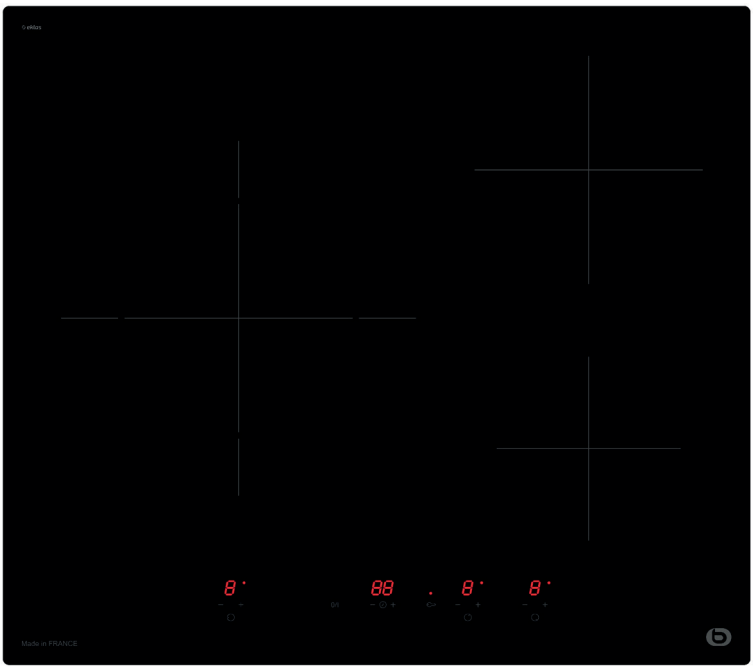
essentiel b

Table induction

ETVI 35



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 induction vous donnera entière satisfaction.

sommaire

votre produit 6
Contenu de la boîte 6
Caractéristiques fonctionnelles 6
Fiche produit 6
Description du bandeau de commande 8
Tableau récapitulatif des affichages 8
installation 9
Mise en place du joint d'étanchéité 9
Encastrement 9
branchement électrique 11
Précautions 11
Branchement de la table 11
Branchement spécifique 13
informations sur votre table de cuisson 14
Principe de l'induction 14
Détection de récipient (affichage U) 14
Ventilation 15
Indicateur de chaleur résiduelle (affichage H) 15
utilisation de base 16
Avant la première utilisation 16
Calibrage du bandeau de commande 16
Touches sensitives 16
Mise en route 16
utilisation avancée 17
Fonction booster (Affichage P) 17
Fonction minuterie 19
Verrouillage du bandeau de commandes (sécurité enfant) 21
conseils de cuisson 22
Qualité des casseroles et récipients 22
Tableau indicatif des puissances de cuisson 23
nettoyage et entretien 23
guide de dépannage 24

Contenu de la boîte

- 1 table de cuisson induction
- 1 joint périphérique d'installation
- 1 cordon d'alimentation sans prise monté d'origine 230 V
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques fonctionnelles

- 3 foyers induction indépendants
- 3 commandes +/-
- 3 boosters indépendants
- Puissance totale : 7200 W
- Témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité enfant
- Détection des casseroles
- Arrêt automatique
- Anti-débordement
- Dimensions du verre (L x P x H) : 59 x 52 x 0,4 cm
- Dimensions d'encastrement (L x P x H) : 54,8 x 47,8 x 5,9

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	ETVI 35	
Code produit	800365	
Type de plaque	Electrique	
Technologie	Induction	
Nombre de foyers	3	

Désignation		Valeur	Unité
Foyer avant droit	Puissance foyer*	1200-1600(1)	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	14,5	cm
	Consommation d'énergie du foyer	149,5(1)	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	A	
	Diamètre de détection minimum**	9	cm
Foyer arrière droit	Puissance foyer*	1500-2000(1)	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	18	cm
	Consommation d'énergie du foyer	163,3(1)	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	B	
	Diamètre de détection minimum**	11	cm
Foyer gauche	Puissance foyer*	2700-3600(1)	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	28	cm
	Consommation d'énergie du foyer	184,9(1)	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	D	
	Diamètre de détection minimum**	11	cm
Total	Puissance totale plan de cuisson*	7200	W
	Consommation d'énergie totale	165,9	Wh/kg
Tension d'alimentation		230~	V
Protection par fusible		25	A
Fréquence		50/60	Hz
Dimension du verre		590 x 520 x 4	mm
Dimension de découpe du plan de travail		560 x 490 x 60	mm

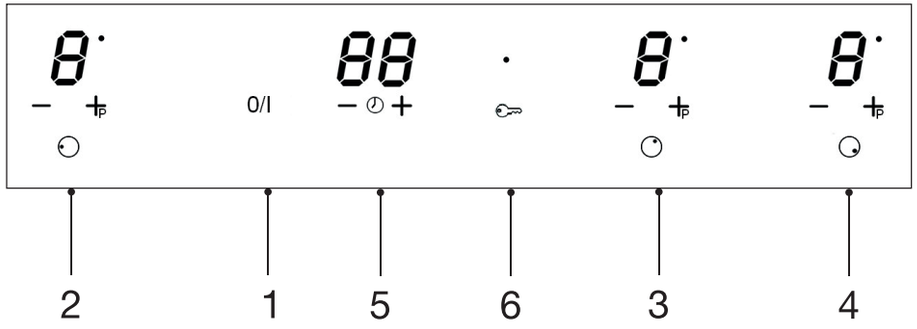
(1) En booster.

* En induction, la puissance peut varier en fonction des dimensions et matériaux des casseroles.

** Pour une qualité de casserole et une surface de contact optimum (cf. Section "Qualité des casseroles et récipients").

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

Description du bandeau de commande



1. Touche marche/arrêt
2. Affichage et sélection de la puissance du foyer gauche
3. Affichage et sélection de la puissance du foyer arrière droit
4. Affichage et sélection de la puissance du foyer avant droit
5. Affichage et sélection de la minuterie
6. Affichage et sélection du verrouillage (sécurité enfants)

Tableau récapitulatif des affichages

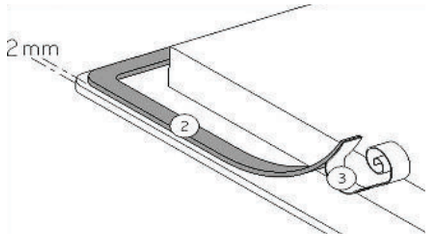
Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1 à 9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
P	Booster	La puissance maximale est activé.
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
F	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude.

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) : **560 x 490 mm** (voir **figure A**).
- Épaisseur de la table de cuisson : caisson 60 mm + verre 4 mm.

FIGURE A

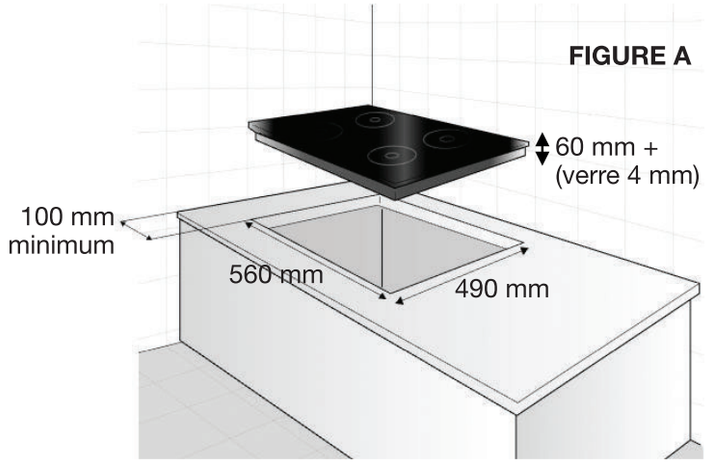
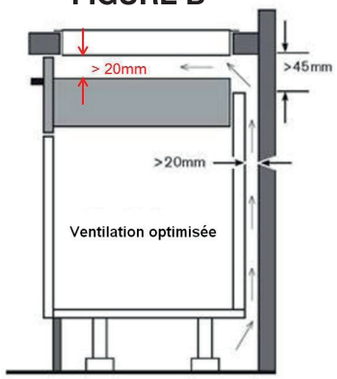


FIGURE B



- La distance entre la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de **50 mm** (voir **figure B**).
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins **100 mm** entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble (**figure A**).
- Les placages et revêtements du plan de travail doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Veillez à laisser un espace minimum de **20 mm** sous le fond du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique (voir **figure B**).

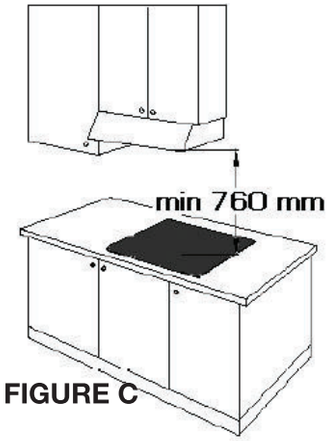


FIGURE C

- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de **760 mm** (voir **figure C**).
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).

branchement électrique

Précautions

- Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.
- En sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour fonctionner en monophasé 230 V~ et biphasé 400 V~. Cependant, le câble livré avec la table permet uniquement un raccordement en monophasé 230 V~. Pour un branchement en 400 V, reportez-vous au paragraphe "Branchement spécifique".

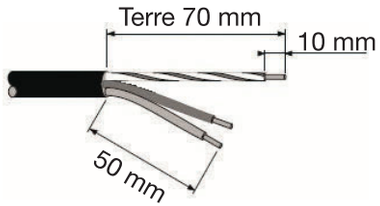
- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension 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.

Branchement de la table

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.

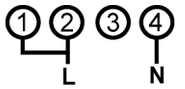
Le fil de terre jaune/vert doit toujours être branché à la borne portant le symbole ⏚ et doit être plus long que les autres fils.



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 Hz en respectant le schéma de câblage et en se référant aux caractéristiques du câble indiquées ci-dessous :

Monophasé 230V~ 1P+N :



Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L au plot 1 ou 2.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
230 V~ 50/60 Hz	1 phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 RR - F / H 05 VV - F	25 A*

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

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

- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Respectez les schémas de raccordement indiqué au dos de l'appareil.
- Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

Branchement spécifique

Si toutefois votre installation ne permet pas un branchement en 230 V, veuillez reprendre les informations du paragraphe précédent "Branchement de la table" avec le schéma de câblage en 400 V et les caractéristiques du câble ci-dessous :

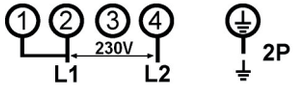
Biphasé 400V~ 2P+N :

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
400 V~ 50/60 Hz	2 phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 RR - F / H 05 VV - F	16 A*

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Biphasé 230V~ 2P :



Visser la terre au plot "terre", la phae L2 au plot 4, la phase L1 sur le plot 1 ou 2.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
230 V~ 50/60 Hz	2 phases	3 x 2.5 mm²	H 05 RR - F / H 05 VV - F	25 A*

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

informations sur votre table de cuisson

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu, **le récipient doit être adapté** :

- **Sont recommandés** tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant : si celui-ci reste accroché, cela veut dire que vos récipients sont compatibles) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique…
- **Sont exclus** les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique, les disques ferromagnétiques amovibles…

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Si le récipient a un diamètre trop petit, la zone de chauffe ne s'activera pas. Choisissez la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient utilisé.
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la zone de cuisson, le symbole U s'affiche.

Détection de récipient (affichage U)

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

La table induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient est inadapté. Vous ne pourrez alors pas augmenter la puissance. Le symbole U apparaît sur l'afficheur. Il disparaît lorsque vous posez un récipient adapté à l'induction sur le foyer de cuisson.

- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson. Le symbole U apparaît. Il disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionné au préalable.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que la chaleur dégagée par l'électronique dépasse un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

Indicateur de chaleur résiduelle (affichage H)

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuisson sont encore chaudes : elles sont signalées par le symbole H.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

Le symbole H s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

utilisation de base

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.

Calibrage du bandeau de commande

Lors du premier branchement de la table ou après une panne de courant, appuyez sur la touche de verrouillage pendant 3 seconde environ, jusqu'à ce que le témoin lumineux de verrouillage s'éteigne. Cette opération permet de calibrer la sensibilité des touches de sélection.

- Veuillez calibrer les touches à la main (ne portez pas de gants).
- Nous vous recommandons d'éteindre les lumières de la hotte et les lampes éclairant directement la plaque de cuisson pour éviter tout risque d'erreur (FL).
- Après le calibrage, vous pourrez utiliser votre plaque de cuisson normalement.

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives 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	3 x 0 s'allument.
Éteindre la table	Appuyez sur 0/I	Aucun affichage ou H.

SÉLECTION DE LA ZONE DE CHAUFFE ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Augmenter la puissance	Appuyez sur la touche + du foyer.	0 à 9
Diminuer la puissance	Appuyez sur la touche − du foyer.	9 à 0
Arrêter la cuisson	Appuyez successivement sur la touche − du foyer ou appuyez simultanément sur les touches + ou − du foyer.	0 ou H

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

utilisation avancée

Fonction booster (Affichage P)

La fonction **booster** (touche P) octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes à une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme par exemple pour la cuisson des pâtes.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Augmenter la puissance	Appuyez sur la touche + du foyer.	0 à 9
Activer le booster	Appuyez sur la touche + du foyer.	P pendant 10 minutes

DÉSACTIVER LA FONCTION BOOSTER

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Désactiver le booster	Appuyez sur la touche −	9
Sélectionner une autre puissance	Appuyez sur la touche − jusqu'à une autre puissance.	9 à 0

GESTION DE LA PUISSANCE MAXIMALE

Votre table de cuisson atteint une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder la puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur indique R en clignotant puis, affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	Autre zone de cuisson Exemple pour une puissance de niveau 9
P est affiché.	Le niveau 9 passe à 7 suivant le type de foyer.

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée aux 3 zones de cuisson (de 1 à 99 minutes), mais ne peut être affectée qu'à une seule zone à la fois.

A la fin de la minuterie, le foyer s'éteint automatiquement.

RÉGLAGE OU MODIFICATION DE LA DURÉE DE CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur la touche + ou − de la minuterie.	00 à la minuterie, T sur chaque zone.
Sélectionner le foyer	Appuyez sur la touche + ou − du foyer souhaité.	00 à la minuterie clignote, le voyant du foyer s'allume.
Diminuer la durée	Appuyez sur la touche − de la minuterie.	99 passe à 98, 97, 96, etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur + de la minuterie.	00 passe à 01, 02, 03, etc.

- Après quelques secondes, le voyant de contrôle passe de "clignotement" à "fixe". La durée est sélectionnée et le décompte démarre.
- Si aucune durée n'est sélectionnée au bout de 10 secondes, la minuterie s'arrête.

MODIFIER OU ARRÊTER LA MINUTERIE EN COURS DE CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur la touche + ou − de la minuterie.	Le temps de la minuterie change.
Arrêter la minuterie	Appuyez sur la touche − de la minuterie jusqu'à 00, ou appuyez simultanément sur les touches + et − de la minuterie.	Passe à 00, puis s'éteint.

Après quelques secondes, le voyant de contrôle passe de "clignotement" à "fixe". La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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 n'importe quelle touche.

Verrouillage du bandeau de commandes (sécurité enfant)

Pour éviter de modifier une sélection, notamment pendant un cycle de chauffe ou lors du nettoyage de la surface vitrocéramique , le bandeau de commandes (à l'exception de la touche marche/arrêt 0/I) peut être verrouillé.

Si la fonction verrouillage est activée alors que la table est éteinte, le bandeau de commande, y compris la touche marche/arrêt 0/I, est verrouillé (à l'exception de la touche de verrouillage).

VERROUILLAGE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table de cuisson	Appuyez sur 0/I	0 ou H
Verrouiller la table	Appuyez sur .	Voyant allumé.

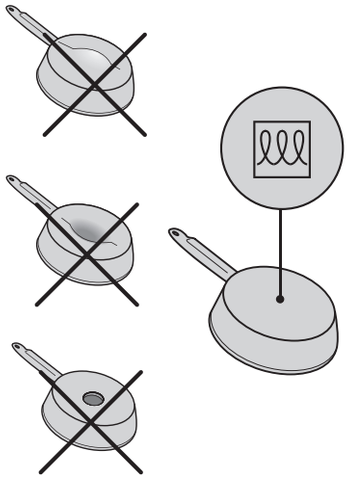
DÉVERROUILLAGE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Déverrouiller la table	Appuyez sur .	Voyant éteint.

conseils de cuisson

Qualité des casseroles et récipients

Matériaux adaptés	Matériaux non adaptés
acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.	aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.



Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

Versez un peu d'eau dans une casserole. Allumez la table de cuisson (touche 0/I). Placez la casserole sur l'un des foyers et sélectionnez la puissance 9. L'eau doit chauffer en quelques secondes.

Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

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

- Le fond des casseroles doit être le plus plat possible (pas de fond convexe ni concave) et ne pas présenter d'aspérités.
- Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Reportez-vous à la page 11 pour connaître les diamètres minimum détectés par les casseroles en fonction du foyer. Afin d'obtenir un rendement maximum, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Tableau indicatif des puissances de cuisson

1 à 2	Faire fondre, Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poissons, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire, Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Cuire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes Eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition une grande quantité d'eau

Les valeurs ci-dessus sont données à titre indicatif.

nettoyage et entretien

ATTENTION : 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

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 sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensitives.

Le symbole U s'affiche :
- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole F s'affiche :
- Débranchez et rebranchez la table de cuisson.
- Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête de fonctionner :
Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne lorsque vous avez oublié de couper l'une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table:
- Ceci est normal, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

Le voyant de verrouillage est activé :
- Reportez-vous à la section "Verrouillage du bandeau de commande" pour déverrouiller l'appareil.

Le symbole "r" s'affiche :
- Vous avez augmenté la puissance d'un foyer et dépassez la limite de puissance autorisée.
- Le symbole "r" clignote puis affiche le niveau de cuisson maximum possible.

Le symbole "C" ou " C" s'affiche :
- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole FL s'affiche :
- Reportez-vous à la section "Branchement électrique".

Le symbole F5 s'affiche :
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez les branchements et rebranchez la table.

Si l'un des symboles ci-dessus persiste, contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Table induction

ETVI 35

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.

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

Art. 8003465
Réf. ETVI 35
FABRIQUÉ EN FRANCE
SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin FRANCE

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