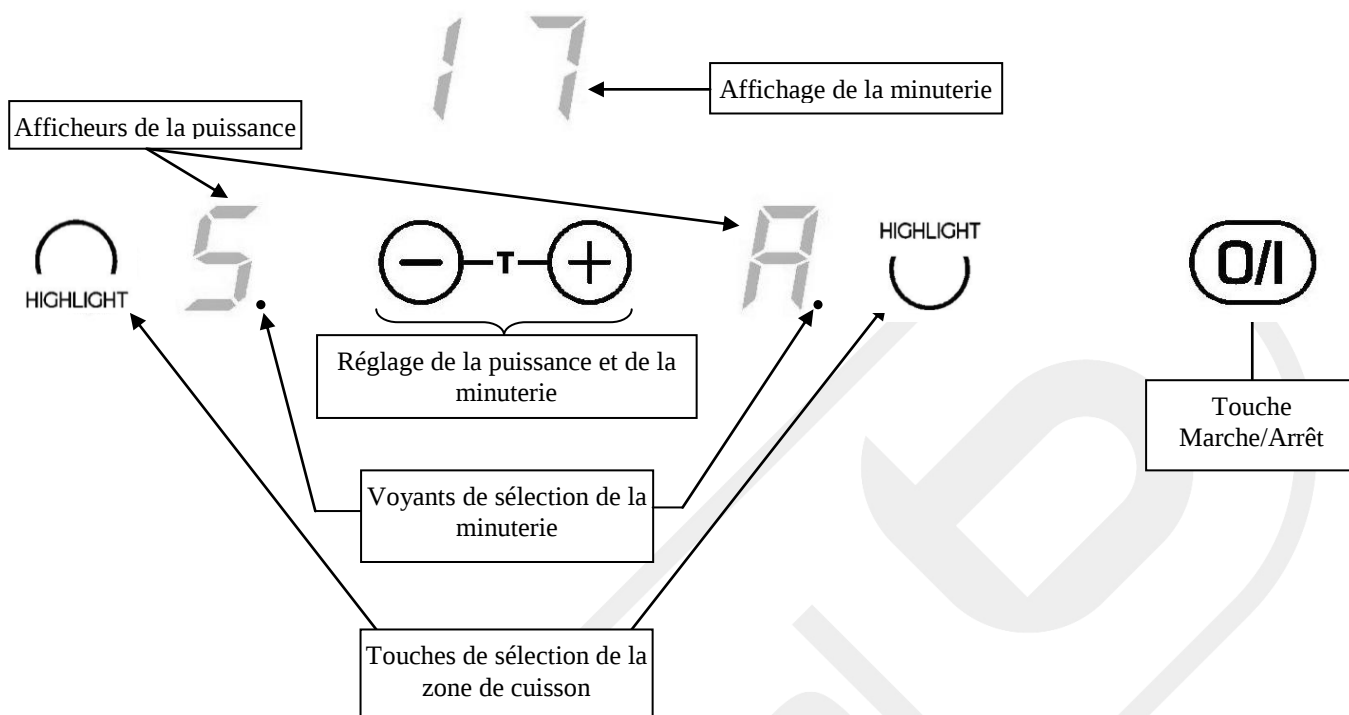
Branchez la prise secteur de la plaque sur une prise murale.

La prise doit demeurer accessible une fois la plaque de cuisson installée.





DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques techniques

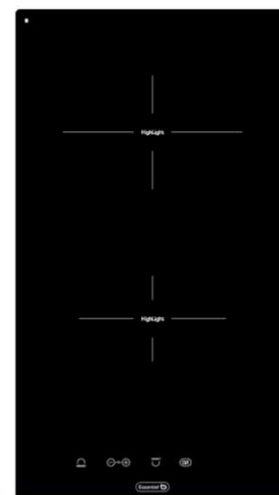
Position du foyer	Diamètre	Puissance nominale *
Avant	145 mm	1200 W
Arrière	180 mm	1800 W

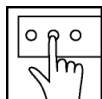
* La puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

- 2 foyers vitrocéramique indépendants
- Puissance totale restituée : 3000 W
- Alimentation : 230 V~ 50 - 60 Hz

Caractéristiques fonctionnelles

- 9 allures de chauffe sur chaque foyer
- Fonction « Accélérateur de chauffe »
- Commandes sensibles frontales
- Témoins de chaleur résiduelle
- 2 minuteries indépendantes
- Arrêt débordement
- Arrêt automatique
- Joint périphérique d'installation et câble d'alimentation secteur fournis





UTILISATION DE BASE

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.

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.

Mise en route

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

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

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur la touche	2 x « 0 »
Eteindre la table	Appuyez sur la touche	Aucun affichage ou « H »

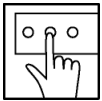
- **Allumer / arrêter une zone de chauffe :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de la zone choisie	Afficheur allumé
Augmenter la puissance	Appuyez sur la touche	« 4 » jusqu'à « 9 »
Diminuer la puissance	Appuyez sur la touche	« 9 » jusqu'à « 1 »
Arrêter une zone de chauffe	Appuyez sur la touche	« 0 » ou « H »

Si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 20 secondes, l'afficheur revient en position d'attente.

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique temporaire.
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.



UTILISATION AVANCEE

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 zone	Appuyez sur la touche  de la zone choisie	Afficheur allumé
Sélectionner la puissance	Appuyez sur la touche  ou 	« 1 » à « 9 »
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur les touches  et 	Minuterie « 00 »
Diminuer la durée	Appuyez sur la touche 	« 00 » passe à « 30 », « 29 », « 28 », « 27 », etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur la touche 	« 00 » passe à « 01 », « 02 », « 03 », etc.

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 zone	Appuyez sur la touche  de la zone choisie	L'afficheur de la zone s'allume.
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches  et 	Le temps restant s'affiche.
Désactiver la minuterie	Appuyez sur la touche 	Passes à « 00 » puis, s'éteint.

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

3) 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 une touche.

4) Minuterie utilisée seule (hors cuisson) :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur la touche 	Voyants de zone allumés
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches  et 	Minuterie « 00 »
Diminuer la durée	Appuyez sur la touche 	« 00 » passe à « 30 », « 29 », etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur la touche 	« 00 » passe à « 01 », « 02 », etc.

Après 20 secondes, les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

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 une touche.

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

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. 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 la touche  de la zone choisie	« 00 »
Activer la pleine puissance	Appuyez sur la touche 	Passe de « 1 » à « 9 »
Activer l'automatisme	Appuyez de nouveau sur la touche 	« 9 » clignote avec « A »
Sélectionner le niveau (par exemple « 7 »)	Appuyez sur la touche 	« 9 » passe à « 8 » puis « 7 ».
		« 7 » clignote avec « A »

2) Arrêt de la fonction :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone (suite de l'exemple ci-dessus avec niveau « 7 »)	Appuyez sur la touche  de la zone choisie	« 7 » clignote avec « A »
Sélectionner le niveau	Appuyez sur la touche  ou 	Le niveau sélectionné s'affiche.

Verrouillage/déverrouillage 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.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route de la table de cuisson	Appuyez sur la touche  .	« 0 » ou « H » sur les afficheurs
Verrouiller/déverrouiller la table	Appuyez simultanément sur la touche  et la touche de sélection de gauche 	« 0 » ou « H » sur les afficheurs
		« L » sur les 2 afficheurs

Le verrouillage ou le déverrouillage doit se faire dans les 10 secondes après la mise en route de l'appareil.



CONSEILS 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

Les valeurs ci-dessus sont données à titre indicatif.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Eteignez et 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.
- 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'un tampon abrasif ou une pointe de couteau, etc.).
- 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 « 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.



**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.

