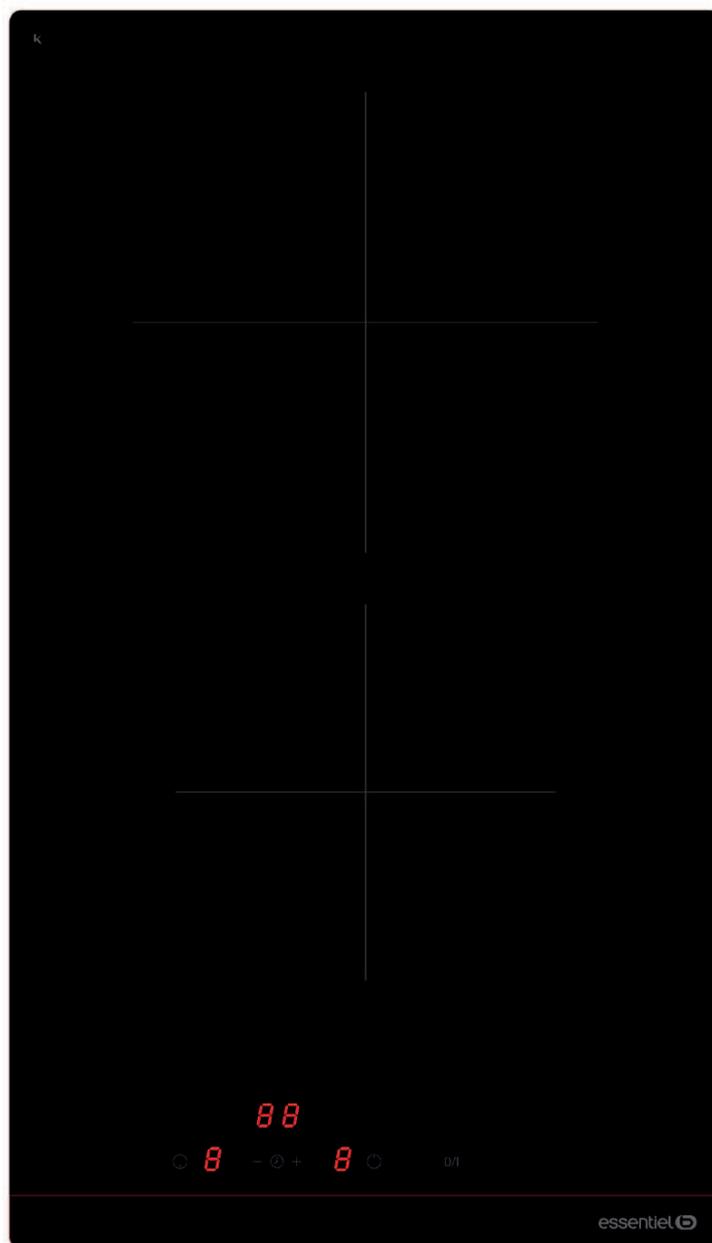


Domino vitrocéramique

EDVH 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 cette table de cuisson vitrocéramique vous donnera entière satisfaction.

sommaire

votre produit	6
Contenu de la boîte	6
Fiche produit	6
Caractéristiques fonctionnelles	6
installation	7
Mise en place du joint d'étanchéité	7
Encastrement	7
branchement électrique	9
Précautions	9
Branchement de la table en monophasé 220-240 V	10
description du bandeau de commande	11
utilisation	12
Avant la première utilisation	12
Première utilisation	12
Touches sensibles	12
Mise en route	12
Indicateur de chaleur résiduelle	13
Fonction minuterie	14
Fonction cuisson automatique	15
Verrouillage du bandeau de commande (sécurité enfant)	16
conseils de cuisson	17
entretien et nettoyage	17
guide de dépannage	18

votre produit

Contenu de la boîte

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

Fiche produit

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 66/2014 de la Commission Européenne et la norme EN 60350-2:2013

Désignation		Valeur	Unité
Marque		Essentiel b	
Référence du modèle		EDVH 22	
Code produit		8003464	
Type de plan de cuisson		Vitrocéramique	
Technologie de chauffage		HiLight	
Nombre de foyers		2	
Foyer avant	Puissance foyer	1200	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	155	mm
	Consommation d'énergie du foyer	173,8	Wh/kg
Foyer arrière	Puissance foyer	1800	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	190	mm
	Consommation d'énergie du foyer	183,9	Wh/kg
Total	Puissance totale plan de cuisson	3000	W
	Consommation d'énergie totale du plan de cuisson	178,9	Wh/kg
Tension d'alimentation		230 V~	
Protection par fusible		16	A
Fréquence		50/60	Hz
Dimension du verre		290 x 520 x 4	mm
Dimension de découpe du plan de travail		280 x 490	mm
Catégorie de la casserole standard*	Foyer avant	A	
	Foyer arrière	C	

* Selon la méthode de mesure d'aptitude à la fonction (EN 60350-2)

Caractéristiques fonctionnelles

- 9 allures de chauffe sur chaque foyer
- Commandes sensibles frontales
- Fonction rappel de votre dernière sélection de cuisson
- Témoins de chaleur résiduelle
- 2 minuteries indépendantes
- Sécurité enfant (verrouillage des touches de commande)
- Arrêt débordement
- Arrêt automatique

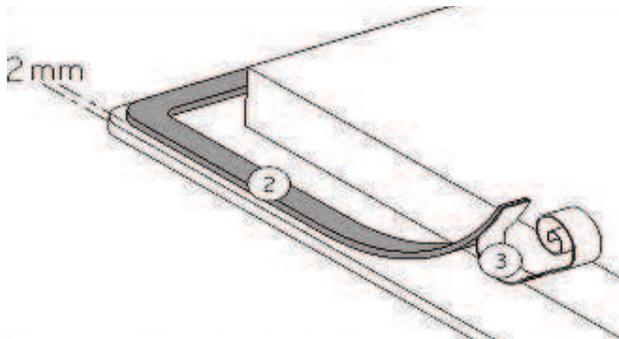
installation



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

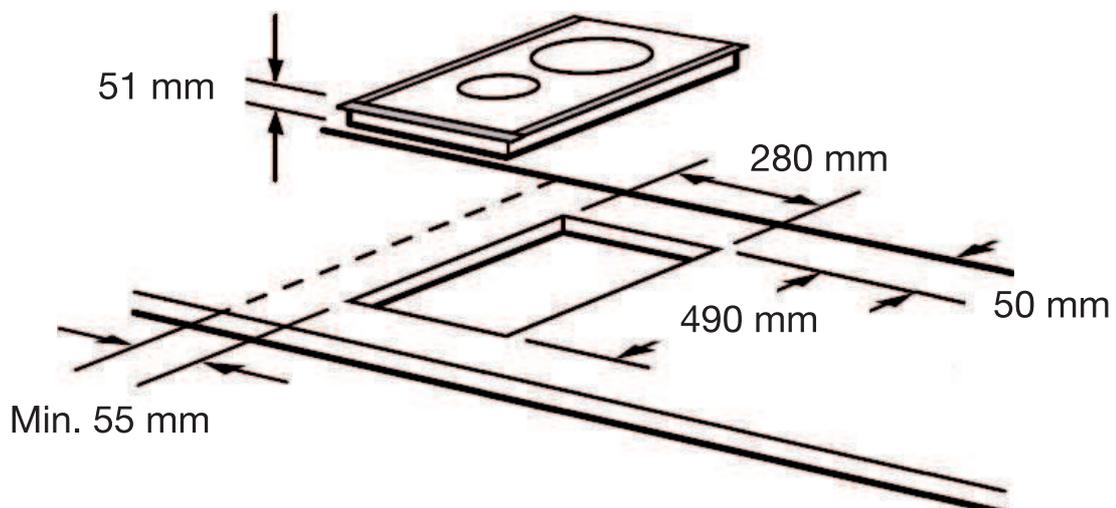
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec soin selon le schéma ci-dessous.

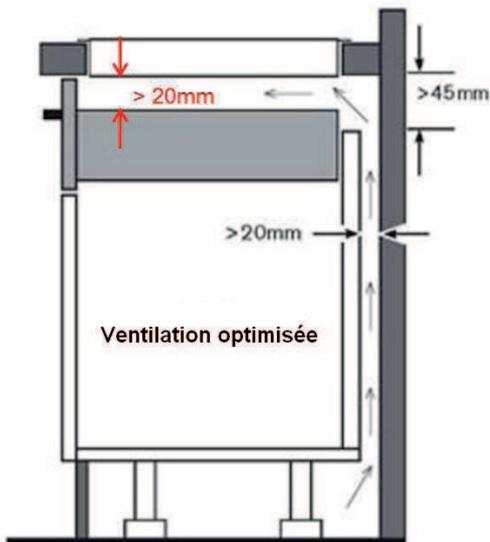


Collez le joint (2) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

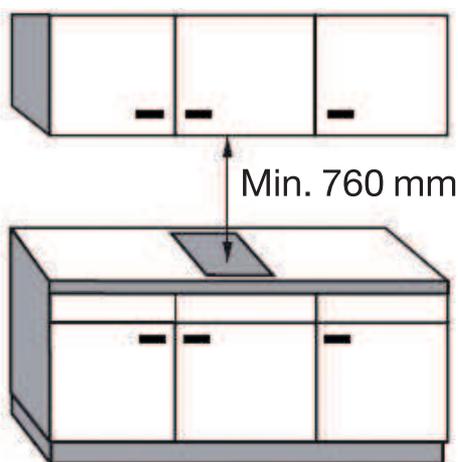
- La découpe dans le plan de travail sera de (L x P) : **490 x 280 mm** (figure ci-dessous).





- La distance entre la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de **50 mm** (figure ci-contre).
- 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 ci-contre).

- 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 ci-dessus).
- 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 ci-contre).
- 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.
- 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.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
230 V~ 50/60 Hz	1 phase (L) + 1 Neutre (N) + 1 Terre ()	3 x 1,5 mm ²	H 05 RR - F ou H 05 VV - F	16 A*

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

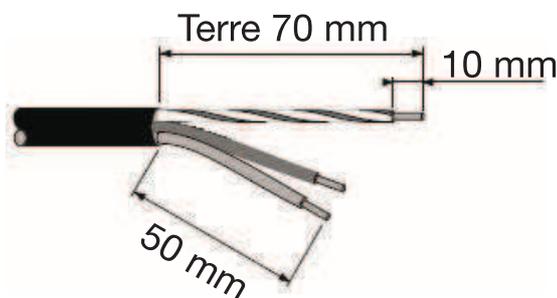
Branchement de la table en monophasé 230 V

Pour les différents branchements, utilisez les pontets en laiton qui se trouvent dans le boîtier de raccordement situé sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

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

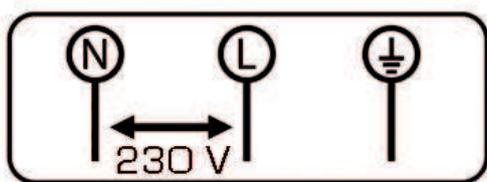


Le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.



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 230 V~ 50/60 Hz en respectant le schéma de câblage et en se référant aux caractéristiques du câble indiquées ci-dessous :

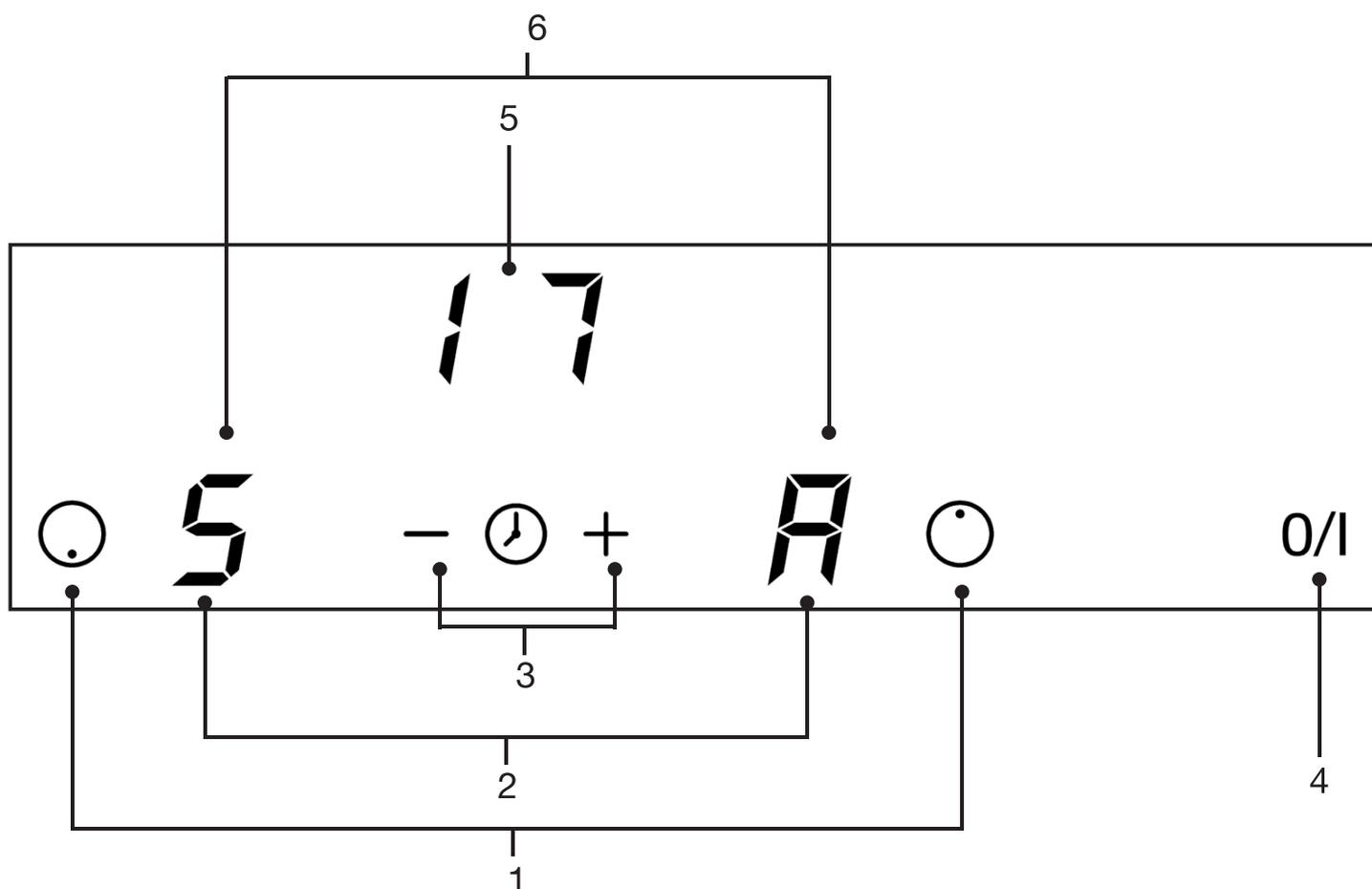


3. Connectez la table au réseau électrique.

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).

4. 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 commande



1. Touche de sélection de la zone de cuisson
2. Voyants de sélection de la minuterie
3. Réglage de la puissance et de la minuterie
4. Touche marche/arrêt
5. Affichage de la minuterie
6. Affichage de la puissance

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.

Première utilisation

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une odeur particulière se dégage. Ceci est normal et disparaîtra rapidement.

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.

Mise en route

ALLUMER / ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur [0/I]	2 x 0
Éteindre la table	Appuyez sur [0/I]	Aucun affichage ou H.

RÉGLAGE DE LA ZONE DE CHAUFFE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur  ou 	Afficheur allumé.
Augmenter la puissance	Appuyez sur [+]	0 à 9 ou H.
Diminuer la puissance	Appuyez sur [-]	9 à 0 ou H.
Arrêter la cuisson	Appuyez successivement 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.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique temporaire.
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Exemple pour 16 minutes à la puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur  ou  .	Afficheur allumé.
Sélectionner la puissance	Appuyez sur [+] ou [-].	0 à 9.
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur [+] et [-].	00
Régler la durée	Appuyez sur [+] ou [-].	00 à 30

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

Exemple pour 13 minutes restantes à la puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur  ou  .	L'afficheur de la zone s'allume.
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur [+] et [-].	Le temps restant s'affiche.
Désactiver la minuterie	Appuyez successivement sur [-].	Passé à 00 puis s'éteint.

Si les 2 minuteries ont été activées, il suffit de répéter l'opération une seconde fois.

3) ARRÊT AUTOMATIQUE EN FIN DE CUISSON

Dès que le temps de cuisson est écoulé, la minuterie affiche **00** clignotant et un signal sonore retentit.

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

4) MINUTERIE UTILISÉE SEULE (HORS CUISSON)

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps restant soit écoulé.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur [0/I]	Voyants de zone allumés.
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur [+] et [-].	Le temps restant s'affiche.
Régler la durée	Appuyez sur [+] ou [-].	00 à 30

- 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 cuisson automatique

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.

ACTIVER LA CUISSON AUTOMATIQUE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur  ou  .	00
Activer la pleine puissance	Appuyez sur [+].	De 1 à 9
Activer l'automatisme	Appuyez de nouveau sur "+".	9 clignote avec A
Sélectionner le niveau (par exemple 7)	Appuyez sur [-].	9 passe à 8 puis 7. 7 clignote avec A

ARRÊTER LA CUISSON AUTOMATIQUE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur  ou  .	 clignote avec 
Sélectionner le niveau	Appuyez sur [+] ou [-].	Le niveau sélectionné s'affiche.

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 [0/I]) peut être verrouillé.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur la touche [0/I].	 ou  sur les afficheurs
Verrouiller/déverrouiller la table	Appuyez simultanément sur la touche [-] et la touche de sélection de zone  en bas à gauche du bandeau de commande.	 ou  sur les afficheurs  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

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 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

Si les éléments ci-dessous ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, 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 symbole **E** s'affiche :

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Si le problème persiste, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

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.

Le symbole **L** s'affiche :

- La sécurité enfants est activée. Reportez-vous à la section "Verrouillage".

Le symbole **Er03** s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de commande. Le symbole disparaît lorsque les touches sont libérées ou nettoyées.

Le symbole **Er21** s'affiche :

- La table de cuisson est en surchauffe. Eteignez la table et laissez-la refroidir.

Le symbole **U400**, **Er25** ou **U4** s'affiche :

- La table de cuisson est mal connectée au réseau électrique. Faites vérifier le branchement par un personnel qualifié.

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 vitrocéramique

EDVH 22



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.

