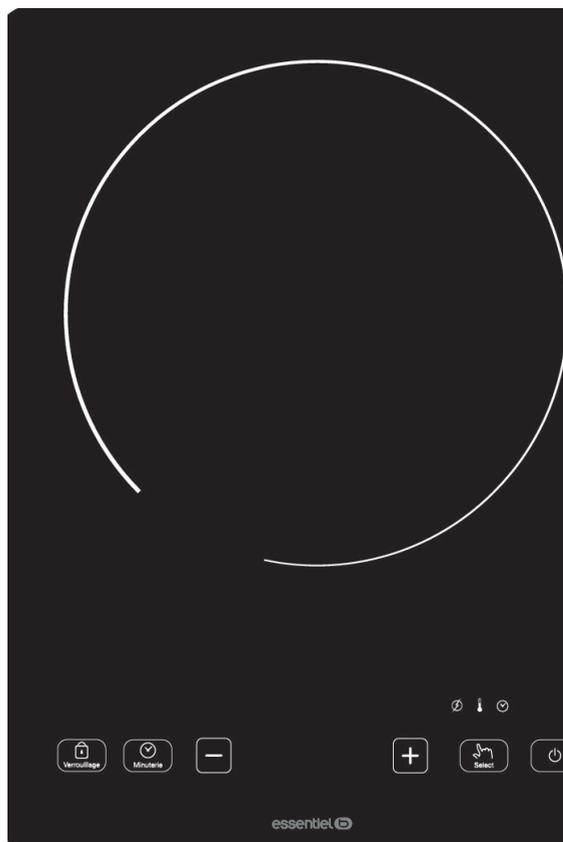


essentiel 

---

## Plaque induction

EPI SLIM



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

---

Vous venez d'acquies 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 plaque induction vous donnera entière satisfaction.

---

## consignes d'usage

AVANT D'UTILISER CET APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- ATTENTION : Ne démontez pas et n'essayez pas d'ouvrir votre appareil car l'ouverture et le retrait du boîtier pourraient vous exposer à des tensions dangereuses et à d'autres dangers.

## Consignes générales

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il doit être utilisé exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications publiques et analogues telles que :
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - Des fermes ;
  - Des hôtels, motels et autres environnements à

caractère résidentiel ;

- Des environnements de type chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez toujours votre appareil sur une prise murale facilement accessible.
- Pour éviter un court-circuit, ne branchez pas un autre appareil sur la même prise électrique.
- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et surveillés.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Débranchez toujours la plaque de cuisson de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous la nettoyez. Assurez-vous que le foyer à induction est refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- N'utilisez pas l'appareil :
  - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
  - En cas de mauvais fonctionnement,
  - Si l'appareil a subi des chocs ou des dégradations,
  - S'il est tombé dans l'eau,
  - Si vous l'avez laissé tomber.Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

## Consignes particulières

- Ne placez aucun objet métallique tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du bandeau de commande.
- Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la plaque de cuisson car ils peuvent occasionner des fissures sur la surface vitrocéramique.
- Ne heurtez pas la plaque de cuisson avec le récipient de chauffe.
- Si vous constatez un défaut, arrêtez la plaque de cuisson et coupez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que les entrées et sorties d'air de l'appareil ne soient jamais couvertes ou obstruées afin d'assurer son bon fonctionnement.
- Faites attention aux poignées des récipients. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des éléments tranchants ou des surfaces chaudes.

- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Une extrême prudence est recommandée lorsque vous déplacez un récipient contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide bouillant.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de récipient vide sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de produit détergent abrasif ou d'éponge à récurer pour le nettoyage.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, calculatrices...) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- 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.

## Installation

- Posez l'appareil sur une surface plane, stable, thermorésistante et à l'abri des projections d'eau.
- Positionnez l'appareil de manière à ce que la prise de courant soit facilement accessible.
- Laissez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de tissus tels que des rideaux afin d'éviter les incendies.
- N'utilisez pas l'appareil dans une salle de bain ou à moins d'un mètre d'une source d'eau avec risques d'immersion ou de projection. Ne rangez jamais l'appareil près d'un point d'eau, un évier ou une baignoire.



La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

- **ATTENTION : RISQUES DE BRÛLURES !** La plaque devient très chaude durant son utilisation et reste chaude un certain temps après utilisation. Ne touchez pas la plaque pendant ou après l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez uniquement les touches de commande.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds lors de l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart excepté s'ils bénéficient d'une surveillance continue.
- **MISE EN GARDE** : Si la surface vitrocéramique est fissurée ou brisée, débranchez l'appareil du réseau électrique pour éviter un risque de choc électrique.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » à la fin de cette notice.

## Fiche produit

Les méthodes de calcul utilisées pour établir les valeurs ci-dessous sont conformes au Règlement Européen 66/2014/UE.

Désignation	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	EPI Slim		
Code article	8001550		
Type de plaque	Plaque à induction		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	1		
Technologie de chauffage (zone et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones et aires de cuisson à induction		
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅	22	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	NA	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC <sub>CUISSON ÉLECTRIQUE</sub>	208,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC <sub>PLAQUE ÉLECTRIQUE</sub>	208,5	Wh/kg

## votre produit

### Contenu de la boîte

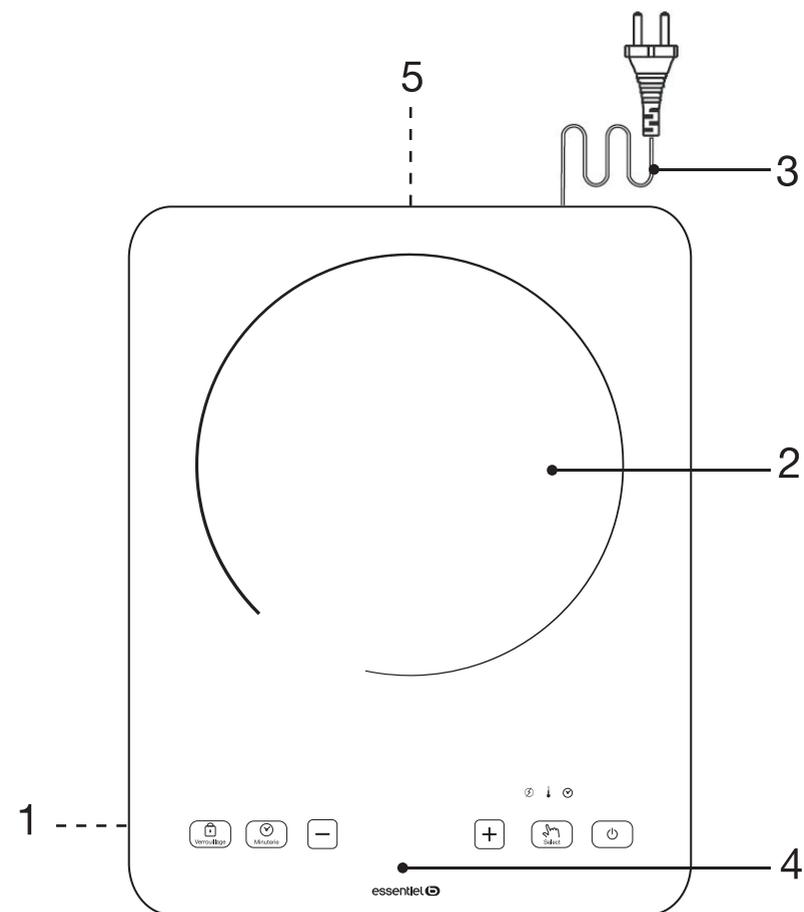
- 1 plaque de cuisson induction posable
- 1 notice d'utilisation

### Caractéristiques techniques

- Puissance max : 2000 W
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- Foyer induction de 22 cm de diamètre
- Minuterie (de 5 à 180 minutes par tranches de 1 minute jusqu'à 20 minutes puis par tranches de 5 minutes)
- 10 niveaux de température (de 60°C à 240°C par tranches de 20°C)
- 10 niveaux de puissance (de 200 W à 2000 W)
- Écran digital à rétroéclairage Led
- Arrêt automatique
- 4 pieds antidérapants
- Verrouillage des touches (sécurité enfants)
- Longueur du câble d'alimentation : 1,50 m
- Dimensions (L x H x P) : 290 mm x 45 mm x 370 mm

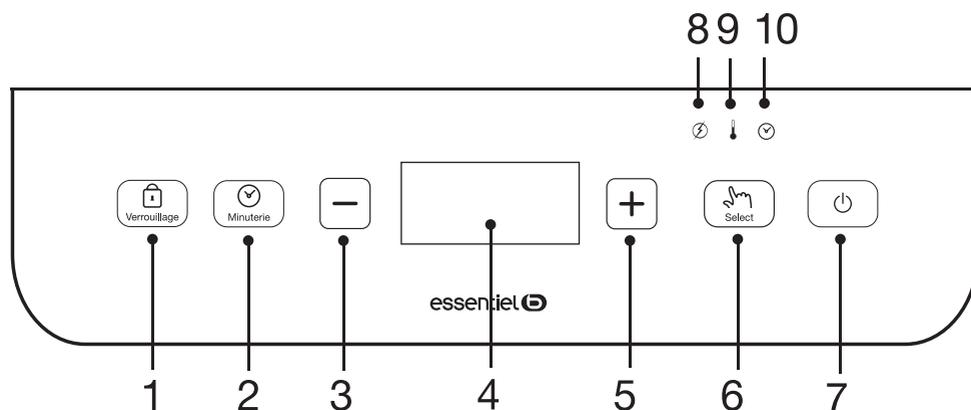
## description de l'appareil

### Description de l'appareil



1. Sortie d'air (située à l'arrière de l'appareil)
2. Foyer induction
3. Cordon d'alimentation
4. Bandeau de commandes
5. Entrée d'air (située sous l'appareil)

## Description du bandeau de commande



1. Verrouillage/déverrouillage des touches
2. Minuterie
3. Diminuer (la puissance, la température et la minuterie)
4. Écran d'affichage
5. Augmenter (la puissance, la température et la minuterie)
6. Sélection du mode : 1) Puissance 2) Température
7. Touche marche/arrêt
8. Voyant du mode "Puissance"
9. Voyant du mode "Température"
10. Voyant du mode "Minuterie"

## avant la première utilisation

- Retirez tous les éléments de l'emballage.
- Ôtez le film protecteur éventuel présent sur la plaque.
- Essuyez la plaque avec un chiffon doux.
- Lors de la première utilisation, il est possible qu'un peu de fumée et qu'une légère odeur se dégagent de l'appareil. Ceci est normal et se résorbera rapidement. Aérez la pièce.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets étrangers tels que de l'eau ou de la nourriture sur la zone de cuisson avant de l'allumer.

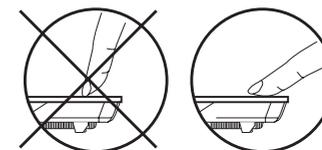
## informations sur l'utilisation

### Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous la zone du 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.

### Touches tactiles

Votre appareil est équipé de touches tactiles permettant de commander les différentes fonctions. Posez le doigt sur les touches tel qu'indiqué sur le schéma ci-contre. L'activation d'une touche est validée par un voyant et/ou par un signal sonore.



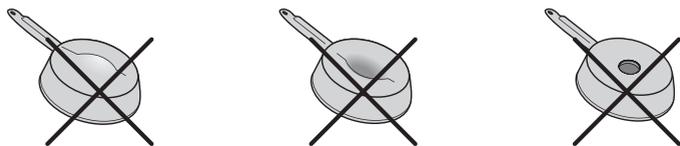
Assurez-vous que les touches de commande soient toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile de cuisine) n'est posé dessus. Même une fine épaisseur d'eau peut rendre les touches difficiles à utiliser.

### Détection de récipient

- Votre plaque de cuisson est équipée d'un système de détection de récipient pour assurer une sécurité parfaite.
- La plaque induction ne fonctionne pas et un signal sonore retentit :
  - Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient n'est pas adapté.
  - Lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson.

## Récipients adaptés/non adaptés

Vérifiez que le fond des récipients soit le plus plat possible (pas de fond convexe ni concave) et ne présente pas d'aspérités.



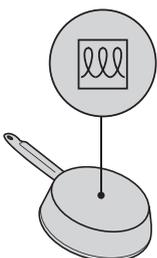
### Matériaux adaptés

Acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.

### Matériaux non adaptés

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 un récipient est compatible, voici 2 possibilités :

1. Versez un peu d'eau dans le récipient. Allumez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche . Placez le récipient sur le foyer et appuyez une fois sur la touche . L'eau doit se mettre à chauffer. L'écran affiche « E0 » si le récipient n'est pas compatible avec l'induction.
2. Placez un aimant sur le fond externe du récipient ; l'aimant doit rester collé.



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

## Dimension du récipient

La zone de cuisson s'adapte automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite : le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum de 12 cm et un diamètre maximum de 22 cm.

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

## utilisation

1. Avant d'allumer l'appareil, placez le récipient de chauffe adapté et rempli de sa préparation au centre du foyer.
2. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez l'appareil sur une prise murale de courant. L'appareil émet un signal sonore et tous les voyants s'allument un instant puis, s'éteignent.
3. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .



Si vous ne sélectionnez aucun mode de cuisson dans la minute suivant l'allumage de la plaque, celle-ci s'arrêtera automatiquement.

4. Appuyez sur la touche  :

### • 1 fois pour activer le mode "PUISSANCE" :

Le voyant  s'allume et un signal sonore retentit. La puissance par défaut est 1200 W. Vous pouvez sélectionner **10 niveaux de puissance** (200 W, 400 W, 500 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W et 2000 W) en appuyant sur les touches « + » et « - ». Le niveau de puissance sélectionné s'affiche à l'écran.

### • 2 fois pour activer le mode "TEMPÉRATURE" :

Le voyant  s'allume et un signal sonore retentit. La température par défaut est 180°C. Vous pouvez sélectionner **10 niveaux de température** de 60°C à 240°C par tranches de 20°C en appuyant sur les touches « + » et « - ». La température sélectionnée s'affiche à l'écran.



Si le récipient placé au centre du foyer de cuisson n'est pas adapté, la zone de chauffe ne se met pas en fonctionnement ; l'appareil émet des signaux sonores d'alarme et l'écran affiche « E0 ». Reportez-vous aux paragraphes "Récipients adaptés/non adaptés" et "Dimension du récipient" pour plus d'informations. Au bout d'une minute, la plaque s'éteint automatiquement.

**ATTENTION : risques de brûlures !** La plaque devient très chaude durant son utilisation et reste chaude un certain temps après utilisation. Faites attention de ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez uniquement les touches de commande.

Notez que cet appareil dispose d'une **fonction mémoire** : le niveau de puissance, le niveau de température et la minuterie restent en mémoire si vous effectuez une modification d'un des paramètres (puissance, température ou minuterie).

### Le mode Minuterie

Vous pouvez programmer un temps de cuisson de 5 à 180 minutes par tranches de 1 minute jusqu'à 20 minutes puis par tranches de 5 minutes.

1. Appuyez sur la touche  pour allumer la table puis, appuyez 1 ou 2 fois sur la touche  pour choisir un mode de cuisson comme indiqué en page précédente.
2. Appuyez sur la touche "Minuterie" . Un signal sonore retentit. L'écran affiche "0" et le voyant du mode "Minuterie"  clignote.
3. Pour régler le temps de cuisson (l'augmenter ou le diminuer), appuyez sur les touches « + » et « - ».

- L'écran affiche alternativement la température ou la puissance sélectionnée et le temps de cuisson restant (les voyants correspondants aux modes température  ou puissance  et MINUTERIE  s'allument aussi alternativement).

 Pour faire défiler le temps rapidement, maintenez la touche « + » ou « - » appuyée.

- Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, l'appareil émet 2 signaux sonores puis, s'éteint automatiquement.

- En cours de cuisson, vous pouvez appuyer à tout moment sur la touche  pour modifier le temps de cuisson ou désactiver le mode "Minuterie". Dans tous les cas, vous pouvez annuler la minuterie en appuyant sur la touche .

### Verrouillage/déverrouillage des touches

Pour éviter de modifier une sélection par inadvertance, vous pouvez verrouiller les touches du bandeau de commande (à l'exception de la touche )

**Pour verrouiller les touches**, appuyez sur la touche . Le voyant situé au-dessus de la touche "Verrouillage" s'allume.

**Pour déverrouiller les touches**, appuyez sur la touche  pendant 2 secondes. Le voyant situé au-dessus de la touche "Verrouillage" s'éteint.

Autre possibilité : vous pouvez également appuyer sur la touche  et éteindre l'appareil. Au prochain allumage, les touches seront déverrouillées.

### Arrêt automatique

Dès que le temps de cuisson sélectionné pour la minuterie est écoulé, la plaque de cuisson s'arrête automatiquement.

Vous pouvez à tout moment arrêter la plaque de cuisson en appuyant sur la touche .

Après utilisation, pensez à débrancher la plaque de cuisson de la prise de courant.

 Il est tout à fait normal qu'en cours et qu'après l'utilisation le ventilateur servant à refroidir l'électronique se mette en route et qu'un bruit de commutation de relais se fasse entendre quelques instants.

## nettoyage et entretien

### Avant de procéder au nettoyage de la plaque de cuisson :

- **Débranchez l'appareil de la prise de courant et**
- **Laissez-le refroidir.**
- 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 plaque 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 plaque de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.

### ATTENTION :

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, ni d'éponge à récurer, ni d'objet pointu afin de ne pas endommager le revêtement.

## guide de dépannage

### La plaque de cuisson ne s'allume pas :

- La fiche est-elle branchée correctement dans la prise de courant ?
- La fiche, la prise de courant ou le cordon d'alimentation sont-ils endommagés ?
- Le fusible de l'installation a-t-il sauté ?

Codes erreur	Signification
E0	Il n'y a pas de récipient sur le foyer de cuisson ou le récipient n'est pas adapté à l'induction.
E01 E02	<b>Surchauffe</b> Appuyez sur la touche « — » et laissez la plaque refroidir. La plaque devrait fonctionner à nouveau après avoir refroidi. Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil pour son bon fonctionnement. Contrôlez que les grilles d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstruées et le cas échéant, retirez l'obstruction.
E03	<b>Défaut d'alimentation secteur</b> Éteignez la plaque et patientez quelque temps. La plaque devrait fonctionner à nouveau lorsque la tension redevient normale.

Dans tous les cas, en cas de mauvais fonctionnement, débranchez la plaque de la prise de courant et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur. N'effectuez aucune réparation vous-même sur l'appareil.

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

## Plaque induction

### EPI SLIM



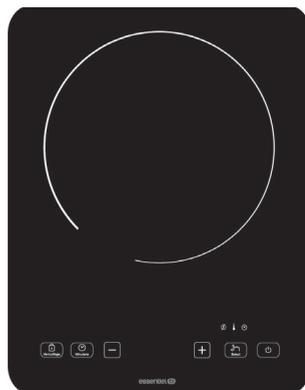
Protection de l'environnement

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.



essentiel 

Service Relation Clients  
Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin Cedex

Art. 8001550  
Réf. EPI Slim  
FABRIQUÉ EN R.P.C  
SOURCING & CREATION  
21 Avenue de l'Harmonie  
59650 Villeneuve d'Ascq



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

