

essentiel 

---

## Table vitrocéramique

ETVH 42



---

## 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 cette table de cuisson vitrocéramique vous donnera entière satisfaction.

---

## sommaire

<b>consignes d'usage</b>	<b>5</b>
<b>votre produit</b>	<b>13</b>
Contenu de la boîte	13
Caractéristiques fonctionnelles	13
Fiche produit	14
<b>installation</b>	<b>14</b>
Dimensions d'encastrement	15
Joint d'étanchéité	15
Etriers de fixation	15
Informations de sécurité	16
<b>branchement électrique</b>	<b>17</b>
Précautions	17
Branchement de la table	17
Raccordement au réseau	18
Branchements spécifiques	18
En cas de changement de câble	19
<b>description du bandeau de commande</b>	<b>20</b>
<b>utilisation</b>	<b>21</b>
Avant la première utilisation	21
Touches sensibles	21
Affichage d'utilisation	21
Première utilisation	21
Mise en route	21
Démarrage de cuisson automatique	24
Indicateur de chaleur résiduelle	24
Verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfant)	24
Arrêt automatique de sécurité	25
<b>conseils de cuisson</b>	<b>25</b>
<b>entretien et nettoyage</b>	<b>26</b>
<b>guide de dépannage</b>	<b>26</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.
- Il 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.

## 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

- 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 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.

## Table de cuisson

- 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.
- 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.

### **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 de cuisson vitrocéramique
- 1 joint périphérique d'installation
- 1 câble d'alimentation secteur (sans prise)
- 4 étriers de fixation
- 4 vis métal
- 4 vis bois
- 1 racloir
- 1 notice d'utilisation

### **Caractéristiques fonctionnelles**

- 9 allures de chauffe sur chaque foyer
- Commandes sensibles frontales
- Témoins de chaleur résiduelle
- Cuisson automatique
- Sécurité enfant (verrouillage des touches de commande)
- Arrêt automatique

## Fiche produit

Suivant le règlement N° 66/2014 de la Commission Européenne :

Désignation		Valeur	Unité
Marque		Essentiel b	
Référence du modèle		ETVH 42	
Code produit		8000915	
Type de plan de cuisson		Vitrocéramique - HiLight	
Nombre de foyers		4	
Foyer avant gauche	Puissance foyer	1200	W
	Dimension utile foyer	145	mm
	Efficacité énergétique	180	Wh/kg
Foyer arrière gauche	Puissance foyer	2100	W
	Dimension utile foyer	210	mm
	Efficacité énergétique	177	Wh/kg
Foyer arrière droit	Puissance foyer	1800	W
	Dimension utile foyer	185	mm
	Efficacité énergétique	177	Wh/kg
Foyer avant droit	Puissance foyer	1200	W
	Dimension utile foyer	145	mm
	Efficacité énergétique	180	Wh/kg
Total	Puissance totale plan de cuisson	6300	W
	Efficacité énergétique totale plan de cuisson	179	Wh/kg
Tension d'alimentation		220-240 V~	
Protection par fusible		32	A
Fréquence		50/60	Hz
Dimension du verre		600 x 510 x 4	mm
Dimension de découpe du plan de travail		560 x 490	mm

## 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.

## Dimensions d'encastrement

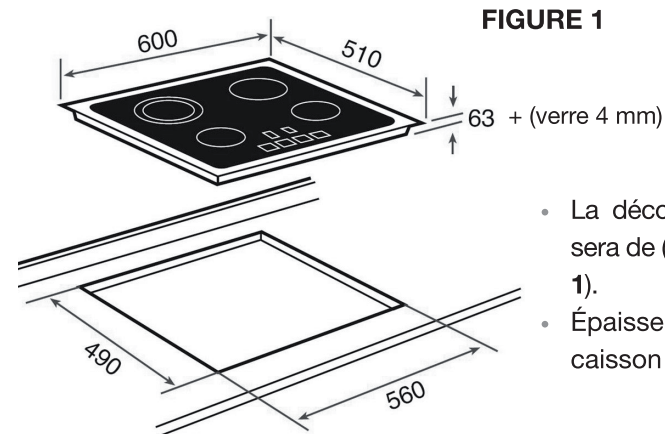


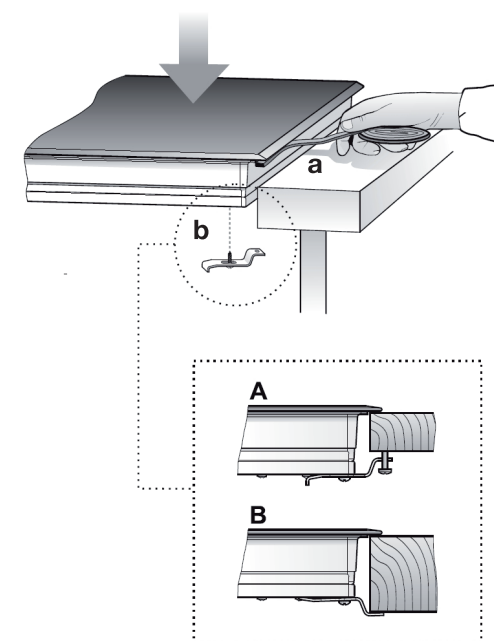
FIGURE 1

- La découpe dans le plan de travail sera de (L x P) : **560 x 490 mm (figure 1)**.
- Épaisseur de la table de cuisson : caisson 63 mm + verre 4 mm.

## Joint d'étanchéité

- Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
- Collez le joint **(a)** sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection. Reportez-vous au schéma ci-contre.

FIGURE 2



## Etriers de fixation

- Fixez les 4 étriers de fixation **(b)** comme indiqué sur le schéma ci-contre : introduisez d'abord l'étrier dans l'encoche prévue à cet effet sous la table de cuisson, choisissez la vis bois ou métal (selon la nature de votre plan de travail), puis serrez-la pour fixer l'étrier **(figure 2A)**. Ne vissez pas trop fort afin de ne pas déformer le caisson et entraîner un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- Dans le cas où le plan de travail a une épaisseur supérieure à 35 mm les étriers devront être montés dans le sens inverse **(figure 2B)**.

## Informations de sécurité

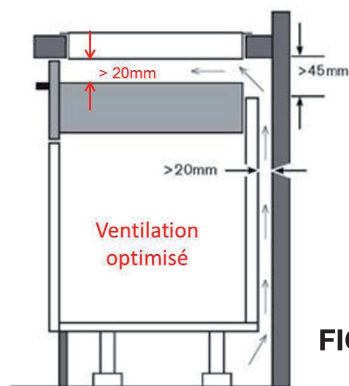


FIGURE 3

- La distance entre la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de **40 mm (figure 3)**.
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins **100 mm** entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble.
- 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 (**figure 3**).
- 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 **650 mm (figure 3)**.
- 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.



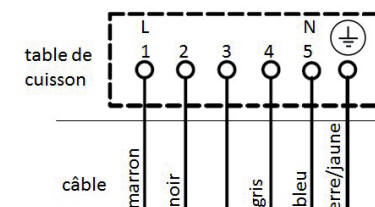
En sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour fonctionner en 220-240 V~ et 400 V~. Cependant, le câble livré avec la table permet uniquement un raccordement en monophasé et biphasé 220-240 V~. Pour un branchement en biphasé 220-240 V~ et 400 V~, reportez-vous au paragraphe "Branchements spécifiques" en page suivante.

- 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.
- 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.

**Note :** L = line (en anglais) est équivalent au P = phase en français.

### Branchement de la table

En sortie d'usine, votre table de cuisson est munie d'un câble d'alimentation, déjà branché sur la table. Ci-contre le schéma de raccordement sur la table, avec les couleurs des fils spécifiques correspondant aux différentes cosses.



## Raccordement au réseau

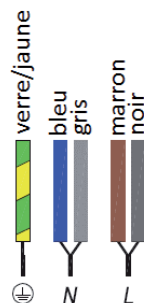
Le raccordement au réseau électrique de votre domicile se fait via l'autre extrémité de votre câble. Vous retrouvez les mêmes couleurs respectives des différents fils.

### RACCORDEMENT EN 220-240V~ 50/60 Hz

Il est recommandé d'utiliser cet appareil en monophasé 220-240V~ 50/60 Hz en respectant le schéma de câblage :

- **Monophasé 220-240V~ 1P+1N (pouvant être écrit 220-240V 1~):**

1. Joignez le fil marron et le fil noir, et raccordez-les à la phase de votre installation électrique.
2. Joignez le fil bleu et le fil gris, et raccordez-les au neutre de votre installation électrique.
3. Raccordez le fil jaune/vert à la terre.



⚠

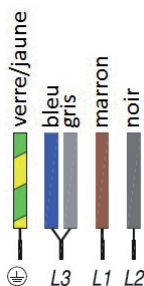
- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

## Branchements spécifiques

Si toutefois votre installation ne permet pas un branchement en 220-240 V~ monophasé, suivre les instructions ci-dessous en fonction de votre installation :

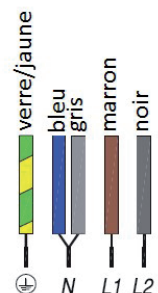
- **Triphasé 220-240V~ 3P (pouvant être écrit 220-240V 3~):**

1. Raccordez le fil marron à la phase 1 de votre installation électrique.
2. Raccordez le fil noir à la phase 2 de votre installation électrique.
3. Joignez le fil bleu et le fil gris, et raccordez-les au neutre de votre installation électrique.
4. Raccordez le fil jaune/vert à la terre.



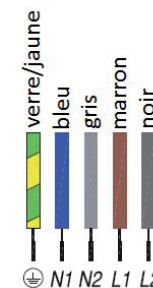
- **Biphasé 400V~ 2P + 1N (pouvant être écrit 400V 2N~):**

1. Raccordez le fil marron à la phase 1 de votre installation électrique.
2. Raccordez le fil noir à la phase 2 de votre installation électrique.
3. Joignez le fil bleu et le fil gris, et les raccorder au neutre de votre installation électrique.
4. Raccordez le fil jaune/vert à la terre.



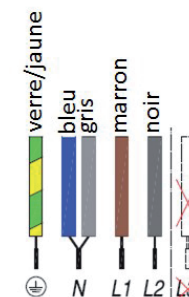
- **Biphasé 400V~ 2P + 2N (pouvant être écrit 400V 2N~):**

1. Raccordez le fil marron à la phase 1 de votre installation électrique.
2. Raccordez le fil noir à la phase 2 de votre installation électrique.
3. Raccordez le fil bleu au neutre 1 de votre installation électrique.
4. Raccordez le fil gris au neutre 2 de votre installation électrique.
5. Raccordez le fil jaune/vert à la terre.



- **Triphasé 400V~ 3P + 1N (pouvant être écrit 400V 3N~):**

Cette table de cuisson n'est pas prévue pour être branchée en 400V triphasé. Si votre installation électrique est ainsi, vous ne pourrez brancher que 2 phases. Dans ce cas, il faudra vous référer au schéma de branchement **Biphasé 400 V~ 2P + 1N**.

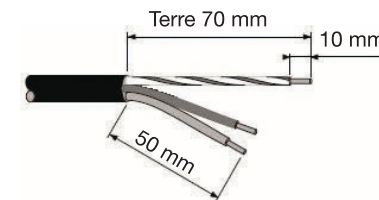


## En cas de changement de câble

En cas de changement du câble d'alimentation, votre nouveau câble doit comporter les mêmes caractéristiques que celles indiquées ci-dessous.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
220-240 V~ ou 400V 50/60 Hz	1 phase + 1 neutre ou 2 phases + 1 neutre ou 2 phases + 2 neutres ou 3 phases	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 SS - F

Avant son installation, découpez et dénudez votre nouveau câble sur les 2 extrémités en respectant les longueurs présentées ci-contre. Dénudez environ 70 mm de gaine du cordon d'alimentation. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.

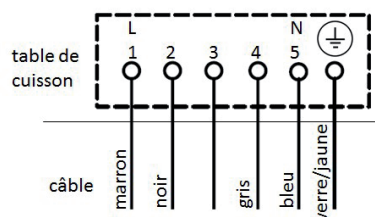


**Remarque :** Le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole et doit être plus long que les autres fils.

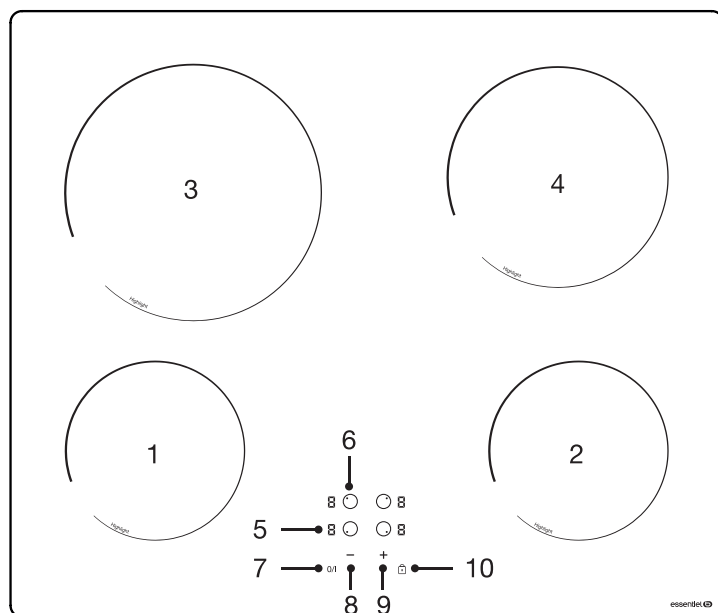
## RACCORDEMENT COTE TABLE DE CUISSON

Pour changer le câble :

1. Retirez le capot situé sur le dessous de la table de cuisson en dévissant des 2 vis,
2. Retirez le câble de la goulotte de serrage,
3. Déconnectez les fils du bornier en dévissant les 5 vis,
4. Reconnectez le nouveau câble en respectant le branchement indiqué,
5. Passez le câble dans la goulotte de serrage, puis refermer le boîtier.



## description du bandeau de commandes



- |  |   |
|--|---|
| 1. Foyer avant gauche                              | 6. Touche de sélection du foyer (x 4)             |
| 2. Foyer avant droit                               | 7. Touche marche/arrêt                            |
| 3. Foyer arrière gauche                            | 8. Touche pour augmenter la puissance             |
| 4. Foyer arrière droit                             | 9. Touche pour diminuer la puissance              |
| 5. Affichage du niveau de puissance du foyer (x 4) | 10. Touche de verrouillage du bandeau de commande |

## utilisation

### Avant la première utilisation

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

### Touches sensibles

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



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

### Affichage d'utilisation

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1 à 9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude.
🔒	Verrouillage	La table est sécurisée.

### Première utilisation

- Après le branchement électrique, lors de la première utilisation de la plaque, le bandeau de commande est verrouillé (🔒). Pour le déverrouiller, appuyez sur la touche 🔒 pendant 2 secondes. La plaque est prête à être utilisée.
- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une odeur particulière se dégage. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

### Mise en route

#### ALLUMER / ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur	4 x 0
Éteindre la table	Appuyez sur	Aucun affichage ou H

## RÉGLAGE DE LA ZONE DE CHAUFFE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée :  ,  ,  ou .	clignote
Augmenter la puissance	Appuyez sur la touche +	à  ou H
Diminuer la puissance	Appuyez sur la touche -	à  ou H
Arrêter la cuisson	Diminuez jusqu'à  ou appuyez sur	ou H



Pour une mise en route rapide à puissance maximum, appuyez sur la touche pour allumer la table, puis appuyez une fois sur la touche -. La plaque s'activera à pleine puissance (9).

- Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai de **10 secondes**, l'affichage revient en position d'attente.

## Démarrage de cuisson automatique

Cette fonction vous permet de lancer la cuisson à puissance maximum, puis de programmer une puissance de cuisson inférieure : la plaque baissera automatiquement la puissance au bout d'un certain laps de temps (voir tableau ci-dessous) :

Puissance sélectionnée	Durée de cuisson à puissance maximum (9) avant le passage à la puissance sélectionnée
1	1 min 45 sec
2	2 min 45 sec
3	4 min 50 sec
4	5 min 30
5	6 min 30 sec
6	1 min 15 sec
7	2 min 45 sec
8	2 min 45 sec
9	--

## RÉGLAGE DU DÉMARRAGE DE CUISSON AUTOMATIQUE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur	4 x
Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée :  ,  ,  ou .	clignote
Sélectionner la puissance maximum	Sélectionnez la puissance  puis appuyez sur +	.
Sélectionner une puissance de cuisson	Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche -	à *

\* 10 secondes après la validation, la puissance cesse de clignoter.

## MODIFIER LE NIVEAU DE PUISSANCE PENDANT LA CUISSON

Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée :  ,  ,  ou .	à  clignote
Augmenter la puissance*	Appuyez sur la touche +	à .
Diminuer la puissance	Appuyez sur la touche -	à .

## ANNULER LE DÉMARRAGE DE CUISSON AUTOMATIQUE

Sélectionner la zone	Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée :  ,  ,  ou .	à  clignote
Sélectionner la puissance maximum	Appuyez successivement sur la touche + jusqu'à la puissance maximum.	

\* Si vous augmentez la puissance avec la touche +, la durée écoulée est prise en compte.

## 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.









Eteignez la plaque avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle. Vous économiserez ainsi de l'énergie électrique.

## Verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfant)

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


### VERROUILLAGE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur la touche  .	 ou H sur les afficheurs
Verrouiller la table	Appuyez pendant au moins 2 secondes sur  .	Le témoin de verrouillage  s'allume
Déverrouiller la table	Appuyez pendant au moins 2 secondes sur  .	Le témoin de verrouillage  s'éteint

## Arrêt automatique de sécurité

Si, par erreur, une ou plusieurs zones de cuisson n'étaient pas éteintes, la plaque s'éteindra automatiquement au bout d'un certain laps de temps (voir tableau ci-dessous) :

Puissance sélectionnée	Durée maximale de cuisson avant arrêt automatique de sécurité
1	10 heures
2	5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures
6	2 heures
7	2 heures
8	2 heures
9	1 heure

Si l'arrêt automatique de sécurité s'est enclenché, un  s'affiche lorsque la température de surface du verre n'est plus dangereuse pour l'utilisateur, ou bien un H s'il subsiste un risque de brûlure.

## conseils 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

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 brûlure.

- 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 du racloir fourni et de produits de nettoyage adaptés.
- 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

Si les éléments ci-dessous ne vous aident pas à résoudre votre problème, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

### 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 récipient colle au verre :

Si de la matière fondue est restée collée entre le récipient et le verre, vous devez mettre la plaque sur la puissance maximum (9) pour essayer de la décoller.

### La table émet un signal sonore continu et le bandeau de commande est bloqué :

Un objet ou un liquide est présent sur le bandeau de commande tactile. Retirez l'objet ou essuyez le liquide.

### Le symbole $F\Box$ s'affiche :

Erreur de calibrage. Déconnectez la plaque du réseau électrique, puis reconnectez-la au bout de quelques minutes.

### Le symbole $F_C$ s'affiche :

Surchauffe électronique. Laissez refroidir la plaque pendant un certain temps avant de la réutiliser.

### Le symbole $F_L$ s'affiche :

Le courant subit par la plaque est trop puissant. Déconnectez la plaque du réseau électrique et connectez-la à nouveau au bout de quelques secondes.

### Le symbole $F_r$ s'affiche :

Autotest. Déconnectez la cuisinière du réseau électrique.

### Un autre symbole commençant par $F$ s'affiche :

Erreur ponctuelle. Si le message persiste, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

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.

# essentiel

## Table vitrocéramique

### ETVH 42



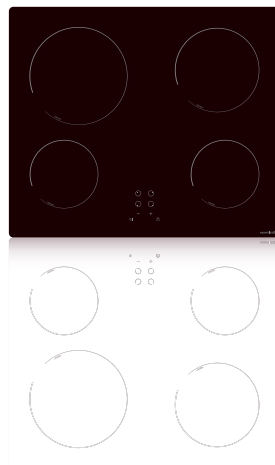
Protection de l'environnement

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.



#### 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.



Faites un geste  
eco-citoyen. Recyclez  
ce produit en fin de vie



essentiel 

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

Art. 8000915  
Réf. ETVH 42  
FABRIQUÉ EN TURQUIE  
SOURCING & CREATION  
21 Avenue de l'Harmonie  
59650 Villeneuve d'Ascq Cedex