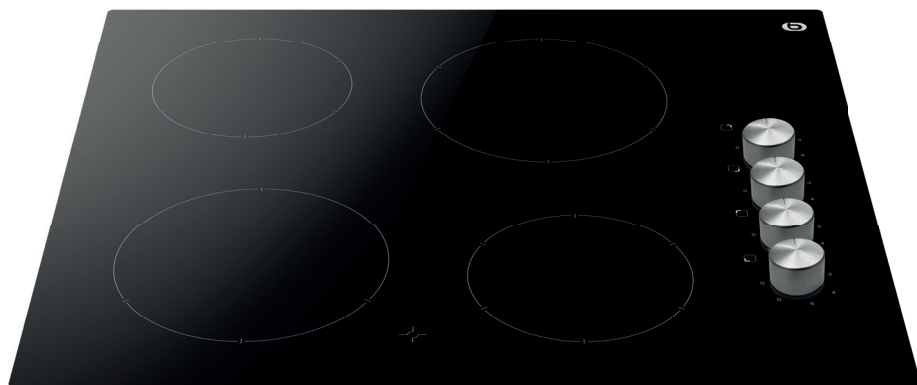


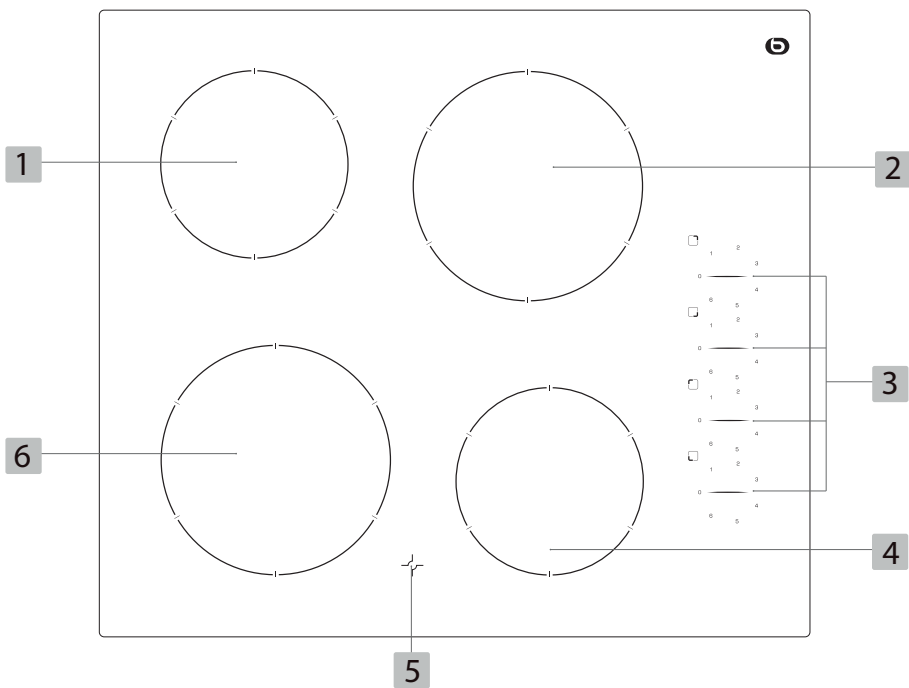


**Table vitrocéramique / Ceramic hob /
Placa vitrocerámica / Glaskeramik-
Kochfeld / Vitrokeramische tafel**

ETV45m



**Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing**



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Foyer arrière gauche Ø 145 mm	Rear left hob Ø 145 mm	Fogón trasero izquierdo Ø 145 mm	Kochzone hinten links Ø 145 mm	Kookvuur achteraan links Ø 145 mm
2	Foyer arrière droit Ø 180 mm	Rear right hob Ø 180 mm	Fogón trasero derecho Ø 180 mm	Kochzone hinten rechts Ø 180 mm	Kookvuur achteraan rechts Ø 180 mm
3	Boutons individuels de sélection de la puissance des foyers	Individual hob power selection buttons	Botones individuales de selección de potencia de los fogones	Einzelne Schalter zur Auswahl der Leistung der Kochzonen	Individuele knoppen voor het selecteren van het vermogen van de kookvuren
4	Foyer avant droit Ø 145 mm	Front right hob Ø 145 mm	Fogón delantero derecho Ø 145 mm	Kochzone vorne rechts Ø 145 mm	Kookvuur vooraan rechts Ø 145 mm
5	Témoins de chaleur résiduelle	Residual heat indicators	Indicadores de calor residual	Kontroll-leuchten für Restwärme	Lampjes voor restwarmte
6	Foyer avant gauche Ø 180 mm	Front left hob Ø 180 mm	Fogón delantero izquierdo Ø 180 mm	Kochzone vorne links Ø 180 mm	Kookvuur vooraan links Ø 180 mm

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 table de cuisson vitrocéramique vous donnera entière satisfaction.

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 table de cuisson vitrocéramique
- 2 kits de fixation composés chacun de 4 étriers
- 1 câble sans prise
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques

- **Alimentation** : 230 V~ 50 Hz
- Manettes latérales de commande
- 4 foyers indépendants
- 6 positions de chauffe par foyer
- Voyant de fonctionnement
- Témoins de chaleur résiduelle
- **Puissance totale** : 6 000 W
- **Dimensions (L x H x P)** : 57,6 x 6,3 x 51,8 cm
- **Poids** : 9,9 kg (brut), 8,4 kg (net)
- Arrêt automatique

Fiche produit

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

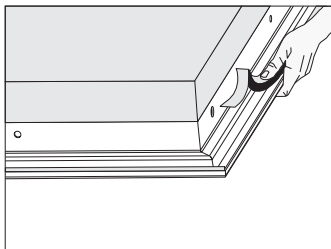
Désignation		Valeur	Unité
Marque		Essentiel b	
Référence du modèle		ETV45m	
Code produit		8009736	
Type de plan de cuisson		Vitrocéramique	
Nombre de foyers		4	
Foyer avant gauche	Puissance foyer	1,8	kW
	Dimension utile foyer	Ø 180	mm
	Efficacité énergétique	193,5	Wh/kg
Foyer ar-rrière gauche	Puissance foyer	1,2	kW
	Dimension utile foyer	Ø 145	mm
	Efficacité énergétique	193,5	Wh/kg
Foyer ar-rrière droit	Puissance foyer	1,8	kW
	Dimension utile foyer	Ø 180	mm
	Efficacité énergétique	193,5	Wh/kg
Foyer avant droit	Puissance foyer	1,2	kW
	Dimension utile foyer	Ø 145	mm
	Efficacité énergétique	193,5	Wh/kg
Total	Puissance totale plan de cuisson	6 000	W
	Efficacité énergétique totale plan de cuisson	193,5	Wh/kg
Puissance nominale		6	kW
Tension d'alimentation		230V 1N~	
Fréquence		50	Hz
Protection par fusible		32	A
Dimensions (L x H x P)		57,6 x 6,3 x 51,8	cm
Dimension de découpe du plan de travail (L x P)		56 x 49	cm
Poids net		8,4	kg

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 sous le rebord de la table vitrocéramique, après avoir ôté la feuille de protection.

Remarque : ne pas utiliser de silicone entre la plaque et le plan de travail.

Encastrement et informations de sécurité

- La découpe dans le plan de travail sera de (L x P) : **56 x 49 mm** (voir figure 1).
- L'épaisseur du plan de travail doit être comprise entre **28 et 48 mm** et sa largeur doit être d'au moins **600 mm**. Le plan de travail doit être plat et horizontal. Le bord du plan de travail près du mur doit être rendu étanche pour empêcher la pénétration de l'eau ou d'autres liquides.
- Veuillez laisser un espace suffisant autour de la niche d'encastrement : laissez au moins **50 mm** entre la table de cuisson et le mur à l'arrière (dimension A, figure 1), **60 mm** entre la table de cuisson et l'avant (dimension B, figure 1) et **55 mm** entre la table de cuisson et le mur latéral (dimension C, figure 1).

- Le placage et le revêtement du plan de travail doivent être réalisés en matériaux résistants à la chaleur (**température de 100 °C**). Sinon, le placage pourrait se décoller ou la surface du plan de travail pourrait se déformer.

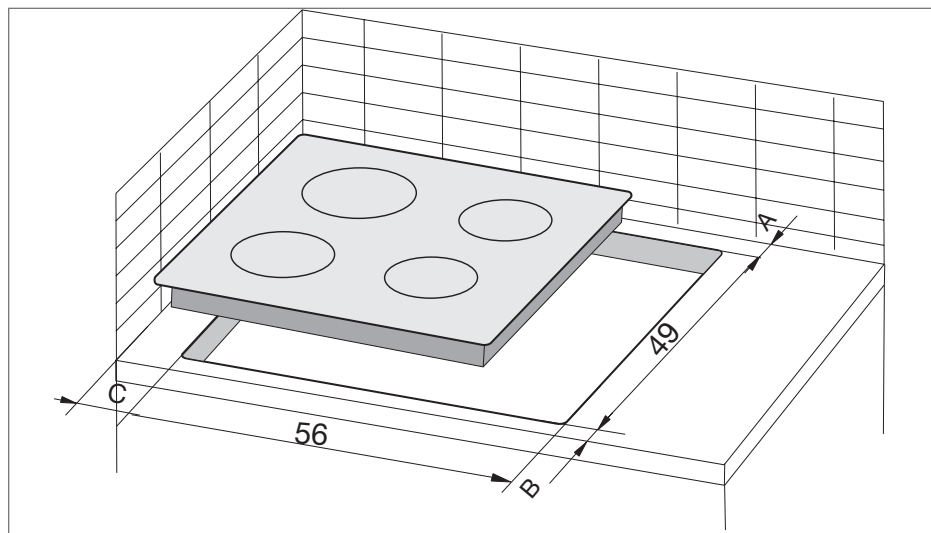


Figure 1

(Dimensions exprimées en mm)

- Veillez à laisser un espace libre minimum de **20 mm** sous la table de cuisson (voir figure 2) pour permettre la circulation de l'air et éviter une surchauffe.
- Lors de l'installation de la table de cuisson dans la niche d'encastrement, installez un panneau de protection sous la table comme indiqué sur la figure 2. Si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four encastré (figure 3), l'installation du panneau n'est pas nécessaire.

Figure 2

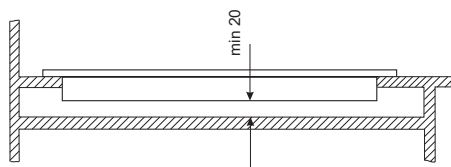
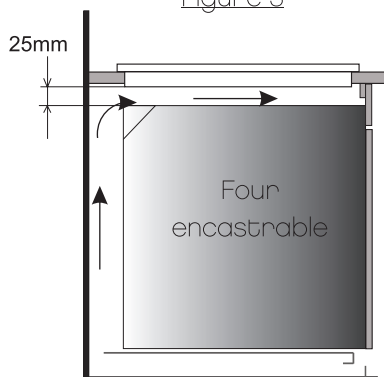


Figure 3



- Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables et des objets non résistants à la chaleur. Par ailleurs, recouvrez le dessous de la table de cuisson avec un panneau en bois ou un panneau de protection spécial pour les plaques de cuisson en céramique.
- **ATTENTION** : n'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un four ou d'un lave-vaisselle sans laisser d'espace de ventilation.
- **ATTENTION** : le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).
- 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** (voir figure 4).
- 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.

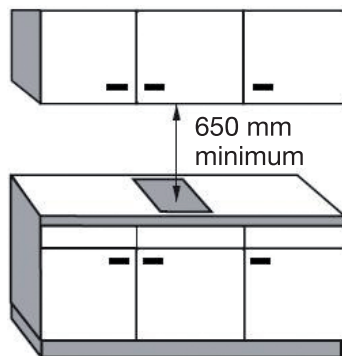


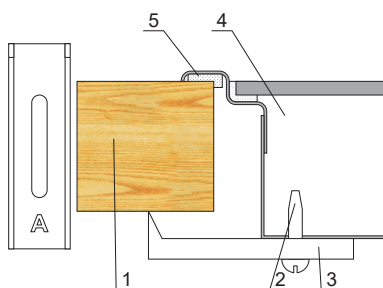
Figure 4

Installation des étriers de fixation

Votre table de cuisson est fournie avec 2 kits de fixation composés chacun de 4 étriers ; utilisez l'un ou l'autre selon l'épaisseur du plan de travail de votre installation.

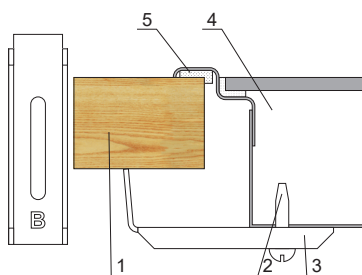
- Fixez les 4 étriers de fixation comme indiqué sur les figures ci-dessous.
 - Pour un plan de travail de **48 mm** d'épaisseur, reportez-vous à la figure 5 ci-dessous.
 - Pour un plan de travail de **28 ou 38 mm**, reportez-vous à la figure 6 ci-dessous.
- Vérifiez que le joint adhésif est correctement appliqué sur les bords du verre sous la table de cuisson. Serrez légèrement la vis (2) sous la table de cuisson pour fixer l'étrier (3).
- Insérez la plaque de cuisson dans la niche d'encastrement.
- Positionnez les étriers de fixation perpendiculairement au-dessous de la table de cuisson et serrez fermement.

Figure 5



1. Plan de travail de 48 mm
2. Vis
3. Étrier de fixation
4. Table de cuisson
5. Joint

Figure 6



1. Plan de travail de 28 ou 38 mm
2. Vis
3. Étrier de fixation
4. Table de cuisson
5. Joint

branchement électrique

Précautions particulières

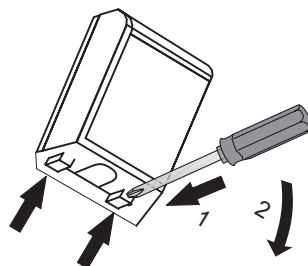
- Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.
 - **AVERTISSEMENT** : cet appareil doit être relié à la terre.
 - Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique 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.

Caractéristiques du câble d'alimentation en monophasé 230 V

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
230 V~ 50 Hz	1 phase (L) + 1 neutre (N) + 1 Terre ()	3 x 4 mm ²	H05VVF3G4	32 A

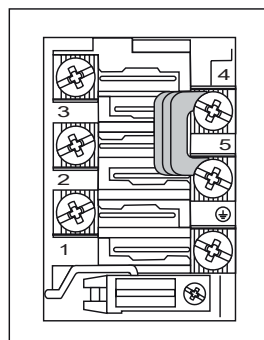
Branchement de la table en monophasé 230 V

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 couvercle du bornier situé sous la table de cuisson, utilisez un tournevis plat. Placez-le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches et inclinez le tournevis vers l'arrière (voir figure ci-contre).

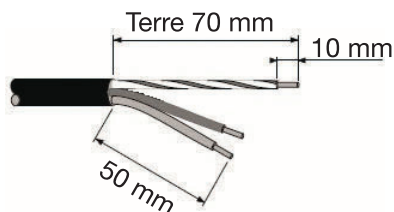


• **ATTENTION** : des cavaliers (shunts) sont rangés dans le bornier entre les positions 4 et 5 (voir figure ci-contre). Ils sont indispensables au bon fonctionnement de la table de cuisson et leur position dépend du type de raccordement.

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



• **ATTENTION** : 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.



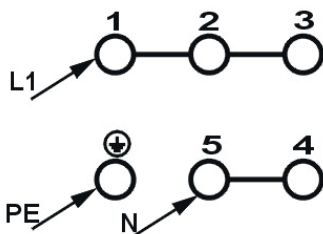
2. Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm.

3. Dévissez la vis maintenant le collier de serrage.

4. Installez les cavaliers entre les plots 1 et 2, 2 et 3 et 4 et 5.

5. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils aux plots correspondants en respectant le schéma de raccordement ci-après.

- Raccordez la phase (L1) (fil marron) au plot 1.
1. Raccordez le neutre (N) (fil bleu) au plot 5 et raccordez la Terre (fil vert/jaune) au plot (PE).



- **ATTENTION : veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.**

6. Revissez solidement le collier de serrage et refermez correctement le bornier.

- **ATTENTION : ne pas utiliser de visseuse électrique pour réaliser le branchement du bornier.**

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

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

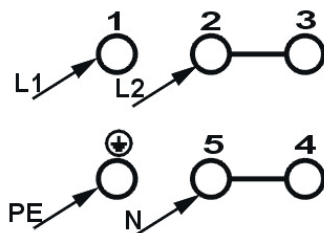
Branchements spécifiques

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

Biphasé 400 V~ 2P+N :

Installez les cavaliers entre les plots 2 et 3 et 4 et 5.

Vissez le fil jaune/vert au plot (PE), la phase (L1) sur le plot 1, la phase (L2) sur le plot 2 et le neutre (N) sur le plot 5.

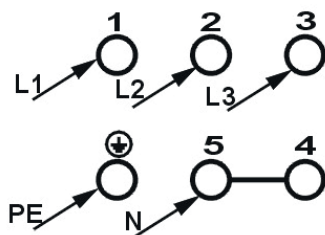


Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
400 V~ 50 Hz	2 phases + neutre	4 x 2.5 mm ²	H05VVF4G2,5

Triphasé 400 V~ 3P+N :

Installez un cavalier entre les plots 4 et 5.

Vissez le fil jaune/vert au plot (PE), la phase (L1) sur le plot 1, la phase (L2) sur le plot 2, la phase (L3) sur le plot 3 et le neutre (N) sur le plot 5.



Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
400 V~ 50 Hz	3 phases + neutre	5 x 1.5 mm ²	H05VVF5G1,5

avant la première utilisation

Précautions d'utilisation

Avant la première utilisation :

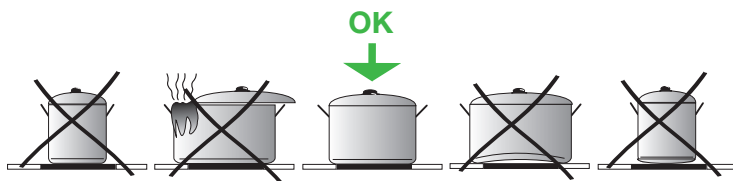
- Nettoyez soigneusement votre table de cuisson. La plaque vitrocéramique doit être utilisée avec la même attention qu'une surface en verre.
- Allumez la hotte ou ouvrez la fenêtre de la pièce dans laquelle l'appareil est utilisé car celui-ci pourrait émettre une odeur particulière lors de la première utilisation. Ceci est normal et se résorbera rapidement.
- Utilisez l'appareil en respectant toutes les consignes de sécurité.

Choix des ustensiles de cuisson

QUEL MATÉRIAU UTILISER ?

La plupart des casseroles et autres ustensiles de cuisson sont compatibles avec la vitrocéramique. Veuillez vous référer aux instructions de leur fabricant. Privilégiez néanmoins un matériau qui ne risque pas de rayer la surface vitrocéramique tel que les casseroles en fonte ou en acier inoxydable. Les ustensiles en aluminium ou cuivre peuvent laisser des traces difficiles à éliminer.

CARACTÉRISTIQUES DES RÉCIPIENTS



- Les ustensiles de cuisine doivent toujours avoir un **fond plat et plein** qui s'adapte parfaitement aux zones de cuisson. N'utilisez pas de récipients instables ou déformés.
- Placez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre sous tension.
- Assurez-vous que le **diamètre du récipient est adapté au diamètre de la zone de cuisson** et qu'il est bien positionné au centre.
- Séchez le dessous du récipient avant de le déposer sur la zone de cuisson.
- Ne faites pas glisser le récipient sur la surface en verre afin de ne pas l'endommager. Soulevez le récipient.
- **Cuire avec un couvercle** permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie.

AUTRES RECOMMANDATIONS

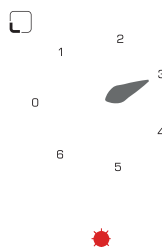
- Éloignez les enfants de la plaque de cuisson pendant son utilisation. Assurez-vous que les poignées des récipients sont dirigées vers l'intérieur. N'oubliez pas que l'huile ou la graisse peut s'enflammer si elle est portée à une température excessive.
- Les zones de cuisson restent chaudes après utilisation. N'abandonnez aucun objet sur celles-ci et ne posez pas les mains sur la plaque sous peine de vous brûler, aussi longtemps que le **témoin de chaleur résiduelle** n'est pas éteint.
- Débranchez la table de cuisson si vous remarquez que le verre se fendille.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

FR

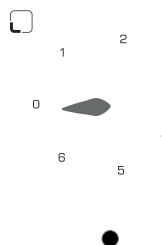
utilisation

Allumer/éteindre la plaque de cuisson

- **Tournez le bouton de commande du foyer de votre choix** pour mettre la plaque en marche. Positionnez le bouton de commande sur la puissance voulue (entre **1 et 6**). L'indicateur de fonctionnement s'active. Vous pouvez tourner les boutons vers la gauche ou la droite.



- **Tournez le bouton de commande du/des foyers** en marche jusqu'à la **position 0** pour éteindre la plaque. L'indicateur de fonctionnement s'éteint.

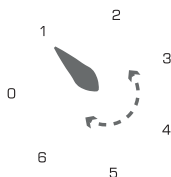


REMARQUES :

- Si vous utilisez la plaque à pleine puissance durant plus de 30 minutes, le fonctionnement peut passer en mode de fonctionnement limité ou s'éteindre automatiquement.

Choisir la puissance de chauffe

Chacun des foyers de cuisson peut être réglé sur 6 positions de chauffe : de 1 à 6.

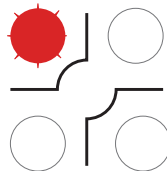


Vous trouverez ci-dessous un guide de sélection de la puissance.

Position	Cuisson
0	Foyer éteint
1	Faire mijoter des légumes
2	Faire cuire des pommes de terre
3	Faire cuire de la soupe
4	Faire frire doucement
5	Saisir de la viande, du poisson
6	Faire bouillir, faire frire vivement

Témoins de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson, les zones de cuisson sont encore chaudes : elles sont signalées par l'activation du témoin de chaleur résiduelle correspondant au foyer concerné, situé à l'avant de la plaque.



- **ATTENTION !** 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 témoin s'éteint lorsque la (ou les) zone(s) de cuisson peuvent être touchée(s) sans danger.

NOTE :

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

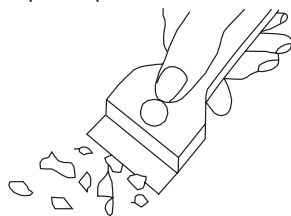
Arrêt automatique de sécurité

Votre plaque de cuisson est équipée d'un système de protection anti-surchauffe. Cette protection se déclenche lorsque :

- l'un des foyers de cuisson dépasse la température de 250°C,
- l'appareil fonctionne depuis 30 minutes à la puissance maximale, sans action de votre part sur l'une des manettes de cuisson.

nettoyage et entretien

- Un nettoyage quotidien et un entretien adapté ont un impact crucial sur la durabilité de votre plaque de cuisson en céramique.
- Nettoyez la plaque en céramique en respectant les mêmes règles que pour le verre. N'utilisez jamais d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique tels qu'une pointe de couteau, des produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, de la poudre à récurer, des éponges à gratter, etc.
- Nettoyez immédiatement, après chaque utilisation, 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.
- Essuyez les salissures légères et non brûlées avec un chiffon humide sans agent nettoyant. Certains produits de nettoyage peuvent provoquer une coloration bleue sur la plaque. Les taches rebelles ne peuvent souvent pas être éliminées après le premier nettoyage, même si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiques.
- Retirez les plus grosses taches collées sur la plaque lorsque la plaque est encore légèrement chaude à l'aide d'un racloir (non fourni). Après avoir retiré les plus grosses taches, essuyez ensuite la surface avec un chiffon humide lorsque la plaque de cuisson est totalement refroidie.
- Les résidus calcaires peuvent être éliminés à l'aide de vinaigre ou de nettoyants spéciaux.
- Nous vous conseillons de vous procurer des produits de nettoyage spécifiques pour l'entretien des plaques de cuisson vitrocéramique dans le commerce pour un nettoyage approfondi.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'appliquez jamais de nettoyant sur une plaque chaude.



guide de dépannage

Certains problèmes mineurs peuvent être résolus par l'utilisateur. 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.

FR

La table de cuisson ne s'allume pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Vérifiez le fusible du tableau électrique de votre logement et remplacez-le si nécessaire.

Une zone de cuisson s'arrête automatiquement et le témoin de chaleur résiduelle s'affiche :

- L'arrêt automatique de sécurité de la plaque s'est activé. Reportez-vous au paragraphe « Arrêt automatique de sécurité ». Vous pouvez rallumer la plaque et poursuivre la cuisson.

La plaque de cuisson est fissurée :

- DANGER ! N'utilisez plus la plaque de cuisson. Débranchez-la immédiatement et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Le témoin de chaleur résiduelle n'est pas allumé alors que les plaques sont encore chaudes :

- Il y a eu une panne de courant ou la table de cuisson a été débranchée. Allumez et éteignez la table.

La plaque de cuisson est fissurée :

- DANGER ! N'utilisez plus la plaque de cuisson. Débranchez-la immédiatement et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

You have just purchased an Essentiel b branded product, and we thank you for your purchase. We pay particular attention to the **RELIABILITY, EASE OF USE** and **DESIGN** of our products.

We hope you will be completely satisfied with this ceramic hob.

your product

Box contents

- 1 ceramic hob
- 2 mounting kits each consisting of 4 brackets
- 1 cable without plug
- 1 user manual

Characteristics

- **Power supply:** 230 V~ 50 Hz
- Side control levers
- 4 independent hotplates
- 6 heating positions per hotplate
- Operation indicator
- Residual heat indicators
- **Total power:** 6000 W
- **Dimensions (W x H x D):** 57.6 x 6.3 x 51.8cm
- **Weight:** 9.9kg (gross), 8.4kg (net)
- Automatic stop

product sheet

Measurements made according to Regulation No. 66/2014 of the European Commission and standard EN 60350-2:2013 :

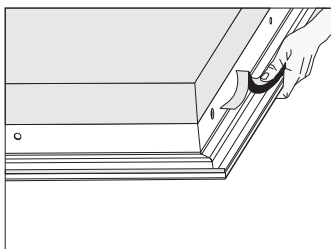
Designation		Value	Unit
Brand		Essentiel B	
Model reference		ETV45m	
Product code		8009736	
Type of hob		Vitroc ceramic	
Number of burners		4	
Front left hob	Hob power	1.8	kW
	Useful hob size	Ø 180	mm
	Energy efficiency	193.5	Wh/kg
Rear left hob	Hob power	1.2	kW
	Useful hob size	Ø 145	mm
	Energy efficiency	193.5	Wh/kg
Rear right hob	Hob power	1.8	kW
	Useful hob size	Ø 180	mm
	Energy efficiency	193.5	Wh/kg
Front right hob	Hob power	1.2	kW
	Useful hob size	Ø 145	mm
	Energy efficiency	193.5	Wh/kg
Total	Total hob power	6000	W
	Total energy efficiency of the hob	193.5	Wh/kg
Rated power		6	kW
Supply voltage		230V 1N~	
Frequency		50	Hz
Fuse protection		32	A
Dimensions (W x H x D)		57.6 x 6.3 x 51.8	cm
Worktop cutout dimensions (W x D)		56x49	cm
Net weight		8.4	kg

installation

- Installation should only be carried out by specialists.
- The user is obliged to comply with the legislation and standards in force in his/her country of residence.

Fitting the watertight seal

The adhesive seal supplied with the appliance prevents any infiltration into the cabinet. Its installation must be carefully carried out according to the diagram below.



Glue the gasket under the edge of the ceramic hob, after removing the protective sheet.

Note: do not use silicone between the hob and the worktop.

Installation and safety information

- The cutout in the worktop will be (L x D): **56 x 49 mm** (see figure 1).
- The thickness of the worktop must be between **28 and 48 mm** and its width must be at least **600 mm**. The work surface must be flat and horizontal. The edge of the worktop near the wall should be sealed to prevent the ingress of water or other liquids.
- Make sure you leave sufficient space around the recess: leave at least **50 mm** between the hob and the rear wall (dimension A, figure 1), **60 mm** between the hob and the front (dimension B, figure 1) and **55 mm** between the hob and the side wall (dimension C, figure 1).
- The veneer and coating of the worktop must be made of heat-resistant

materials (**temperature of 100°C**). Otherwise, the veneer may peel off or the worktop surface may warp.

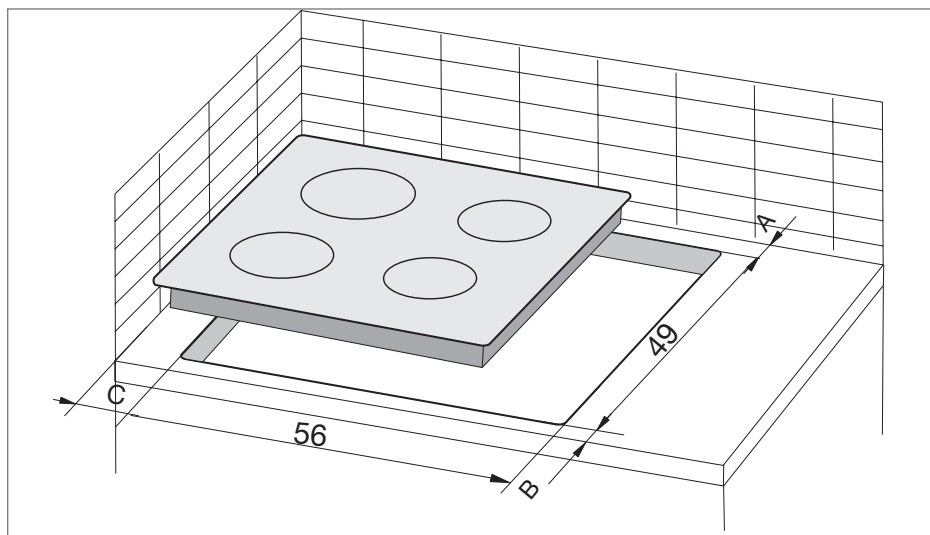


Figure 1

(Dimensions expressed in mm)

- Make sure you leave a minimum free space of **20 mm** under the hob (see figure 2) to allow air circulation and prevent overheating.
- When installing the hob in the recess, install a protective panel under the hob as shown in figure 2. If you're installing the hob above a built-in oven (figure 3), panel installation isn't necessary.

Figure 2

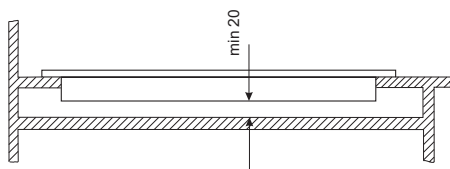
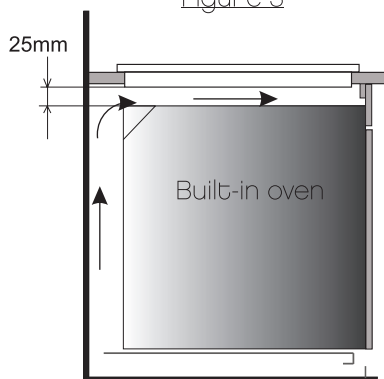


Figure 3



- If there's a drawer underneath the hob, avoid storing flammable and non-heat-resistant objects in it. In addition, cover the underside of the hob with a wooden panel or special protective panel for ceramic hobs.
- **CAUTION:** do not install the hob above an oven or dishwasher without leaving a ventilation space.
- **CAUTION:** the connection cable must not be subjected, after fitting, to any mechanical stress (a drawer, for example).
- The safety distance between the hob and any extractor hood placed above it must comply with the hood manufacturer's instructions. If there are no instructions, observe a minimum distance of **650 mm** (see figure 4).
- The wall edge strips must be heat-resistant.
- Worktop materials can swell upon contact with moisture. To protect the cut edge, apply a special varnish or glue.

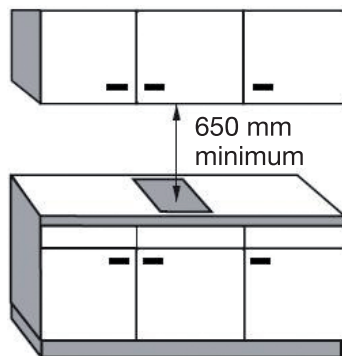


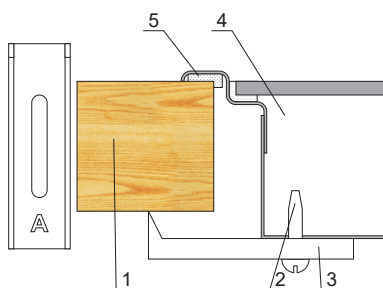
Figure 4

Installing the mounting brackets

Your hob is supplied with 2 fixing kits, each consisting of 4 brackets; use one or the other depending on the thickness of the worktop in your installation.

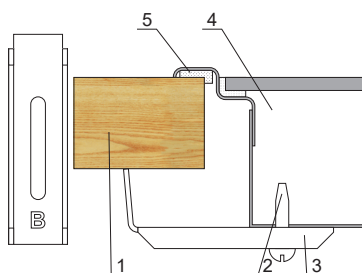
- Fix the 4 mounting brackets as shown in the figures below.
 - For a **48mm** thick worktop, see Figure 5 below.
 - For a worktop of **28 or 38 mm**, see figure 6 below.
- Check that the adhesive gasket is correctly applied to the edges of the glass under the hob. Slightly tighten the screw (2) under the hob to secure the bracket (3).
- Insert the hob into the recess.
- Position the fixing brackets perpendicular to the underside of the hob and tighten firmly.

Figure 5



1. 48 mm worktop
2. Screw
3. Fixing bracket
4. Hob
5. Seal

Figure 6



1. Worktop 28 or 38 mm
2. Screw
3. Fixing bracket
4. Hob
5. Seal

electrical connections

Special precautions

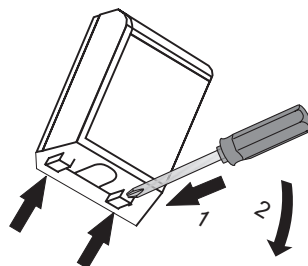
- The appliance must be connected to the mains electricity by a specialised person who is familiar with the safety standards and legislation in force.
 - **WARNING:** this appliance must be earthed.
 - Before carrying out any operation on the electrical part of the appliance, you must first disconnect it from the mains electricity.
-
- Technical data and electrical connection conditions can be found on the appliance's rating plate.
 - Make sure that the voltage indicated on the rating plate corresponds to the supply voltage of your home.
 - **The appliance must be earthed:** only use an appropriately sized power cable with a yellow/green earth wire.
 - This appliance must be connected to the mains via an omnipolar switch (e.g. circuit breakers, fuses, earth leakage circuit breakers and contact switches) with a minimum contact spacing of 3 mm.
 - Do not use extension cords, multi-way sockets or adapters, as this could lead to overheating of the electrical connections.

Characteristics of the 230 V single-phase power cable

Network	Connection	Cable size	Type of cable	Protection rating
230 V ~ 50 Hz	1 phase (L) + 1 neutral (N) + 1 Earth (⏚)	3 x 4 mm ²	H05VVF3G4	32 A

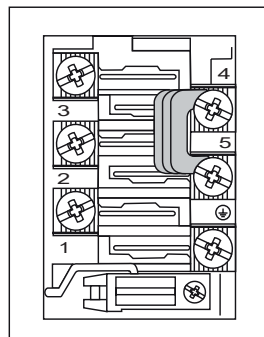
Connecting the hob in single-phase 230 V

For the various connections, use the brass bridges found in the connection box located under the hob. To open the terminal block cover located under the hob, use a flat screwdriver. Place it in the 2 slots located in front of the 2 arrows and tilt the screwdriver backwards (see figure opposite).

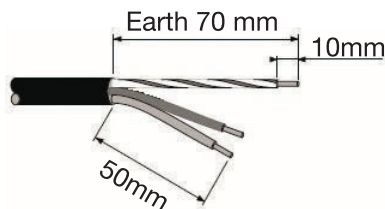


- **IMPORTANT:** jumpers (shunts) are arranged in the terminal block between positions 4 and 5 (see figure opposite). They are essential for the correct operation of the hob, and their position depends on the type of connection.

1. Strip approximately 70mm of sheath from the power cord.

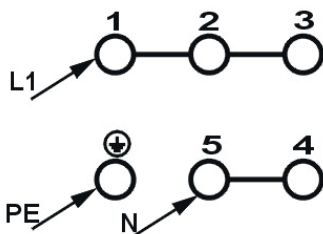


- **IMPORTANT:** the yellow/green earth wire must always be connected to the terminal bearing the symbol  and must be longer than the other wires.



2. Strip the electric wires over a length of 10 mm.
3. Unscrew the screw holding the clamp.
4. Install the jumpers between pins 1 and 2, 2 and 3 and 4 and 5.
5. Then insert the power cord into the clamp and connect the wires to the corresponding pins, following the connection diagram below.

- Connect phase (L1) (brown wire) to pin 1. Connect neutral (N) (blue wire) to pin 5 and connect Earth (green/yellow wire) to pin (PE).



- **IMPORTANT: make sure the wires are securely fitted in the pins and that the screws are properly tightened.**

6. Tighten the clamp securely and close the terminal block correctly.

- **IMPORTANT: do not use an electric screwdriver to connect the terminal block.**

7. Connect the mains plug of the hob to a wall socket.

The socket must remain accessible once the hob has been installed.

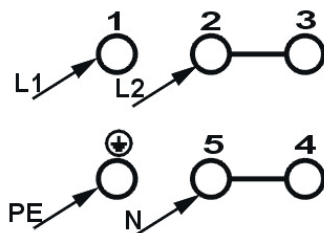
Specific connections

However, if your installation does not allow a single-phase 230 V~ connection, please repeat the information from the previous paragraph " Connecting the hob in single-phase 230 V " with the wiring diagram and cable specifications below:

Two-phase 400V~ 2P+N:

Install jumpers between pins 2 and 3 and 4 and 5.

Screw the yellow/green wire to the pin (PE), phase (L1) to pin 1, phase (L2) to pin 2 and neutral (N) to pin 5.

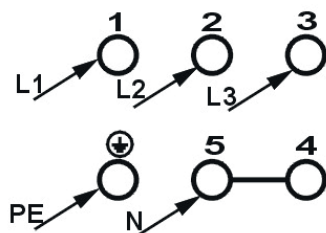


Network	Connection	Cable size	Type of cable
400 V~ 50 Hz	2 phases + neutral	4 x 2.5 mm ²	H05VVF4G2.5

Three-phase 400 V~ 3P+N:

Install a jumper between pins 4 and 5.

Screw the yellow/green wire to pin (PE), phase (L1) to pin 1, phase (L2) to pin 2, phase (L3) to pin 3 and neutral (N) to pin 5.



Network	Connection	Cable size	Type of cable
400 V~ 50 Hz	3 phases + neutral	5 x 1.5 mm ²	H05VVF5G1.5

before using for the first time

Precautions for use

Before first use:

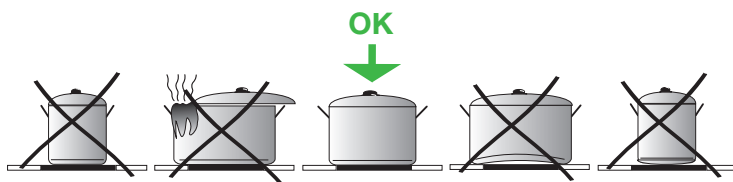
- Thoroughly clean your hob. The ceramic hob should be used with the same care as a glass surface.
- Turn on the hood or open the window of the room in which the appliance is used because it may emit a peculiar smell during first use. This is normal and will quickly go away.
- Use the appliance in accordance with all safety instructions.

Choice of cooking utensils

WHAT EQUIPMENT TO USE?

Most pans and other cooking utensils are compatible with ceramic glass. Please refer to their manufacturer's instructions. However, choose a material that is not likely to scratch the glass-ceramic surface, such as cast iron or stainless-steel pans. Aluminium or copper utensils can leave marks that are difficult to remove.

CHARACTERISTICS OF CONTAINERS



- Cookware should always have a **flat, full bottom** that fits snugly into the cooking areas. Do not use unstable or deformed containers.
- Place the cookware on the cooking zone before switching it on.
- Make sure the **diameter of the container is suitable for the diameter of the cooking zone** and is well positioned in the centre.
- Dry the underside of the container before placing it on the cooking zone.
- Do not drag the container across the glass surface to avoid damaging it. Lift the container.
- **Cooking with a lid** reduces cooking time and saves energy.

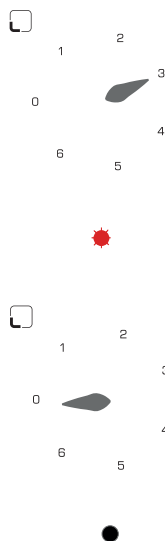
OTHER RECOMMENDATIONS

- Keep children away from the hob while it's in use. Make sure container handles are facing inwards. Remember that oil or fat can ignite if brought to an excessive temperature.
- The cooking zones remain hot after use. Do not leave any object on them and do not put your hands on the hob or you will burn yourself, as long as the **residual heat indicator** is still on.
- Unplug the hob if you notice the glass cracking.
- Do not use the hob as a storage or work surface.

use

Switching the hob on/off

- **Turn the control knob of the hotplate of your choice** to switch on the hob. Position the control button to the required power (between **1 and 6**). The operation indicator is activated. You can turn the knobs left or right.
- **Turn the hotplate(s) control knob to position 0** to turn off the hob. The operation indicator goes off.

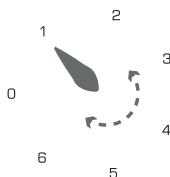


COMMENTS:

- If you use the hob at full power for more than 30 minutes, the operation may switch to limited operation mode or turn off automatically.

Choose the heating power

Each hotplate can be adjusted to 6 heating positions: from **1 to 6**.

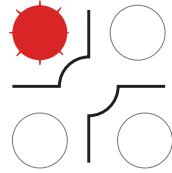


Below is a power selection guide.

Position	Cooking
0	Hotplate off
1	Simmer vegetables
2	Cook potatoes
3	Cook soup
4	Fry gently
5	Sear meat, fish
6	Boil, deep fry

Residual heat indicators

After the cooking zones have been switched off, they remain hot: this is indicated by activation of the residual heat indicator corresponding to the hotplate concerned, located at the front of the hob.



- **WARNING!** As long as the residual heat indicators are lit, do not touch the cooking zones and do not place any heat-sensitive objects on them.
Risk of burns and fire!
- The light goes out when the cooking zone(s) can be touched without danger.

NOTE:

- Turn off the hob before the end of cooking to take advantage of the residual heat. This will save electricity.

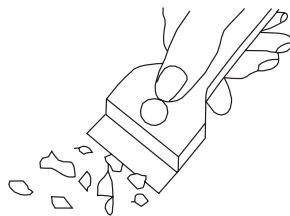
Automatic safety shutdown

Your hob is fitted with an overheating protection system. This protection is triggered when:

- one of the hotplates exceeds a temperature of 250°C,
- the appliance has been operating for 30 minutes at maximum power, without any action on your part on one of the cooking knobs.

cleaning and maintenance

- Daily cleaning and proper maintenance have a crucial impact on the durability of your ceramic hob.
- Clean the ceramic hob following the same rules as for glass. Never use objects that could scratch the glass ceramic such as the tip of a knife, abrasive or aggressive cleaning products, scouring powder, scratching sponges, etc.
- After each use, immediately clean up any liquid spills, especially foods with a high sugar content or sugar splashes, to prevent them from burning on the glass-ceramic surface.
- Wipe light, unburned soiling with a damp cloth without cleaning agent. Some cleaning products can cause a blue stain on the plate. Stubborn stains often cannot be removed after the first cleaning, even if you use specific cleaning products.
- Remove larger stains stuck to the hob when the hob is still slightly warm using a scraper (not supplied). After removing the largest stains, wipe the surface with a damp cloth when the hob has completely cooled down.
- Calcium residues can be removed using vinegar or special cleaners.
- We recommend you obtain specific cleaning products for the maintenance of glass-ceramic hobs from shops for thorough cleaning.
- Never clean your hob with a pressure or steam cleaner.
- Never apply cleaner to a hot hob.



troubleshooting guide

Some minor issues can be resolved by the user. If the information below doesn't resolve your specific problem, do not attempt to repair the appliance by yourself, but contact your retailer's after-sales service.

The hob doesn't switch on:

- The hob is improperly connected to the mains.
- Check the fuse in your home's electric board and replace it if necessary.

A cooking zone stops automatically and the residual heat indicator comes on:

- The hob's automatic safety shut-off has been activated. Refer to the paragraph "Automatic safety shutdown". You can turn the hob back on and continue cooking.

The cooking plate is cracked:

- DANGER! Stop using the hob. Unplug it immediately and contact your dealer's after-sale service centre.

The residual heat indicator isn't on while the plates are still hot:

- There has been a power failure or the hob has been unplugged. Switch the hob on and off.

The cooking plate is cracked:

- DANGER! Stop using the hob. Unplug it immediately and contact your dealer's after-sale service centre.

Gracias por adquirir un producto de la marca Essentiel b. Prestamos especial atención a la **FIABILIDAD**, la **FACILIDAD DE USO** y al **DISEÑO** de nuestros productos.

Esperamos que esta placa de cocción le brinde absoluta satisfacción.

Su producto

Contenido de la caja

- 1 placa de cocción vitrocerámica
- 2 kits de fijación compuestos cada uno de 4 estribos
- 1 cable sin toma
- 1 instrucciones de uso

Características

- **Alimentación:** 230 V~ 50 Hz
- Controles laterales de uso
- 4 fogones independientes
- 6 posiciones de calor por fogón
- Indicador de funcionamiento
- Indicadores de calor residual
- **Potencia total:** 6000 W
- **Dimensiones (ancho x altura x profundidad):** 57,6 x 6,3 x 51,8 cm
- **Peso:** 9,9 kg (bruto), 8,4 kg (neto)
- Parada automática

Ficha del producto

Medidas aplicadas de conformidad con el reglamento UE N.º 66/2014 de la Comisión Europea y la norma EN 60350-2:2013:

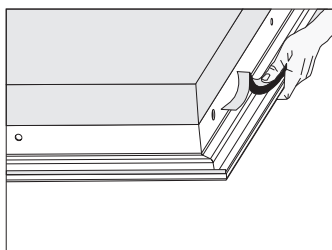
Denominación		Valor	Unidad
Marca		Essentiel B	
Referencia del modelo		ETV45m	
Código de producto		8009736	
Tipo de placa de cocción		Vidrocerámica	
Número de fogones		4	
Fogón delantero izquierdo	Potencia del fogón	1,8	kW
	Dimensión útil del fogón	Ø 180	mm
	Eficiencia energética	193,5	Wh/kg
Fogón trasero izquierdo	Potencia del fogón	1,2	kW
	Dimensión útil del fogón	Ø 145	mm
	Eficiencia energética	193,5	Wh/kg
Fogón trasero derecho	Potencia del fogón	1,8	kW
	Dimensión útil del fogón	Ø 180	mm
	Eficiencia energética	193,5	Wh/kg
Fogón delantero derecho	Potencia del fogón	1,2	kW
	Dimensión útil del fogón	Ø 145	mm
	Eficiencia energética	193,5	Wh/kg
Total	Potencia total de la placa de cocción	6000	W
	Eficiencia energética de la placa de cocción	193,5	Wh/kg
Potencia nominal		6	kW
Tensión de alimentación		230V 1N~	
Frecuencia		50	Hz
Protección por fusible		32	A
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)		57,6 x 6,3 x 51,8	cm
Dimensiones del corte de la encimera (An. x Pr.)		56 x 49	cm
Peso neto		8,4	kg

Instalación

- La instalación es competencia exclusiva de especialistas.
- El usuario debe respetar la legislación y las normas vigentes en su país de residencia.

Instalación de la junta de estanquidad

La junta adhesiva incluida con el aparato sirve para evitar filtraciones en el mueble. Su instalación debe realizarse con cuidado, siguiendo el siguiente plano.



Pegue la junta bajo el reborde de la placa vitrocerámica, tras haber quitado la hoja de protección.

Observación: no usar silicona entre la placa y la encimera.

Empotramiento e información de seguridad

- El corte en la encimera debe ser de (L x P) **56 x 49 mm** (ver figura 1).
- El grosor de la encimera debe estar comprendido entre **28 y 48 mm** y su ancho debe ser de al menos **600 mm**. La encimera debe ser plana y horizontal. El borde de la encimera cerca de la pared debe sellarse para impedir que penetre agua u otros líquidos.
- Deje suficiente espacio alrededor del hueco de empotramiento: dejar al menos **50 mm** entre la placa de cocción y la parte trasera de la pared (medida A, figura 1), **60 mm** entre la placa de cocción y la parte delantera (medida B, figura 1) y **55 mm** entre la placa de cocción y la pared lateral (medida C, figura 1).

- El revestimiento y el recubrimiento de la encimera deben realizarse con materiales resistentes al calor (**temperatura de 100 °C**). De lo contrario, el revestimiento podría despegarse o la superficie de la encimera podría deformarse.

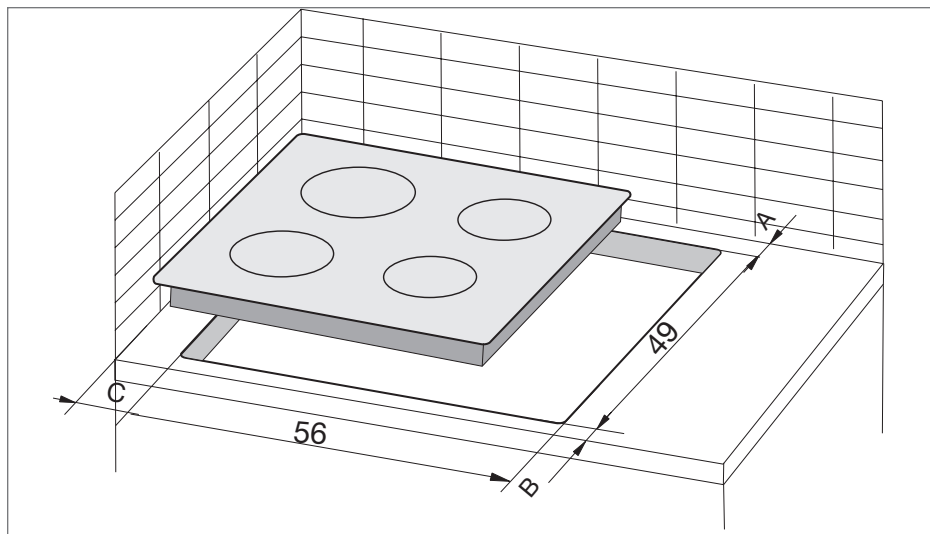


Figura 1

(Dimensiones expresadas en mm)

- Deje un espacio libre mínimo de **20 mm** bajo la placa de cocción (ver figura 2) para permitir la circulación de aire y evitar que se sobrecaliente.
- Cuando instale la placa de cocción en el hueco de empotramiento, instale un panel de protección bajo la placa como se indica en la figura 2. Si instala la placa de cocción sobre un horno empotrado (figura 3), la instalación del panel no es necesaria.

Figura 2

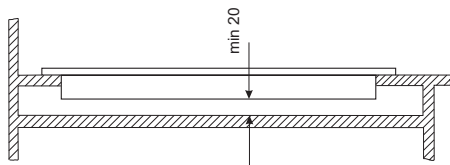
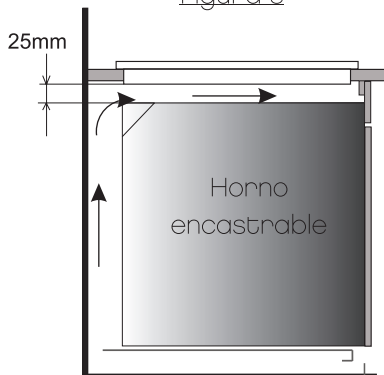


Figura 3



- Si hay un cajón bajo la placa de cocción, no guarde en él objetos inflamables ni objetos no resistentes al calor. Por otro lado, tape la parte superior de la placa de cocción con un panel de madera o un panel protección especial para placas de cocción de cerámica.

• **ATENCIÓN:** no instale la placa de cocción sobre un horno o un lavavajillas sin dejar espacio de ventilación.

• **ATENCIÓN:** el cable de conexión no debe someterse, tras el empotramiento, a ninguna tensión mecánica (un cajón, por ejemplo).

• La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración colocada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de ausencia de instrucciones, respete una distancia mínima de **650 mm** (ver figura 4).

• Los guardavivos de los bordes de la pared deben ser resistentes al calor.

• Los materiales de las encimeras pueden hincharse en contacto con la humedad. Para proteger el canto del corte, aplique un barniz o una cola especial.

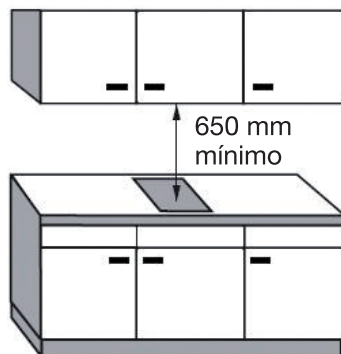


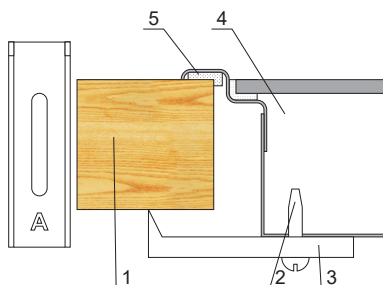
Figura 4

Instalación de los estribos de fijación

La placa de cocción incluye 2 kits de fijación compuestos cada uno de 4 estribos; use uno u otro dependiendo del grosor de la encimera de su instalación.

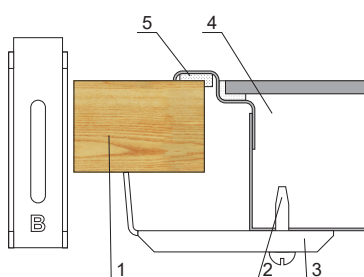
- Fije los 4 estribos de fijación como se muestra en las siguientes figuras.
 - Para una encimera de **48 mm** de grosor, consulte la figura 5 de más abajo.
 - Para una encimera de **28 o 38 mm**, consulte la figura 6 de más abajo.
- Compruebe que la junta adhesiva se haya aplicado correctamente en los bordes de vidrio bajo la placa de cocción. Apretar ligeramente el tornillo (2) bajo la placa de cocción para fijar el estribo (3).
- Inserte la placa de cocción en el hueco de empotramiento.
- Coloque los estribos de fijación en perpendicular por debajo de la placa de cocción y apriételos firmemente.

Figura 5



1. Tapa superior de 48 mm
2. Tornillo
3. Estribo de fijación
4. Placa de cocción
5. Junta

Figura 6



1. Encimera de 28 o 38 mm
2. Tornillos
3. Estribo de fijación
4. Placa de cocción
5. Junta

Conexión eléctrica

Precauciones particulares

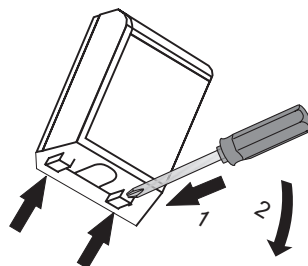
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse por una persona especializada, conocedora de las normas de seguridad y la legislación vigente.
- **ADVERTENCIA:** este aparato debe contar con toma de tierra.
- Antes de realizar cualquier operación relativa a la electricidad del aparato, es necesario desconectarlo de la red eléctrica.
- Los datos técnicos y las condiciones de conexión eléctrica se indica en la placa informativa del aparato.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa informativa coincida con la tensión de alimentación de la sala.
- **La conexión a tierra del aparato es obligatoria:** use exclusivamente un cable eléctrico de diámetro adecuado, provisto de un cable de tierra verde / amarillo.
- Este aparato debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor de corte omnipolar (por ejemplo disyuntores, fusibles, disyuntores diferenciales y contactores) con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No use prolongadores, regletas ni adaptadores ya que podría provocar un recalentamiento de las conexiones eléctricas.

Características del cable de alimentación monofásico de 230 V

Red	Conexión	Diámetro del cable	Tipo de cable	Calibre de protección
230 V~ 50 Hz	1 fase (L) + 1 neutro (N) + 1 Tierra (⏚)	3 x 4 mm ²	H05VVF3G4	32 A

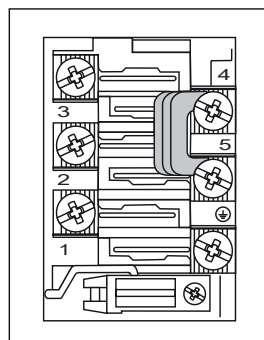
Conexión de la placa en monofásico a 230 V

Para las diferentes conexiones, use los arcos de conexión de latón situados en la caja de conexiones de la placa de cocción. Para abrir la tapa de la caja de conexiones bajo la placa de cocción, use un destornillador plano. Colóquelo en las 2 hendiduras situadas en la parte delantera de las 2 flechas e incline el destornillador hacia atrás (ver siguiente figura).

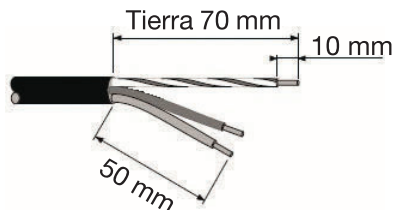


- **ATENCIÓN:** existen grapas (shunts) colocadas en la caja de conexiones entre las posiciones 4 y 5 (ver siguiente figura). Son indispensables para el correcto funcionamiento de la placa de cocción y su posición depende del tipo de conexión.

1. Pele unos 70 mm de revestimiento del cable de alimentación.

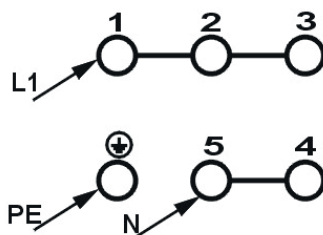


- **ATENCIÓN:** el cable de tierra amarillo/verde siempre debe conectarse al borne con el símbolo  y debe ser más largo que los otros cables.



2. Pele los cables eléctricos en una longitud de 10 mm.
3. Desenrosque los tornillos que sujetan la abrazadera de apriete.
4. Instale las grapas entre los contactos 1 y 2, 2 y 3, y 4 y 5.
5. A continuación, introduzca el cable de alimentación en la abrazadera de apriete y conecte los cables a los contactos correspondientes respetando el siguiente esquema de conexión.

- Conecte la fase (L1) (cable marrón) al contacto 1. Conecte el neutro (N) (cable azul) al contacto 5 y conecte la tierra (cable verde/amarillo) al contacto (PE).



- **ATENCIÓN:** procure insertar correctamente los cables en los contactos y apretar bien los tornillos.

6. Vuelva a enroscar firmemente la abrazadera de apriete y cierre correctamente la caja de conexiones.

- **ATENCIÓN:** no use destornilladores eléctricos para realizar la conexión de la caja de conexiones.

7. Conecte el enchufe de la placa a una toma de pared.

La toma debe quedar accesible cuando la placa de cocción quede instalada.

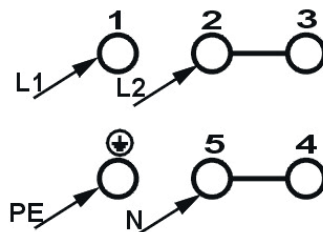
Conexiones específicas

Si su instalación no es compatible con una conexión monofásica 230 V~, siga la información del párrafo anterior « Conexión de la placa en monofásico a 230 V » con el esquema de cableado y las siguientes características del cable:

Bifásico a 400 V~ 2F+N:

Instale las grapas entre los contactos 2 y 3, y 4 y 5.

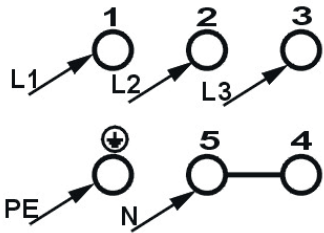
Enrosque el cable amarillo/verde al contacto (PE), la fase (L1) al contacto 1, la fase (L2) al contacto 2 y el neutro (N) al contacto 5.



Red	Conexión	Diámetro del cable	Tipo de cable
400 V~ 50 Hz	2 fases + neutro	4 x 2.5 mm ²	H05VVF4G2,5

Trifásico 400 V~ 3F+N:

Instale una grapa entre los contactos 4 y 5.
Enrosque el cable amarillo/verde al contacto (PE), la fase (L1) al contacto 1, la fase (L2) al contacto 2, la fase (L3) al contacto 3 y el neutro (N) al contacto 5.



Red	Conexión	Diámetro del cable	Tipo de cable
400 V~ 50 Hz	3 fases + neutro	5 x 1.5 mm ²	H05VVF5G1,5

Antes de usar el aparato por primera vez

Precauciones de uso

Antes de usar el aparato por primera vez:

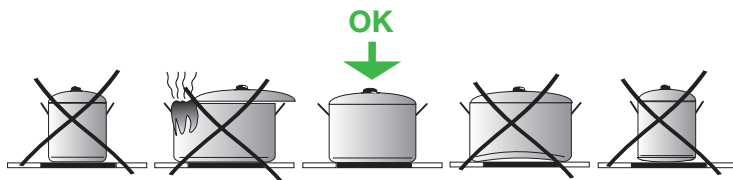
- Limpie minuciosamente la placa de cocción. La placa vitrocerámica debe usarse con el mismo cuidado que una superficie de vidrio.
- Encienda la campana o abra la ventana de la sala en la que se use el aparato ya que podría desprender un olor particular durante el primer uso. Este efecto es normal y desaparecerá enseguida.
- Use el aparato respetando las instrucciones de seguridad.

Selección de los utensilios de cocción

¿QUÉ MATERIAL UTILIZAR?

La mayor parte de las ollas y otros utensilios de cocción son compatibles con la vitrocerámica. Consulte las instrucciones de su fabricante. Sin embargo, use un material que no raye la superficie vitrocerámica como las ollas de hierro fundido o de acero inoxidable. Los utensilios de aluminio o cobre pueden dejar marcas difíciles de eliminar.

CARACTERÍSTICAS DE LOS RECIPIENTES



- Los utensilios de cocina siempre deben tener un **fondo plano y macizo** que se adapte perfectamente a las zonas de cocción. No use recipientes inestables o deformados.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de conectarla a la alimentación.
- Asegúrese de que el **diámetro del recipiente se adapte a la zona de cocción** y que esté correctamente colocado en el centro.
- Seque la parte de abajo del recipiente antes de colocarla en la zona de cocción.
- No deslice el recipiente sobre la superficie de vidrio para no dañarla. Levante el recipiente.
- **Cocinar con tapa** permite reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.

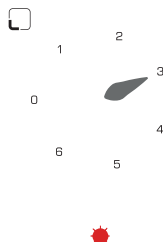
OTRAS RECOMENDACIONES

- Mantenga alejados a los niños de la placa de cocción durante su uso. Asegúrese de que las asas de los recipientes estén dirigidas hacia el interior. No olvide que el aceite o la grasa pueden inflamarse si se llevan a una temperatura excesiva.
- Las zonas de cocción permanecen calientes después del uso. No deje ningún objeto sobre estas ni coloque las manos sobre ellas ya que podría quemarse, hasta que el **indicador de calor residual** se apague.
- Desconecte la placa de cocción si observa que el cristal se fisura.
- No use placa de cocción como superficie de almacenamiento ni de trabajo.

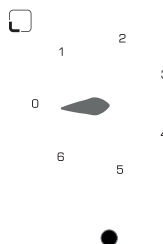
Uso

Encender/apagar la placa de cocción

- **Gire el botón de control del fogón que desee usar** para encender la placa. Coloque el botón de control a la potencia deseada (entre **1 y 6**). El indicador de funcionamiento se activará. Puede girar los botones hacia la izquierda o la derecha.



- **Gire el botón de control del fogón en funcionamiento** hasta la **posición 0** para apagar la placa. El indicador de funcionamiento se apagará.

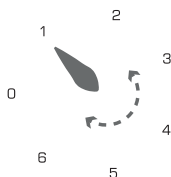


OBSERVACIONES:

- Si usa la placa al máximo durante más de 30 minutos, el funcionamiento puede pasar a modo de funcionamiento limitado o apagarse automáticamente.

Seleccionar la potencia de calentamiento

Cada fogón de cocción puede ajustarse en 6 posiciones de calentamiento: del **1 al 6**.



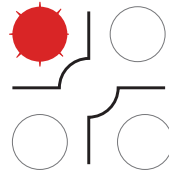
A continuación, encontrará una guía de selección de potencia.

Posición	Cocción
0	Fogón apagado
1	Cocer verduras a fuego lento
2	Cocer patatas
3	Cocer sopa
4	Freír suavemente
5	Cocinar carne o pescado
6	Hervir, freír fuerte

ES

Indicadores de calor residual

Tras apagar las zonas de cocción, estas permanecerán calientes: esto se indicará mediante la activación del indicador de calor residual del fogón correspondiente, situado en la parte delantera de la placa.



- **¡ATENCIÓN!** Mientras los indicadores de calor residual permanezcan encendidos, no toque las zonas de cocción ni coloque objetos sensibles al calor. **¡Riesgo de quemaduras e incendio!**
- El indicador se apagará cuando las zonas de cocción puedan tocarse sin peligro.

NOTA:

- Apague la placa antes de terminar la cocción para aprovechar el calor residual. Ahorrará energía eléctrica.

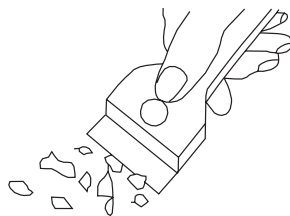
Parada automática de seguridad

La placa de cocción está equipada con un sistema de protección frente al sobrecalentamiento. Esta protección se activará cuando:

- uno de los fogones de cocción exceda la temperatura de 250 °C,
- el aparato funcione durante 30 minutos a la potencia máxima, sin acción por su parte de ninguno de los botones de control.

Limpieza y mantenimiento

- La limpieza diaria y el mantenimiento adaptado tienen un impacto crucial en la durabilidad de la placa de cocción de cerámica.
- Limpie la placa de cerámica respetando las mismas reglas que para el cristal. No use objetos que puedan rayar la vitrocerámica como una punta de cuchillo, productos limpiadores abrasivos o agresivos, polvo de fregar, estropajos, etc.
- Limpie inmediatamente, tras cada cocción, los desbordamientos de líquido y, en especial, los alimentos con alto contenido en azúcar o las salpicaduras de azúcar para evitar que quemen la superficie vitrocerámica.
- Limpie las salpicaduras pequeñas y no quemadas con un trapo húmedo sin agentes limpiadores. Algunos productos de limpieza pueden provocar una coloración azul en la placa. Las manchas rebeldes no salen tras la primera limpieza, aunque utilice productos de limpieza específicos.
- Quite las manchas de mayor tamaño adheridas a la placa cuando la placa todavía esté un poco caliente con una espátula (no incluida). Tras haber quitado las manchas más grandes, limpie la superficie con un trapo húmedo cuando la placa se haya enfriado por completo.
- Los residuos calcáreos pueden eliminarse con vinagre o limpiadores especiales.
- Le aconsejamos que adquiera en su tienda productos de limpieza específicos para el cuidado de las placas de cocción vitrocerámicas para realizar una limpieza profunda.
- No limpie la placa de cocción con sistemas de limpieza a presión o con vapor.
- No aplique limpiador sobre una placa caliente.



Guía de resolución de problemas

El usuario puede resolver algunos problemas menores. Si los siguientes elementos no le ayudan a resolver su problema concreto, no intente reparar el aparato usted mismo; póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato.

La placa de cocción no se enciende:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica.
- Compruebe el fusible del cuadro eléctrico de su casa y cámbielo si es necesario.

Una zona de cocción se detiene automáticamente y el indicador de calor residual se enciende:

- Se ha activado la parada automática de seguridad de la placa. Consulte el apartado «Parada automática de seguridad». Puede volver a encender la placa y continuar la cocción.

La placa de cocción está fisurada:

- ¡PELIGRO! No vuelva a usar la placa de cocción. Desconéctela inmediatamente y póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde la haya comprado.

El indicador de calor residual no se enciende cuando las placas continúan calientes:

- Hay una avería de corriente o la placa de cocción se ha desconectado. Encienda y apague la placa.

La placa de cocción está fisurada:

- ¡PELIGRO! No vuelva a usar la placa de cocción. Desconéctela inmediatamente y póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde la haya comprado.

Sie haben gerade ein Produkt der Marke Essentiel b erworben und dafür danken wir Ihnen. Wir achten besonders sorgfältig auf die **ZUVERLÄSSIGKEIT**, die **BENUTZERFREUNDLICHKEIT** und auf das **DESIGN** unserer Produkte.

Wir hoffen, dass Sie mit diesem Kochfeld rundum zufrieden sein werden.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Glaskeramik-Kochfeld
- 2 Befestigungssets, jeweils bestehend aus 4 Klammern
- 1 Kabel ohne Stecker
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- **Stromversorgung:** 230 V~ 50 Hz
- Seitliche Bedienschalter
- 4 einzeln nutzbare Kochzonen
- 6 Heizstufen pro Kochzone
- Betriebsleuchtanzeige
- Kontrollleuchten für Restwärme
- **Gesamtleistung:** 6 000 W
- **Maße (L x H x T) :** 57,6 x 6,3 x 51,8 cm
- **Gewicht :** 9,9 kg (brutto), 8,4 kg (netto)
- Automatische Abschaltung

Produktdatenblatt

Die Messungen wurden gemäß EU-Richtlinie Nr. 66/2014 der Europäischen Kommission und gemäß Norm EN 60350-2:2013 durchgeführt :

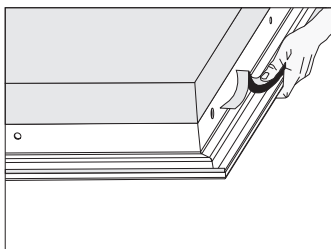
Bezeichnung		Wert	Einheit
Marke		Essentiel b	
Artikelnummer		ETV45m	
Produkt-Code		8009736	
Art des Kochfelds		Glaskeramik	
Anzahl der Kochzonen		4	
Kochzone vorne links	Leistung der Kochzone	1,8	kW
	Nutzabmessungen	Ø 180	mm
	Energieeffizienz	193,5	Wh/kg
Kochzone hinten links	Leistung der Kochzone	1,2	kW
	Nutzabmessungen	Ø 145	mm
	Energieeffizienz	193,5	Wh/kg
Kochzone hinten rechts	Leistung der Kochzone	1,8	kW
	Nutzabmessungen	Ø 180	mm
	Energieeffizienz	193,5	Wh/kg
Kochzone vorne rechts	Leistung der Kochzone	1,2	kW
	Nutzabmessungen	Ø 145	mm
	Energieeffizienz	193,5	Wh/kg
Gesamt	Gesamtleistung des Kochfelds	6.000	W
	Gesamtenergieeffizienz des Kochfelds	193,5	Wh/kg
Nennleistung		6	kW
Versorgungsspannung		230V 1N~	
Frequenz		50	Hz
Absicherung pro Sicherung		32	A
Maße (L x H x T)		57,6 x 6,3 x 51,8	cm
Ausschnittmaße der Arbeitsplatte (L x T)		56 x 49	cm
Nettogewicht		8,4	kg

Installation

- Die Installation darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Der Benutzer ist verpflichtet, die in seinem Land geltende Gesetzgebung und die geltenden Normen zu beachten.

Montage der Dichtung

Die mitgelieferte Klebedichtung verhindert Infiltrationen in das Möbel. Sie muss sorgfältig gemäß dem folgenden Schema angebracht werden.



Kleben Sie die Dichtung nach Entfernung der Schutzfolie unter den Rand des Glaskeramikkochfelds.

Hinweis: Kein Silikon zwischen der Platte und der Arbeitsplatte verwenden.

Einbau und Sicherheitshinweise

- Der Ausschnitt der Arbeitsplatte muss den Maßen (B x T): **56 x 49 mm** (siehe Abbildung 1) entsprechen.
- Die Dicke der Arbeitsplatte muss zwischen **28 und 48 mm** und die Breite muss mindestens **600 mm** betragen. Die Arbeitsfläche sollte eben und waagrecht sein. Der wandnahe Rand der Arbeitsplatte muss abgedichtet werden, um das Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten zu verhindern.
- Bitte lassen Sie ausreichend Freiraum um die Einbaunische herum: Lassen Sie mindestens **50 mm** zwischen dem Kochfeld und der dahinter befindlichen Wand (Maßangabe A, Abbildung 1), **60 mm** zwischen dem Kochfeld und

der Vorderseite (Maßangabe B, Abbildung 1) und **55 mm** zwischen dem Kochfeld und der seitlichen Wand (Maßangabe C, Abbildung 1).

- Die Materialien des Furniers und der Beschichtung der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein (**bis zu einer von Temperatur von 100 °C**). Andernfalls kann sich das Furnier ablösen oder die Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich verformen.

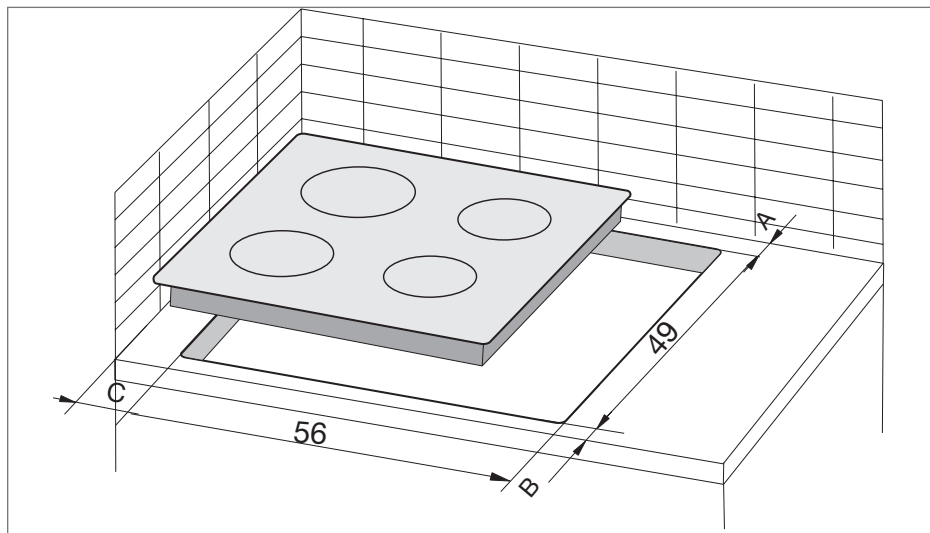


Abbildung 1

(Maße in mm)

- Achten Sie darauf, unter dem Kochfeld (siehe Abbildung 2) einen Freiraum von mindestens **20 mm** zu lassen (siehe Abbildung 2), um die Luftzirkulation zu gewährleisten und Überhitzung zu vermeiden.
- Installieren Sie beim Einbau des Kochfelds in die Einbaunische wie in Abbildung 2 dargestellt eine Schutzblende unter dem Kochfeld. Bei einer Installation des

Kochfelds über einem Einbauofen (Abbildung 3) ist die Installation der Blende nicht erforderlich.

Abbildung 2

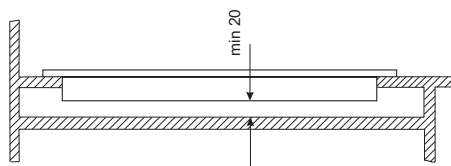
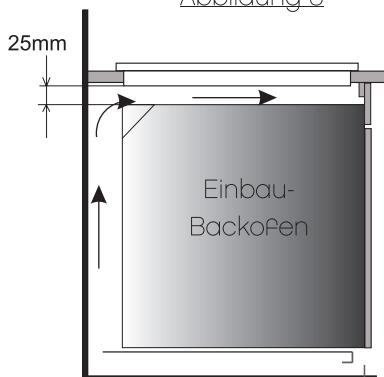


Abbildung 3



- Wenn sich unter der Kochfläche eine Schublade befindet, keine brennbaren, nicht hitzebeständigen Gegenstände darin aufbewahren. Decken Sie außerdem die Unterseite des Kochfelds mit einer Holzplatte oder einer speziellen Schutzplatte für Keramikkochfelder ab.
- **ACHTUNG:** Bei einer Installation des Kochfelds über einem Backofen oder einer Spülmaschine unbedingt darauf achten, dass ausreichend Freiraum für die Belüftung zu lassen.
- **ACHTUNG:** Das Anschlusskabel darf nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt sein (z. B. durch eine Schublade).
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer darüber befindlichen Dunstabzugshaube muss den Angaben des Herstellers der Dunstabzugshaube entsprechen. Wenn keine Anweisungen angegeben sind, bitte einen Mindestabstand von **650 mm** einhalten (siehe Abbildung 4).

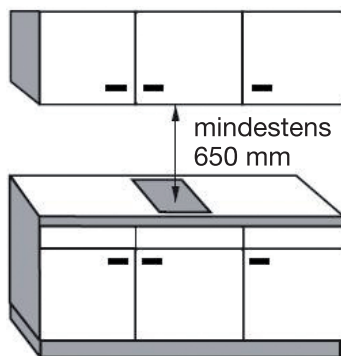


Abbildung 4

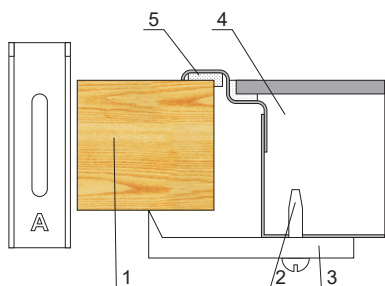
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Material der Arbeitsplatten kann bei Kontakt mit Feuchtigkeit aufquellen.
Tragen Sie zum Schutz der Schnittkante einen Speziallack oder Kleber auf.

Installation der Befestigungsklammern

Ihr Kochfeld wird mit 2 Befestigungssets mit jeweils 4 Klammern geliefert; verwenden Sie entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte Ihrer Installation das eine oder das andere Set.

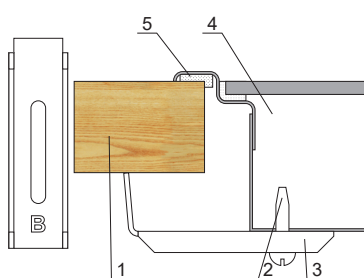
- Befestigen Sie die 4 Befestigungsklammern wie in den folgenden Abbildungen dargestellt.
 - Für eine Arbeitsplatte mit einer Dicke von **48 mm** beachten Sie die Abbildung 5 unten.
 - Für eine Arbeitsplatte mit einer Dicke von **28 oder 38 mm** beachten Sie die Abbildung 6 unten.
- Achten Sie darauf, dass die selbstklebende Dichtung an den Glaskanten unter dem Kochfeld ordnungsgemäß angebracht ist. Ziehen Sie die Schraube (2) an der Unterseite des Kochfelds leicht an, um die Klammer(3) zu befestigen.
- Setzen Sie das Kochfeld in die Einbaunische ein.
- Positionieren Sie die Befestigungsklammern senkrecht unterhalb des Kochfelds und ziehen Sie sie fest an.

Abbildung 5



1. Arbeitsplatte 48 mm
2. Schraube
3. Befestigungsklammer
4. Kochfeld
5. Dichtung

Abbildung 6



1. Arbeitsplatte von 28 oder 38 mm
2. Schraube
3. Befestigungsklammer
4. Kochfeld
5. Dichtung

Elektrischer Anschluss

Besondere Vorsichtsmaßnahmen

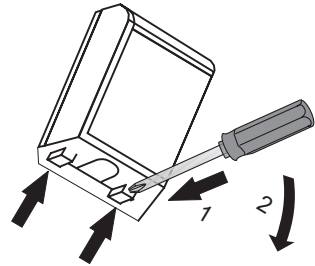
- Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz muss von einer Fachperson durchgeführt werden, die mit den geltenden Sicherheitsnormen und Gesetzen vertraut ist.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten an den elektrischen Teilen des Geräts muss das Gerät unbedingt vom Stromnetz getrennt werden.
- Die technischen Daten und elektrischen Anschlussbedingungen sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- **Die Erdung des Geräts ist zwingend erforderlich** : Verwenden Sie ausschließlich ein Stromkabel mit geeignetem Querschnitt, das mit einem gelb/grünen Erdungsdraht versehen ist.
- Das Gerät muss über einen omnipolaren Schalter (z. B. Leitungsschutzschalter, Sicherungen, Fehlerstromschutzschalter und Leistungsschütze) mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm an das Netz angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter, da dies zu einer Überhitzung der elektrischen Anschlüsse führen kann.

Eigenschaften des einphasigen 230-V-Netzkabels

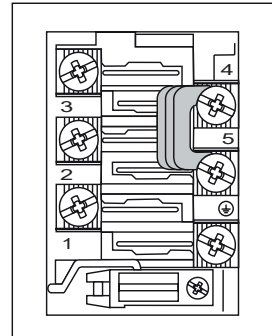
Stromnetz	Anschluss	Kabelquerschnitt	Kabeltyp	Schutzleistung
230 V~ 50 Hz	1 Phase (L) + 1 Neutralleiter (N) + 1 Erde ()	3 x 4 mm ²	H05VVF3G4	32 A

Einphasiger Anschluss des Kochfelds an 230 V

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlüsse die Polbrücken aus Messing, die sich im Anschlussgehäuse unter dem Kochfeld befinden. Um die Abdeckung der Anschlussleiste an der Unterseite des Kochfelds zu öffnen, verwenden Sie einen flachen Schraubenzieher. Setzen Sie den Schraubenzieher in die 2 Schlitzze vor den 2 Pfeilen ein und neigen Sie ihn nach hinten (siehe nebenstehende Abbildung).

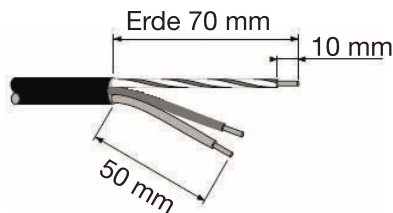


• **ACHTUNG:** In der Anschlussleiste zwischen den Positionen 4 und 5 befinden sich Jumper (Shunts) (siehe nebenstehende Abbildung). Sie sind für den ordnungsgemäßen Betrieb des Kochfelds unerlässlich, ihre Position hängt von der Art des Anschlusses ab.



1. Entfernen Sie ungefähr 70 mm der isolierenden Ummantlung des Stromkabels.

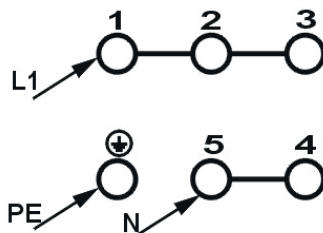
• **ACHTUNG:** Der gelb/grüne Erdungsdraht muss immer an die Klemme mit dem Symbol  angeschlossen werden und muss länger als die anderen Drähte sein.



2. Entfernen Sie ungefähr 10 mm der isolierenden Ummantlung der elektrischen Drähte.
3. Lösen Sie die Halteschraube der Kabelklemme.
4. Installieren Sie die Jumper zwischen den Plots 1 und 2, 2 und 3 sowie 4 und 5.

5. Führen Sie dann das Stromkabel in die Kabelklemme ein und verbinden Sie die Drähte gemäß dem nachfolgenden Anschlussschema mit den entsprechenden Plots.

- Verbinden Sie die Phase (L1) (brauner Draht) mit Plot 1. Verbinden Sie den Neutralleiter (N) (blauer Draht) mit Plot 5 und die Erde (grün/gelber Draht) mit Plot (PE).



- **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass die Drähte ordnungsgemäß in die Plots eingeführt und die Schrauben fest angezogen sind.

6. Ziehen Sie die Kabelklemmen wieder fest an und schließen Sie die Anschlussleiste ordnungsgemäß.

- **ACHTUNG:** Verwenden Sie zum Anschließen der Anschlussleiste keinen Akkuschrauber.

7. Schließen Sie den Netzstecker Kochfelds an eine Wandsteckdose an.
Die Steckdose muss auch nach dem Einbau des Kochfelds stets ungehindert zugänglich sein.

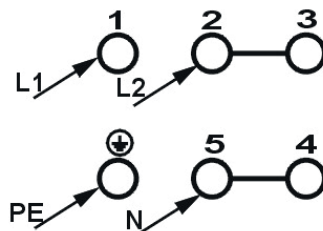
Spezielle Anschlüsse

Falls Ihre Installation keinen einphasigen Anschluss 230 V~ zulässt, befolgen Sie bitte die Informationen aus dem vorherigen Abschnitt "Einphasiger Anschluss des Kochfelds an 230 V" mit dem folgenden Schaltplan und den dort angegebenen Eigenschaften des Kabels:

Zweiphasig 400V~2P+N :

Installieren Sie die Jumper zwischen den Plots 2 und 3 und 4 und 5.

Schrauben Sie den gelb/grünen Draht an den Plot (PE), die Phase (L1) an Plot 1, die Phase (L2) an Plot 2 und den Neutralleiter (N) an Plot



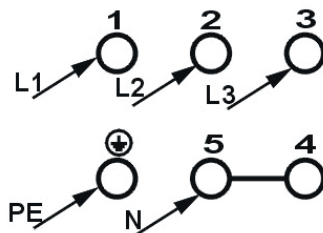
5.

Stromnetz	Anschluss	Kabelquerschnitt	Kabeltyp
400 V~ 50 Hz	2 Phasen + Neutralleiter	4 x 2,5 mm ²	H05VVF4G2,5

Dreiphasig 400 V~ 3P+N :

Installieren Sie einen Jumper zwischen den Plots 4 und 5.

Schrauben Sie den gelb/grünen Draht an den Plot (PE), die Phase (L1) an Plot 1, die Phase (L2) an Plot 2, die Phase (L3) an Plot 3 und den Neutralleiter (N) an Plot 5.



Stromnetz	Anschluss	Kabelquerschnitt	Kabeltyp
400 V~ 50 Hz	3 Phasen + Neutralleiter	5 x 1,5 mm ²	H05VVF5G1,5

Vor dem ersten Gebrauch

Vorsichtsmaßnahmen

Vor dem ersten Gebrauch:

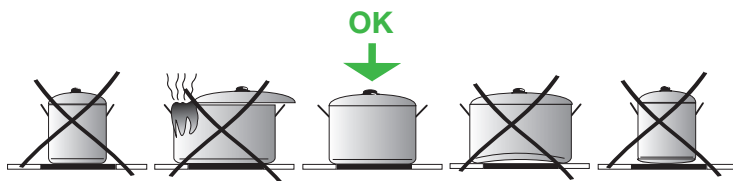
- Reinigen Sie Ihr Kochfeld gründlich. Das Glaskeramikkochfeld sollte mit der gleichen Sorgfalt behandelt werden wie eine Glasoberfläche.
- Schalten Sie die Dunstabzugshaube ein oder öffnen Sie das Fenster des Raumes, in dem das Gerät verwendet wird, da das Gerät bei der ersten Verwendung einen speziellen Geruch abgeben könnte. Dies ist normal und geht schnell vorbei.
- Verwenden Sie das Gerät unter Beachtung aller Sicherheitshinweise.

Wahl der Kochutensilien

WELCHES MATERIAL SOLLTE MAN VERWENDEN?

Die meisten Töpfe und anderen Kochutensilien sind mit Glaskeramik kompatibel. Bitte beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie vorzugsweise Kochgeschirr, das die Glaskeramikfläche nicht zerkratzen können, wie z. B. Töpfe aus Gusseisen oder Edelstahl. Utensilien aus Aluminium oder Kupfer können Spuren hinterlassen, die sich nur schwer entfernen lassen.

EIGENSCHAFTEN DER KOCHGEFÄSSE



- Die Kochutensilien sollte immer einen flachen, gefüllten **Boden** haben, der genau auf die Kochzonen passt. Verwenden Sie keine instabilen oder verformten Kochgefäße.
- Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Vergewissern Sie sich, dass der **Durchmesser der Kochgefäße dem Durchmesser der jeweiligen Kochzone** entspricht und achten Sie darauf, sie in die Mitte der Kochzone zu stellen.
- Trocknen Sie die Unterseite des Topfes ab, bevor Sie ihn auf die Kochstelle stellen.
- Schieben Sie die Kochgefäße nicht auf der Glasoberfläche hin und her, um diese nicht zu beschädigen. Heben Sie die Kochgefäße an.
- **Kochen mit Deckel** verkürzt die Kochzeit und spart Energie.

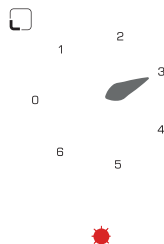
WEITERE EMPFEHLUNGEN

- Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern, während es benutzt wird. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Kochgefäße nach innen zeigen und nicht über das Kochfeld hinausragen. Denken Sie daran, dass sich Öl und Fett entzünden können, wenn sie auf zu hohe Temperaturen erhitzt werden.
- Die Kochzonen bleiben auch nach der Benutzung noch heiß. Lassen Sie keine Gegenstände darauf liegen und legen Sie Ihre Hände nicht auf die Platte, da die Verbrennungsgefahr besteht, solange die **Restwärmeleuchtanzeige** nicht erloschen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Kochfelds, wenn Sie bemerken, dass das Glas Risse aufweist.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche.

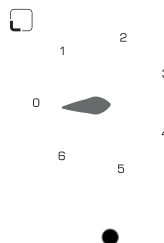
Gebrauch

Ein- und Ausschalten des Kochfelds

- **Drehen Sie den Schalter für die gewünschte Kochzone,** um die Platte einzuschalten. Stellen Sie den Schalter auf die gewünschte Leistungsstufe (zwischen **1 und 6**). Die Betriebsleuchtanzeige geht an. Sie können die Schalter nach links oder rechts drehen.



- **Drehen Sie den Bedienschalter für die Kochzone(n)** auf die **Position 0**, um die Platte auszuschalten. Die Betriebsleuchtanzeige geht aus.

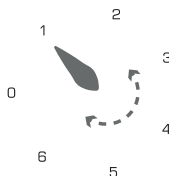


HINWEISE:

- Wenn Sie die Platte länger als 30 Minuten mit voller Leistung benutzen, kann der Betrieb auf eine eingeschränkte Betriebsart umschalten oder sich automatisch ausschalten.

Auswahl der Heizleistungsstufe

Jede Kochzone bietet 6 einstellbare Heizleistungsstufen: von **1 bis 6**.

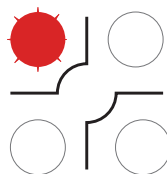


Im Folgenden finden Sie eine Anleitung zur Auswahl der Leistungsstufe.

Position	Kochen
0	Kochzone ausgeschaltet
1	Dünsten von Gemüse
2	Kochen von Kartoffeln
3	Kochen von Suppe
4	Langsam braten
5	Anbraten von Fleisch, Fisch
6	Aufkochen, scharf anbraten

Kontrollanzeigen für Restwärme

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bleiben die Kochzonen noch heiß: Die noch heißen Kochzonen werden durch die eingeschaltete Kontrollanzeige für Restwärme der jeweiligen Kochzone an der Vorderseite des Kochfelds angezeigt.



- **ACHTUNG!** Während die Restwärmekontrollanzeigen leuchten, dürfen Sie die Kochzonen nicht berühren und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf legen. Verbrennungs- und Brandgefahr!

- Die Kontrollanzeige erlischt, wenn die Kochzone(n) gefahrlos berührt werden kann (können).

HINWEIS:

- Schalten Sie die Platte vor dem Ende des Kochvorgangs aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie Strom.

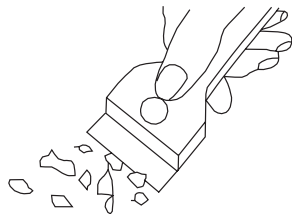
Automatische Sicherheitsabschaltung

Ihr Kochfeld ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Diese Schutzvorrichtung wird ausgelöst, wenn:

- eine der Kochzonen die Temperatur von 250 °C überschreitet,
- das Gerät seit 30 Minuten mit maximaler Leistung läuft, ohne dass Sie einen der Schalter betätigt haben.

Reinigung und Wartung

- Die tägliche Reinigung und die ordnungsgemäße Wartung haben einen entscheidenden Einfluss auf die Haltbarkeit Ihres Keramikkochfeldes.
- Reinigen Sie das Keramikkochfeld nach denselben Anweisungen wie Glas. Verwenden Sie niemals Gegenstände, die die Glaskeramik zerkratzen könnten, wie Messerspitzen, scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, Scheuerpulver, Scheuerschwämme usw.
- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten, insbesondere stark zuckerhaltige Speisen oder Zuckerspritzer sofort ab, um ein Einbrennen in die Glaskeramikoberfläche zu vermeiden.
- Wischen Sie leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. Einige Reinigungsmittel können eine blaue Verfärbung auf der Platte verursachen. Hartnäckige Flecken lassen sich oft nicht mit der ersten Reinigung entfernen, auch wenn Sie spezielle Reinigungsmittel verwenden.
- Entfernen Sie größere, auf dem Kochfeld haftende Verschmutzungen mit einem Schaber (nicht im Lieferumfang enthalten), wenn das Kochfeld noch leicht warm ist. Nach der Entfernung größerer Verschmutzungen die Oberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen, wenn das Kochfeld vollständig abgekühlt ist.
- Kalkrückstände können mit Essig oder speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, im Handel erhältliche spezielle Reinigungsmittel für die Pflege von Glaskeramikkochfeldern zu verwenden, um diese gründlich zu reinigen.
- Reinigen Sie Ihr Kochfeld niemals mit einem Druck- oder Dampfreiniger.
- Tragen Sie niemals Reinigungsmittel auf eine heiße Kochzone auf,



Fehlerbehebung

Einige kleinere Probleme können vom Nutzer selbst behoben werden. Wenn die Punkte in dieser Tabelle Ihnen nicht helfen, Ihr spezifisches Problem zu lösen, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren; wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist nicht ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen.
- Überprüfen Sie die Sicherung im Schaltkasten Ihrer Wohnung und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.

Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus und die Restwärmeanzeige leuchtet:

- Die automatische Sicherheitsabschaltung des Kochfelds hat sich eingeschaltet. Lesen Sie dazu den Abschnitt " Automatische Sicherheitsabschaltung ". Sie können das Kochfeld wieder einschalten und mit dem Kochen fortfahren.

Das Kochfeld weist Risse auf:

- GEFAHR! Benutzen Sie das Kochfeld nicht mehr. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers oder Geschäfts.

Die Restwärmekontrollanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochzonen noch heiß sind:

- Es gab einen Stromausfall oder das Kochfeld wurde vom Stromnetz getrennt. Schalten Sie das Kochfeld ein und wieder aus.

Das Kochfeld weist Risse auf:

- GEFAHR! Verwenden Sie das Kochfeld nicht mehr. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers oder Geschäfts.

U hebt net een toestel van het merk Essentieel b gekocht, waarvoor onze dank. We besteden bijzondere zorg aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKSGEMAK** en het **DESIGN** van onze producten. We hopen dat deze kooktafel u volledige tevredenheid zal schenken.

uw product

Inhoud van de doos

- 1 vitrokeramische kooktafel
- 2 bevestigingskits, elk bestaande uit 4 beugels
- 1 kabel zonder stekker
- 1 gebruikshandleiding

Eigenschappen

- **Voeding:** 230 V~ 50 Hz
- Zijhandgrepen voor de bediening
- 4 onafhankelijke kookvuren
- 6 verwarmingsstanden per kookvuur
- Werkingslampje
- Lampjes voor restwarmte
- **Totaal vermogen:** 6.000 W
- **Afmetingen (L x H x D) :** 57,6 x 6,3 x 51,8 cm
- **Gewicht:** 9,9 kg (bruto), 8,4 kg (netto)
- Automatische stop

productFiche

Metingen uitgevoerd volgens de verordening nr. 66/2014 van de Europese Commissie en de norm EN 60350-2:2013 :

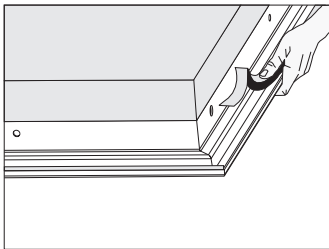
Aanduiding		Waarde	Eenheid
Merk		Essentieel b	
Referentie van het model		ETV45m	
Productcode		8009736	
Type kookvlak		Vitrokeramisch	
Aantal kookvuren		4	
Kookvuur vooraan links	Vermogen kookvuur	1,8	kW
	Nuttige afmeting kookvuur	Ø 180	mm
	Energie-efficiëntie	193,5	Wh/kg
Kookvuur achteraan links	Vermogen kookvuur	1,2	kW
	Nuttige afmeting kookvuur	Ø 145	mm
	Energie-efficiëntie	193,5	Wh/kg
Kookvuur achteraan rechts	Vermogen kookvuur	1,8	kW
	Nuttige afmeting kookvuur	Ø 180	mm
	Energie-efficiëntie	193,5	Wh/kg
Kookvuur vooraan rechts	Vermogen kookvuur	1,2	kW
	Nuttige afmeting kookvuur	Ø 145	mm
	Energie-efficiëntie	193,5	Wh/kg
Totaal	Totaal vermogen kookvlak	6.000	W
	Totale energie-efficiëntie kookvlak	193,5	Wh/kg
Nominaal vermogen		6	kW
Voedingsspanning		230V 1N~	
Frequentie		50	Hz
Bescherming door middel van een zekering		32	A
Afmetingen (L x H x D)		57,6 x 6,3 x 51,8	cm
Afmeting van de uitsnijding uit het werkblad (L x D)		56 x 49	cm
Nettogewicht		8,4	kg

installatie

- De montage dient uitsluitend te gebeuren door specialisten.
- De gebruiker is ertoe gehouden de wetgeving en de normen die van kracht zijn in zijn land van woonplaats in acht te nemen.

Plaatsen van een dichting

De met het toestel meegeleverde kleefdichting laat toe elke infiltratie in het meubel te voorkomen. Het plaatsen ervan moet zorgvuldig gebeuren volgens onderstaand schema.



Kleef de dichting onder de rand van de vitrokeramische tafel na de beschermingsfolie te hebben verwijderd.

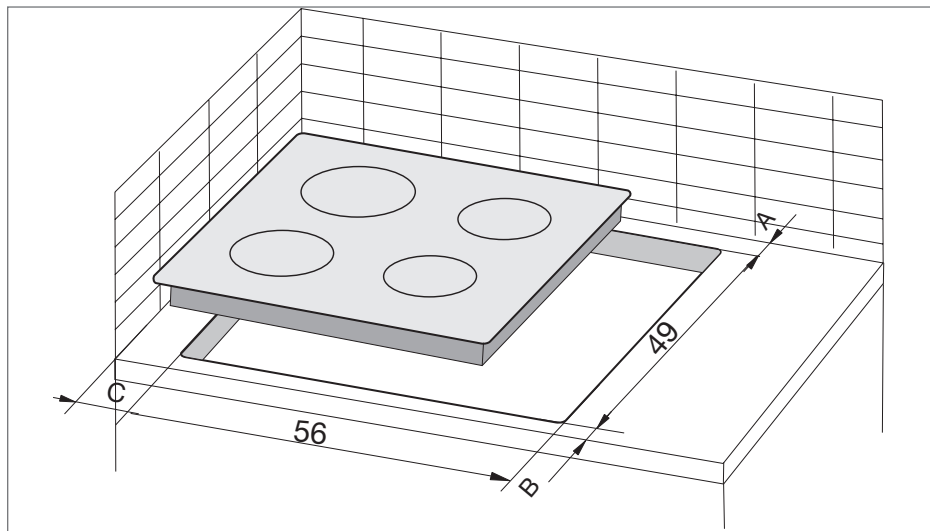
Opmerking: gebruik geen siliconen tussen de plaat en het werkblad.

Inbouw en veiligheidsinformatie

- De uitsnijding in het werkblad zal (L x D) : **56 x 49 mm** groot zijn (zie afbeelding 1).
- Het werkblad moet tussen **28 en 48 mm** dik zijn en moet minstens **600 mm** breed zijn. Het werkblad moet vlak en horizontaal zijn. De rand van het werkblad nabij de muur moet waterdicht worden gemaakt zodat er geen water of andere vloeistoffen kunnen doordringen.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte vrij gelaten wordt rond de inbouwnis: laat een ruimte vrij van minstens **50 mm** tussen de kooktafel en de muur erachter (afmeting A, afbeelding 1), van **60 mm** tussen de kooktafel en de voorzijde (afmeting B, afbeelding 1) en van **55 mm** tussen de kooktafel en

de zijmuur (afmeting C, afbeelding 1).

- De bepleistering en de bekleding van het werkblad moeten uitgevoerd zijn in materialen die bestand zijn tegen een (**temperatuur van 100°C**). Zo niet zou de bepleistering kunnen loskomen of zou het oppervlak van het werkblad kunnen vervormen.



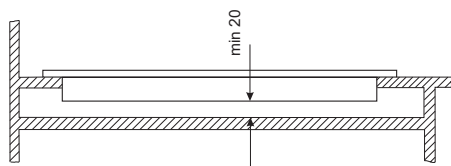
Afbeelding 1

(Afmetingen uitgedrukt in mm)

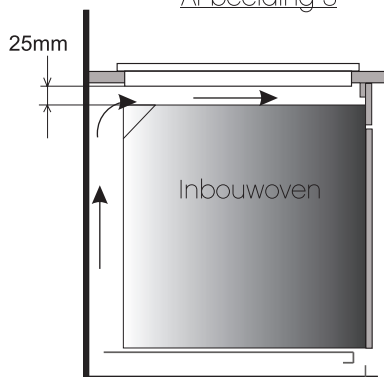
- Gelieve een ruimte vrij te laten van minstens **20 mm** onder de kooktafel (zie afbeelding 2) zodat de lucht vrij kan circuleren en oververhitting kan worden vermeden.
- Wanneer de kooktafel in de inbouw nis wordt geïnstalleerd, installeer een beschermingspaneel onder de tafel zoals geïllustreerd in afbeelding 2. Indien

u de kooktafel boven een inbouwoven installeert (afbeelding 3), hoeft er geen paneel worden geïnstalleerd.

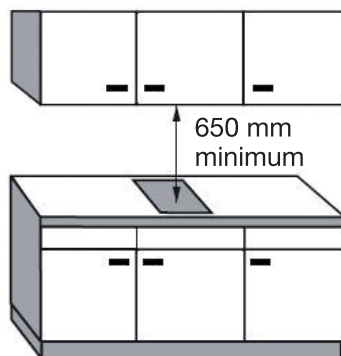
Afbeelding 2



Afbeelding 3



- Wanneer er zich een lade onder de kooktafel bevindt, vermijd dan er ontvlambare en niet-hittebestendige voorwerpen in op te bergen. Bedek bovendien de onderkant van de kooktafel met een houten paneel of een speciale beschermingsplaat voor keramische kookplaten.
- **OPGELET:** installeer de kooktafel niet boven een oven of een vaatwasser zonder ventilatieruimte vrij te laten.
- **OPGELET:** de aansluitingskabel mag na het inbouwen niet onderhevig zijn aan enige mechanische beperking (een lade bijvoorbeeld).
- De veiligheidsruimte tussen de kooktafel en de dampkap die erboven wordt geplaatst, moet in overeenstemming zijn met de aanwijzingen van de fabrikant van de dampkap. Wanneer er geen instructies zijn, neem dan een minimale afstand van **650 mm** in acht (zie afbeelding 4).
- De muurlatten moeten warmtebestendig zijn.
- De materialen van de werkbladen kunnen krom trekken wanneer ze in contact



Afbeelding
4

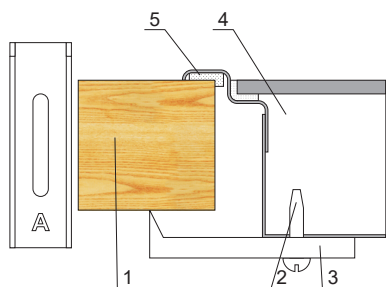
komen met vocht. Om de kantstrook van de uitsnijding te beschermen, is het aangewezen een speciale vernis of lijm aan te brengen.

Installatie van de bevestigingsbeugels

Uw kooktafel wordt geleverd met 2 bevestigingskits die elk bestaan uit 4 beugels; gebruik de ene of de andere in functie van de dikte van het werkblad van uw installatie.

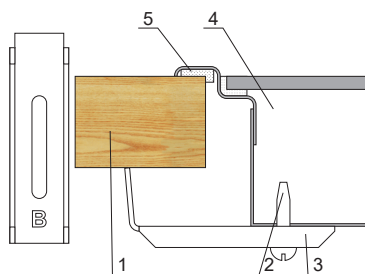
- Bevestig de 4 bevestigingsbeugels zoals aangegeven op de figuren hieronder.
 - Voor een werkblad dat **48 mm** dik is, zie de afbeelding 5 hieronder.
 - Voor een werkblad dat **28 of 38 mm** dik is, zie de afbeelding 6 hieronder.
- Controleer of de kleefdichting correct aangebracht is op de randen van het glas onder de kooktafel. Draai de schroef (2) onder de kooktafel licht vast om de beugel te bevestigen (3).
- Plaats de kookplaat in de inbouw nis.
- Plaats de bevestigingsbeugels loodrecht onder de kooktafel en schroef ze stevig vast.

AFbeelding 5



1. Werkblad van 48 mm
2. Schroef
3. Bevestigingsbeugel
4. Kooktafel
5. Dichting

AFbeelding 6



1. Werkblad van 28 of 38 mm
2. Schroef
3. Bevestigingsbeugel
4. Kooktafel
5. Dichting

elektrische aansluiting

Bijzondere voorzorgsmaatregelen

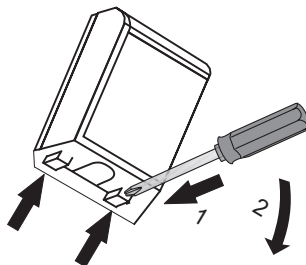
- Het aansluiten van het toestel op het elektriciteitsnet moet gebeuren door een gespecialiseerd persoon die de van kracht zijnde veiligheidsnormen en wetgeving kent.
- **WAARSCHUWING:** dit toestel moet geaard worden.
- Alvorens welke handeling dan ook uit te voeren betreffende het elektrische gedeelte van het toestel, moet het toestel absoluut losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.
- De technische gegevens en de elektrische aansluitingsvoorwaarden staan vermeld op het kenplaatje van het toestel.
- Vergewis u ervan dat de spanning die vermeld staat op het kenplaatje overeenstemt met de voedingsspanning van uw woning.
- **Het aarden van het toestel is verplicht :** gebruik enkel een geschikte elektrische sectiekabel die voorzien is van een geel/groene aardingsdraad.
- Dit toestel moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten met behulp van een meerpole schakelaar (bijvoorbeeld stroomonderbrekers, zekeringen, differentieelschakelaars en magneetschakelaars) met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik geen verlengkabels, sectorblokken met meerdere stekkers of adapters aangezien dit aanleiding kan geven tot oververhitting van de elektrische aansluitingen.

Eigenschappen van de eenfasige 230 V voedingskabel

Netwerk	Aansluiting	Doorsnede van de kabel	Type kabel	Beschermingskaliber
230 V~ 50 Hz	1 fase (L) + 1 neutraal (N) + 1 aarding ()	3 x 4 mm ²	H05VVF3G4	32 A

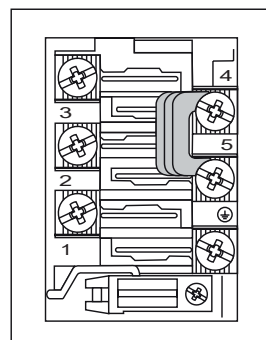
Aansluiting van de tafel in eenfasig 230 V

Gebruik voor de verschillende aansluitingen de kabelbevestigingsklemmen in messing die zich in de aansluitkast onder de kookplaat bevinden. Gebruik een platte schroevendraaier om het deksel van het aansluitblok onder de kooktafel te openen. Plaats ze in de 2 sleuven aan de voorkant van de 2 pijlen en klik de schroevendraaier naar achter (zie afbeelding hiernaast).

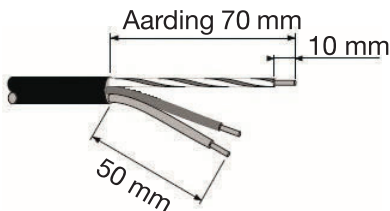


• **OPGELET:** er zijn draadbruggen (shunts) gerangschikt in het aansluitblok tussen de posities 4 en 5 (zie afbeelding hiernaast). Ze zijn onontbeerlijk voor de goede werking van de kooktafel en hun positie hangt af van het aansluitingstype.

1. Strip ongeveer 70 mm draad van het voedingsnoer.

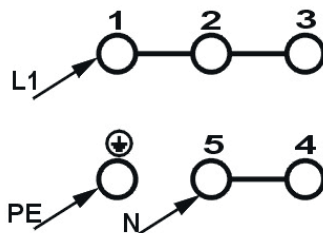


- **OPGELET:** de geel/groene aardingsdraad moet altijd aangesloten worden op de klem met het symbool  en moet langer zijn dan de andere draden.



2. Strip de elektriciteitsdraden over een lengte van 10 mm.
3. Draai de schroef los waarmee de leidingklem op zijn plaats wordt gehouden.
4. Installeer de draadbruggen tussen de plots 1 en 2, 2 en 3 en 4 en 5.
5. Plaats het voedingssnoer vervolgens in de leidingklem en sluit de draden aan op de overeenkomstige plots met inachtneming van het aansluitingsschema hierna.

- Sluit de fase (L1) (bruine draad) aan op plot 1. Sluit de neutrale (N) (blauwe draad) aan op plot 5 en sluit de aarding (geel/groene draad) aan op plot (PE).



- **OPGELET:** zorg ervoor dat de draden goed in de contactplaatjes zitten en draai de schroeven goed vast.

6. Schroef de leidingklem opnieuw stevig vast en sluit het aansluitblok correct.

- **OPGELET:** gebruik geen elektrische schroevendraaier om de aansluiting van het aansluitblok te realiseren.

7. Stop de stekker van de plaat in het wandstopcontact.
Eenmaal de kookplaat is geïnstalleerd moet de stekker toegankelijk blijven.

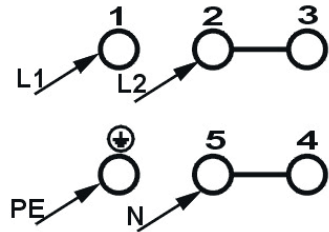
Specifieke aansluitingen

Indien uw installatie evenwel een eenfasige 230 V~ aansluiting niet toelaat, gelieve dan de informatie van de vorige paragraaf " Aansluiting van de tafel in eenfasig 230 V " erbij te nemen samen met het bekabelingsschema en de eigenschappen van de kabel hieronder:

Tweefasig 400V~2P+N :

Installeer de draadbruggen tussen de plots 2 en 3 en 4 en 5.

Schroef de geel/groene draad op de plot (PE), de fase (L1) op de plot 1, de fase (L2) op de plot 2 en de neutraal (N) op de plot 5.

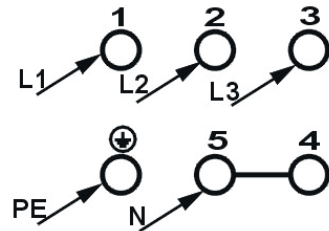


Netwerk	Aansluiting	Doorsnede van de kabel	Type kabel
400 V~ 50 Hz	2 fasen + neutraal	4 x 2.5 mm ²	H05VVF4G2,5

Driefasig 400 V~ 3P+N :

Installeer een draadbrug tussen de plots 4 en 5.

Schroef de geel/groene draad op de plot (PE), de fase (L1) op de plot 1, de fase (L2) op de plot 2, de fase (L3) op de plot 3 en de neutraal (N) op de plot 5.



Netwerk	Aansluiting	Doorsnede van de kabel	Type kabel
400 V~ 50 Hz	3 fasen + neutraal	5 x 1.5 mm ²	H05VVF5G1,5

vóór het eerste gebruik

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik

Voor het eerste gebruik:

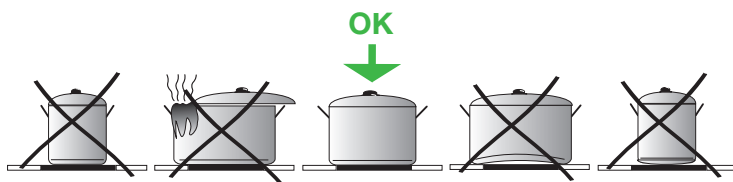
- Reinig zorgvuldig uw kooktafel. De vitrokeramische plaat moet met dezelfde aandacht gebruikt worden als een glazen oppervlak.
- Zet de dampkap aan en open het venster van de ruimte waarin het toestel gebruikt wordt aangezien er een bijzondere geur zou kunnen vrijkomen bij het eerste gebruik. Dit is normaal en verdwijnt snel.
- Gebruik het toestel met inachtneming van alle veiligheidsinstructies.

Keuze van het keukengerei

WELK MATERIAAL MOET U GEBRUIKEN?

De meeste kookpotten en ander keukengerei zijn compatibel met glaskeramiek. Zie de instructies van de fabrikant ervan. Geef wel voorkeur aan materiaal dat het vitrokeramisch oppervlak niet bekrast, zoals kookpotten in gietijzer of roestvrij staal. Keukengerei in aluminium of koper kunnen sporen nalaten die moeilijk te verwijderen zijn.

EIGENSCHAPPEN VAN DE RECIPIËNTEN



- Het keukengerei moet altijd een **vlakke en volle bodem** hebben die zich perfect aanpast aan de kookzones. Gebruik geen onstabiele of vervormde recipiënten.
- Plaats het recipiënt op de kookzone alvorens deze onder spanning te brengen.
- Zorg ervoor dat de **diameter van het recipiënt aangepast is aan de diameter van de kookzone** en dat het mooi in het midden staat.
- Droog de onderkant van het recipiënt af alvorens het op de kookzone te plaatsen.
- Laat het recipiënt niet over het glazen oppervlak glijden om het niet te beschadigen. Til het recipiënt op.
- **Koken met een deksel** zorgt ervoor dat de kooktijd wordt verminderd en er energie wordt bespaard.

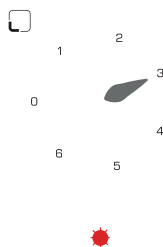
ANDERE AANBEVELINGEN

- Houd kinderen uit de buurt van de plaat terwijl deze wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de handgrepen van de recipiënten naar binnen zijn gericht. Vergeet niet dat olie of vet vlam kunnen vatten wanneer ze op een te hoge temperatuur worden gebracht.
- De kookzones blijven warm na gebruik. Laat geen voorwerpen achter op de kookzones en plaats de handen niet op de plaat zodat u zich niet brandt, en dit zolang het **lampje voor restwarmte** niet is gedoofd.
- Trek de stekker van de kooktafel uit het stopcontact wanneer u merkt dat het glas versplintert.
- Gebruik de kooktafel niet als opberg- of werkoppervlak.

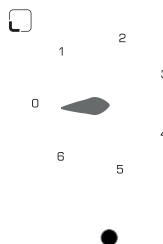
gebruik

De kookplaat aan/uitschakelen

- **Draai aan de bedieningsknop van het kookvuur van uw keuze** om de plaat aan te zetten. Plaats de bedieningsknop op het gewenste vermogen (tussen **1 en 6**). De werkingsindicator wordt geactiveerd. U kunt de knoppen naar links of naar rechts draaien.



- **Draai de bedieningsknoppen van het/de werkende kookvu(u)r(en) tot de positie 0** om de plaat uit te schakelen. De werkingsindicator gaat uit.

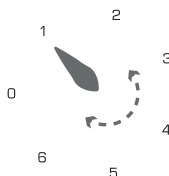


OPMERKINGEN :

- Wanneer u de plaat langer dan 30 minuten op vol vermogen gebruikt, kan de werking overschakelen in de modus beperkte werking of automatisch worden uitgeschakeld.

Het verwarmingsvermogen kiezen

Elk van de kookvuren kan worden ingesteld op 6 verwarmingsposities: van **1 tot 6**.

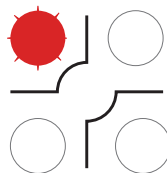


Hieronder vindt u een handleiding voor het selecteren van het vermogen.

Positie	Koken
0	Kookvuur uit
1	Groenten laten sudderen
2	Aardappelen laten koken
3	Soep laten koken
4	Zachtjes laten bakken
5	Vlees, vis laten dichtschroeien
6	Laten koken, fel laten bakken

Lampjes voor restwarmte

Nadat de kookzones zijn uitgeschakeld, zijn de kookzones nog warm: dit wordt aangegeven door het activeren van het lampje voor restwarmte dat overeenstemt met het desbetreffende kookvuur. Dit bevindt zich vooraan op de plaat.



- **OPGELET!** Zolang de lampjes voor restwarmte branden mag u de kookzones niet aanraken en mag u geen voorwerpen die gevoelig zijn voor de warmte erop plaatsen. Risico op brandwonden en brand!

- Het lampje dooft wanneer de kookzone(s) zonder gevaar kan/kunnen worden aangeraakt.

OPMERKING:

- Schakel de plaat uit voor het einde van het kookproces om van de restwarmte te profiteren. Zo bespaart u elektrische energie.

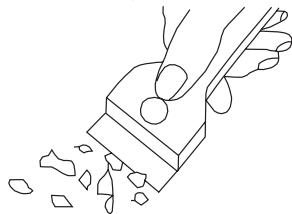
Automatische veiligheidsstop

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen oververhitting. Deze bescherming wordt geactiveerd wanneer:

- een van de kookvuren een temperatuur bereikt van meer dan 250°C,
- het toestel 30 minuten lang op vol vermogen werkt zonder actie van uwentwege op een van de kookplaten.

reiniging en onderhoud

- Een dagelijkse reiniging en een aangepast onderhoud hebben een cruciale impact op de duurzaamheid van uw kookplaat in glaskeramiek.
- Reinig de plaat in glaskeramiek met inachtneming van dezelfde regels als voor het glas. Gebruik nooit voorwerpen die het glaskeramiek kunnen bekrassen, zoals de punt van een mes, schurende of agressieve schoonmaakproducten, schuurpoeder, schuursponzen, enz.
- Veeg overgelopen vloeistoffen onmiddellijk na elk gebruik weg en met name voedingswaren met een hoog suikergehalte of spatten suiker om te vermijden dat ze verbranden op het vitrokeramisch oppervlak.
- Veeg lichte en niet verbrande etensresten weg met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel. Sommige schoonmaakproducten kunnen een blauwe verkleuring op de plaat veroorzaken. Hardnekkige vlekken kun vaak na een eerste reiniging niet worden verwijderd, zelfs wanneer u specifieke schoonmaakproducten gebruikt.
- Verwijder de grootste vlekken die op de plaat kleven wanneer de plaat nog een beetje warm is en gebruik hiervoor een schraper (niet meegeleverd). Veeg na de grootste vlekken te hebben verwijderd, het oppervlak daarna af met een vochtige doek eenmaal de kookplaat volledig is afgekoeld.
- De kalkresten kunnen worden verwijderd met behulp van azijn of speciale schoonmaakproducten.
- We raden u aan om in de winkel specifieke schoonmaakproducten te kopen voor het onderhoud van de vitrokeramische kookplaten voor een grondige reiniging.
- Reinig uw kooktafel nooit met behulp van een hogedrukreiniger of een stoomreiniger.
- Breng nooit schoonmaakproduct aan op een hete plaat.



probleemoplossingsgids

Sommige kleinere problemen kunnen opgelost worden door de gebruiker. Indien de onderstaande elementen u niet helpen om uw specifiek probleem op te lossen, probeer dan niet zelf het toestel te herstellen maar contacteer de dienst na verkoop van uw winkel.

De kooktafel kan niet worden aangezet:

- De tafel is verkeerd aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Controleer de zekering van de verdeelkast van uw woning en vervang ze indien nodig.

Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld en het lampje voor restwarmte brandt:

- De automatische veiligheidsstop van de plaat is geactiveerd. Zie de paragraaf "Automatische veiligheidsstop". U kunt de plaat opnieuw aanzetten en het koken verder zetten.

De kookplaat is gebarsten:

- GEVAAR! Gebruik de kookplaat niet meer. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en contacteer de dienst na verkoop van de winkel waar u het toestel heeft gekocht.

Het lampje voor restwarmte brandt niet hoewel de platen nog warm zijn:

- Er is een stroompanne geweest of de kooktafel is uitgeschakeld geweest. Schakel de tafel in en uit.

De kookplaat is gebarsten:

- GEVAAR! Gebruik de kookplaat niet meer. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en contacteer de dienst na verkoop van de winkel waar u het toestel heeft gekocht.

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.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



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.

Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



* 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.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.

essentiel



Art. 8009736
Ref. ETV45m

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN Pologne /
Made in Poland / Fabricado en Polonia /
Hergestellt in Polen / Gefabriceerd in Polen.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE



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

Please behave responsibly
towards the environment. Recycle this
product at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con
el medio ambiente. Recicle este
producto al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein:
Recyceln Sie dieses Produkt am Ende
seiner Lebensdauer.

Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle
dit product aan het einde van zijn
levensduur.