

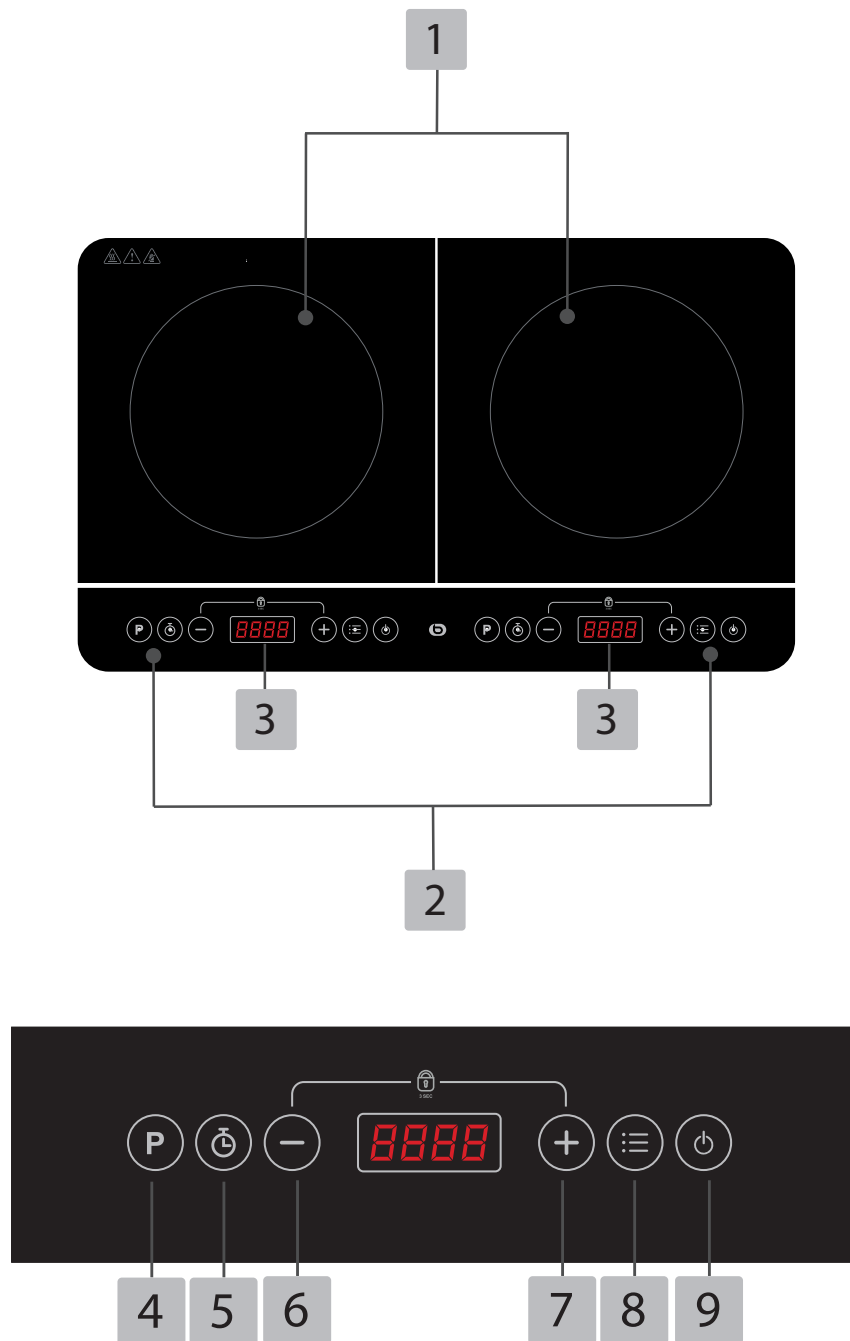
essentiel**b**

Plaque de cuisson à induction /
Induction hob / Placa de cocción de
inducción / Induktionskochfeld /
Inductiekookplaat

EPI 3 Twin



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



	FR	EN	ES	DE	NL
1	Foyers induction	Induction hobs	Zonas cocción de inducción	Induktionskochfelder	Inductiekookvuren
2	Bandeaux de commande	Control panels	Paneles de mando	Bedienfeld	Bedieningspaneel
3	Afficheurs	Displays	Visualizadores	Anzeigen	Weergaveschermen
4	Touche Boost	Boost button	Botón Boost	Boost-Taste	Toets Boost
5	Touche Minuterie	Timer button	Botón de temporizador	Timer-Taste	Toets Timer
6	Touche -	- key	Tecla -	Taste -	Toets -
7	Touche +	+ key	Tecla +	Taste +	Toets +
6+7	Verrouillage des touches (appui 3 secondes)	Key lock (press for 3 seconds)	Bloqueo de los botones (pulsar 3 s)	Tastensperre (3 Sekunden lang drücken)	Vergrendeling van de toetsen (3 seconden lang drukken)
8	Touche Fonction puissance ou température	Power or temperature function button	Botón Función potencia o temperatura	Funktionstaste Leistung oder Temperatur	Toets Functie vermogen of temperatuur
9	Touche Marche / Arrêt	On/Off key	Botón de Encendido/ Apagado	Ein/Aus-Taste	Toets Aan / Uit

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la FIABILITÉ, à la FACILITÉ D'USAGE et au DESIGN de nos produits.
Nous espérons que cette plaque de cuisson vous donnera entière satisfaction.

votre produit

Caractéristiques techniques

Puissance totale	3 500 Watts (2 000 Watts et 1 500 Watts)
Alimentation	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Foyer induction	2 foyers de 22cm de diamètre
Minuterie	1 à 240 minutes par tranches de 1 ou 10 minutes
Niveaux de température	10 niveaux
Niveaux de puissance	10 niveaux pour le foyer gauche 8 niveaux pour le foyer droit
Longueur du câble d'alimentation	1,50 m
Dimensions (L x H x P)	58,5 cm x 6,2 cm x 35 cm
Classe de protection	Classe II
Détection automatique de récipients	Oui
Commandes sensibles verrouillables	Oui, indépendantes pour chaque plaque
Arrêt automatique	Oui
Surface	Verre
Pieds	6 pieds antidérapants

Contenu de la boîte

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

Fiche produit

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

Désignation	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		EPI 3 Twin	
Code article		8011783	
Type de plaque		Plaques de cuisson électriques domestiques	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		2	
Technologie de chauffage (zone et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	20,5 / 20,5	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC _{FOYER ÉLECTRIQUE}	183,1 / 184,0	Wh/ kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{PLAQUE ÉLECTRIQUE}	183,6	Wh/ kg

Selon le règlement (UE) n° 66/2014

Consommation d'énergie en mode arrêt	N/A
Consommation d'énergie en mode veille	0.79W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	5 min.
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	N/A

avant la première utilisation

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

Informations sur l'utilisation

Principe de l'induction

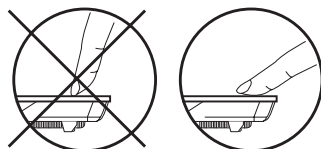
Une bobine d'induction se trouve sous la zone des foyers de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de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

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Si le récipient a un diamètre trop petit, la zone de chauffe ne s'activera pas. Lorsque le récipient n'est pas adapté à la zone de cuisson, le code erreur « **E0** » reste affiché.

Bien entendu, le récipient doit être adapté, reportez-vous au paragraphe « récipients adaptés/non adaptés ».

Touches tactiles

Votre appareil est équipé de touches tactiles permettant de commander les différentes fonctions. Posez le doigt sur les touches tel qu'indiqué sur le schéma ci-contre.



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

Détection de récipient

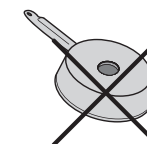
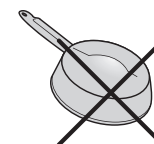
La détection de récipient assure une sécurité complémentaire. Cependant, après utilisation, ne comptez pas sur cette fonction de détection pour éteindre l'appareil, mais éteignez-le au moyen du dispositif de commande afin d'assurer une sécurité parfaite.

Le foyer induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient est inadapté ou mal positionné. Le code erreur « **E0** » apparaît sur l'afficheur. Il disparaît lorsque vous posez une casserole adaptée à l'induction sur le foyer de cuisson.
- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson. Le code erreur « **E0** » apparaît. Il disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionné au préalable.
- Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole « **E0** » active.

Récipients adaptés/non adaptés

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



Matériaux adaptés

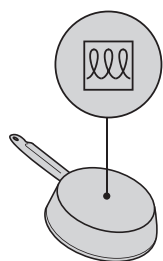
Acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.

Matériaux non adaptés

Aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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

Pour vérifier si un récipient est compatible, voici 2 possibilités :



1. Versez un peu d'eau dans le récipient. Allumez le foyer de cuisson de votre choix en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt** .

Placez le récipient sur le foyer et appuyez sur la touche **Fonction** . L'eau doit se mettre à chauffer. L'afficheur indique « **E0** » si le récipient n'est pas compatible avec l'induction.

2. Placez un aimant sur le fond externe du récipient ; l'aimant doit rester collé.



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

Dimension du récipient

La zone de cuisson s'adapte automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite : le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum de **12 cm** et un diamètre maximum de **26 cm**.

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

utilisation



- Le fonctionnement de chacun des foyers est indépendant, en effet, chacun des foyers dispose de son propre bandeau de commande.
- Pour utiliser les deux foyers simultanément, suivez les instructions d'utilisation qui suivent et appliquez-les successivement à chacun des foyers.

1. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez l'appareil sur une prise murale de courant :
 - l'appareil émet un signal sonore,
 - le voyant au-dessus de la touche Marche/arrêt clignote et
 - l'afficheur LED indique « ---- », signifiant que l'appareil est bien branché.
1. Placez le récipient de chauffe adapté et rempli de sa préparation au centre du foyer de votre choix.
2. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt** .
- l'afficheur LED indique « **ON** » et
- le voyant au-dessus de la touche Marche/arrêt reste allumé.



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

3. Sur le bandeau de commande du foyer de cuisson de votre choix, appuyez sur la touche **Fonction** « **PUISSANCE** » ou « **TEMPÉRATURE** » .

- **1 fois pour activer le mode « PUISSANCE » :**

L'afficheur indique :

« **1600** » (puissance par défaut) à gauche « **1300** » (puissance par défaut) à droite

À gauche, vous pouvez sélectionner 10 niveaux de puissance en appuyant sur les touches + et - :
200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W.

À droite, vous pouvez sélectionner 8 niveaux de puissance en appuyant sur les touches + et - :
200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1300 W, 1500 W.

Le niveau de puissance sélectionné s'affiche.

• **2 fois pour activer le mode « TEMPÉRATURE » :**

L'afficheur indique « **180C** » (température par défaut pour les deux foyers).
Vous pouvez sélectionner 10 niveaux de température en appuyant sur les touches + et - :
60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
La température sélectionnée s'affiche.

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

Mode Minuterie

Vous pouvez programmer un temps de cuisson pour le foyer de cuisson de votre choix compris entre **1 et 240 minutes** après avoir réglé la température ou la puissance.

1. Appuyez sur la touche **Minuterie** .
 - Le voyant correspondant s'allume.
 - L'afficheur indique « **10** » (durée par défaut).

2. Pour régler le temps de cuisson (l'augmenter ou le diminuer), appuyez sur les touches **+** et **-**, le temps de cuisson augmente ou diminue d'une minute à chaque appui.

Remarque : maintenez la touche **+** ou **-** enfoncée pour augmenter/diminuer par paliers de 10 minutes.

3. Appuyez sur la touche **Minuterie**  pour confirmer le réglage ou attendez que l'affichage cesse de clignoter.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, l'appareil émet un signal sonore puis s'éteint automatiquement.

En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment annuler la minuterie en maintenant la touche **Minuterie**  enfoncée ou en appuyant une fois sur la touche **Marche/arrêt** .

Fonction Boost

Pendant le fonctionnement de l'appareil, appuyez sur la touche **Boost**  pour activer les réglages les plus élevés de puissance et de température.

Verrouillage/déverrouillage des touches

Pour éviter de modifier une sélection par inadvertance, notamment par les enfants, vous pouvez verrouiller les touches du bandeau de commande du foyer de cuisson de votre choix (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Pour verrouiller les touches, maintenez les touches + et - enfoncées pendant 3 secondes. Le voyant lumineux s'allume. La plaque de cuisson ne réagit alors plus aux changements de niveau de puissance, de température ou de minuterie.

Pour déverrouiller les touches, maintenez les touches + et - enfoncées pendant 3 secondes. Le voyant lumineux correspondant s'éteint.

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

Arrêt automatique

Dès que le temps de cuisson sélectionné pour la minuterie du foyer de cuisson de votre choix est écoulé, le foyer de cuisson s'arrête automatiquement.

Vous pouvez à tout moment arrêter foyer de cuisson de votre choix en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt** .

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



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

nettoyage et entretien

Avant de procéder au nettoyage de la plaque de cuisson :

- **Débranchez l'appareil de la prise de courant, et**
 - **Laissez-le refroidir.**
-
- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrée.
 - Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
 - Pour nettoyer votre plaque de cuisson, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour ce type de plaque.
 - Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
 - Ne nettoyez jamais votre plaque de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
-
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 - N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif, ni d'éponge à récurer, ni d'objet pointu afin de ne pas endommager le revêtement.
 - Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil !

guide de dépannage

Les foyers de cuisson ne s'allument pas :

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

Code erreur	Signification
E0	Il n'y a pas de récipient sur le foyer de cuisson ou le récipient n'est pas adapté à l'induction.
E1	Problème électronique Le système présente un court-circuit. Veuillez contacter le service après-vente.
E2	Surchauffe interne Éteignez la plaque et laissez-la refroidir. La plaque devrait fonctionner à nouveau après avoir refroidi. Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil pour son bon fonctionnement. Contrôlez que les grilles d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstruées et le cas échéant, retirez l'obstruction.
E3 E4	Défaut de tension Éteignez la plaque et patientez quelque temps. La plaque devrait fonctionner à nouveau lorsque la tension redevient normale. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service après-vente.
E5	Problème électronique Le système présente un court-circuit. Veuillez contacter le service après-vente.
E6	Surchauffe de la plaque Éteignez la plaque et laissez-la refroidir. La plaque devrait fonctionner à nouveau après avoir refroidi. Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil pour son bon fonctionnement. Contrôlez que les grilles d'entrée et de sortie d'air ne sont pas obstruées et le cas échéant, retirez l'obstruction.

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

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 hob.

your product

Technical features

Total power	3,500 Watts (2,000 Watts and 1,500 Watts)
Power	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Induction hob	2 x 22cm diameter burners
Timer	1 to 240 minutes in increments of 1 or 10 minutes
Temperature levels	10 levels
Power levels	10 levels for the left burner 8 levels for the right burner
Power cord length	1.50 m
Dimensions (W x H x D)	58.5cm x 6.2cm x 35cm
Protection rating	Class II
Auto pan detection	Yes
Lockable sensor controls	Yes, independent for each burner
Automatic stop	Yes
Surface	Glass
Feet	6 non-slip feet

Box contents

- 1 double-burner freestanding induction hob
- 1 user manual

product sheet

The calculation methods used to establish the values below comply with European Regulation 66/2014/EU.

Description	Symbol	Value	Unit
Model identification	EPI 3 Twin		
Item code	8011783		
Type of burner	Domestic electric hobs		
Number of cooking zones and/or areas	2		
Heating technology (induction cooking zones and areas, conventional cooking zones, electric hobs)	Induction		
For the circular cooking zones or areas: usable diameter per electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	20.5 / 20.5	cm
Energy consumption per cooking zone or cooking area calculated per kg	EC ELECTRIC BURNER	183.1 / 184.0	Wh/kg
Energy consumption per hob, calculated per kg	EC ELECTRIC HOB	183.6	Wh/kg

According to regulation EU 66/2014

Power consumption in off mode	N/A
Power consumption in standby	0.79W
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	5 min.
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	N/A

getting started

- Remove all the packaging.
- Remove any protective film that may be on the hob.
- Wipe the hob with a soft cloth.
- Some smoke may be released and there may be a slight odour when the appliance is used for the first time. This is normal and will quickly go away. Ventilate the room.
- Make sure that there are no objects, water or food on the cooking zone before switching it on.

usage information

Induction principle

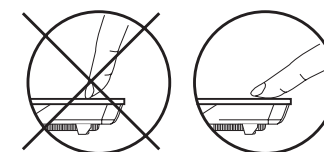
An induction coil is located under each burner area. When it is switched on, it produces a variable electromagnetic field which, in turn, produces induced currents in the ferromagnetic bottom of the pan. This causes the pan placed on the heating zone to heat up.

The induction cooking zone automatically takes into account the size of the pan used. If the pan is too small in diameter, the heating zone will not activate. If the pan is not compatible with the cooking zone, an "E0" error code appears in the display.

Naturally, the pan must be compatible. Refer to the paragraph on "compatible/incompatible pans".

Touch-sensitive keys

Your appliance has touch-sensitive keys to control the various functions. Put your finger on the keys as shown in the diagram opposite. Make sure that the control buttons are always clean, dry and that no objects (e.g. kitchen



utensil) are placed on them. Even a thin layer of water can make the keys difficult to use.

Pan detection

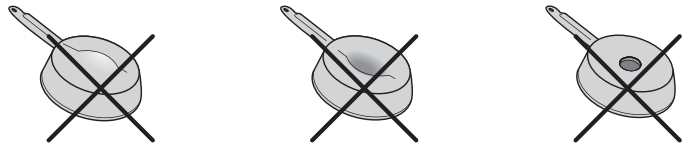
Pan detection provides additional safety. However, after use, do not rely on the pan sensor to switch off the appliance. Instead, switch it off using the controls for added safety.

The induction hob no longer works:

- When there is no pan on the cooking zone or when the pan is unsuitable or incorrectly positioned. The error code "E0" appears on the display. It disappears when you place a pan suitable for induction on the hob.
- Operation is also interrupted when you remove the pan during cooking. The error code "E0" appears. It disappears when the pan is put back on the hob. Cooking resumes at the previously selected power level.
- After use, switch off the heating zone. Do not leave the pan detection "E0" active.

Compatible/incompatible pans

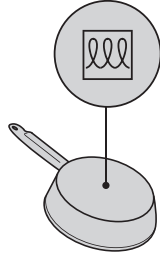
Check that the bottoms of the pans are as flat as possible (no convex or concave bottoms) and are not rough.



Suitable materials	Unsuitable materials
Steel, enamelled steel, cast iron, stainless steel with ferromagnetic bottom, aluminium with ferromagnetic bottom.	Aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramics, porcelain.

Manufacturers specify whether or not their products are compatible with induction.

To check if a pan is compatible, you can choose either of the following two methods:



1. Pour a little water into the pan. Switch on the burner of your choice by pressing the **On/Off** button. Put the pan on the burner and press the **Function** button. The water should start to heat up. The code "E0" appears in the display if the container is not compatible with the induction system.
2. Place a magnet on the outside of the pan; the magnet should stick to it.

Some pots and pans can make noise when placed on an induction cooking zone. These noises do not indicate a fault with the appliance.

Pan dimensions

The cooking zones automatically adjust to the size of the bottom of the pan, up to a certain limit: the bottom of the pan must have a minimum diameter of **12 cm** and a maximum diameter of **26 cm**.

For best results, place the pan in the centre of the cooking zone.

use



- Each of the burners works independently. Indeed, each of the burners has its own control panel.
- To use both burners at the same time, respect the following instructions and apply them successively to each of the burners.

1. Fully unwind the power cord and plug the appliance into an earthed wall socket:
 - the appliance emits an audible signal;
 - the light above the On/Off button flashes and
 - the code "----" appears in the LED display. This means that the appliance has been properly plugged in.
1. Place the compatible heating pan filled with the preparation in the centre of the burner of your choice.
2. Switch on the hob by pressing the **On/Off**  button.
 - the message " **ON** " appears in the LED display and
 - the light above the On/Off button stays on.



If you don't select a cooking mode within one minute of switching on the hob, the hob will stop automatically.

3. On the control panel of the burner of your choice, press the **"POWER" or "TEMPERATURE" function button**  :

• Once to activate the **"POWER" mode:**

The display shows:

"1600" (default power) to the left

"1300" (default power) to the right

For the left burner, you can select 10 power levels by pressing the + and - keys:
200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W.

For the right burner, you can select 8 power levels by pressing the + and - keys:
200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1300 W, 1500 W.

The selected power level is displayed.

• Twice to activate the **"TEMPERATURE" mode:**

The display shows **"180C"** (default temperature for both burners).

You can select 10 temperature levels by pressing the **+** and **-** keys:
60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.

The selected temperature is displayed.

- **Burn hazards!** The hob gets very hot during use and stays hot for some time after use. Be careful not to burn yourself during or after use.
- Do not touch the hot surface.
- Only touch the control keys.

Timer Mode

You can program a cooking time for the burner of your choice between **1 and 240 minutes** after setting the temperature or power.

1. Press the **Timer**  key.
 - The corresponding indicator light comes on.
 - **"10"** (default time) appears in the display.

2. To adjust the cooking time (up or down), press the **+** and **-** buttons. The cooking time increases or decreases by one-minute increments with each press.

Note: hold the **+** or **-** key down to increase/decrease the time in steps of 10 minutes.

3. Press the **Timer**  key to confirm the setting or wait for the display to stop flashing.

As soon as the selected cooking time has elapsed, the appliance beeps and then switches off automatically.

During cooking, you can cancel the timer at any time by holding down the **Timer**  button or by pressing the **On/Off**  **key once**.

BOOST function

During the working, once you press the button **Boost** , the working power or temp. would change to highest.

Locking/unlocking the keys

To prevent accidental changes to a selection, especially by children, you can lock the buttons on the control panel of the burner of your choice (except for the On/Off button).

To lock the keys, hold the **+** and **-** keys down for 3 seconds. The indicator light comes on. The hob will then no longer react to changes in the power or temperature level, or the timer.

To unlock the keys, hold the **+** and **-** keys down for 3 seconds. The corresponding indicator light comes on.

Another option: you can also press the **On/Off**  key and turn off the appliance. When you switch it on the next time, the keys will be unlocked.

Automatic stop

As soon as the cooking time selected on the timer of the burner of your choice has elapsed, the burner switches off automatically.

You can switch off the burner of your choice at any time by pressing the **On/Off**  button.

After use, remember to unplug the hob from the power outlet.



It is quite normal, during and after use, for the fans, which are used to cool the electronics, to start up and a relay switching noise to be heard for a few moments.

cleaning and maintenance

Before cleaning the hob:

- **Unplug the appliance from the socket, and**
- **Leave it to cool down.**
- Immediately clean up any liquid spills, especially any food with a high sugar content or splashes of sugar, to prevent them from burning on the glass-ceramic surface.
- Remove carbonised residue with a squeegee and special cleaning products.
- To clean your hob, use a soft sponge and water with washing-up liquid or a commercially available detergent recommended for this type of hob.
- Dry the appliance with a soft, clean cloth.
- Never clean your hob with a pressure or steam cleaner.

- Never immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleansers, scouring sponges, or sharp objects to avoid damaging the coating.
- Do not use steam cleaner to clean this appliance!

troubleshooting guide

The burners don't come on:

- Is the plug properly plugged into the socket?
- Is the plug, socket or power cord damaged?
- Has the fuse for the installation blown?

Error code	Meaning
E0	There is no pan on the burner or the pan is not compatible with induction hobs.
E1	Electronic problem There is a short circuit in the system. Contact the after-sales service.
E2	Internal overheating Turn off the hob and let it cool. The hob should work again once it has cooled down. Be sure to leave enough space around the appliance so that it can be operated properly. Check that the air inlet and outlet grilles are not obstructed and, if necessary, remove the obstruction.
E3 E4	Voltage fault Turn off the hob and wait a while. The hob should work again when the voltage returns to normal. If the problem is not resolved, contact the after-sales service.

E5	Electronic problem There is a short circuit in the system. Contact the after-sales service.
E6	Hob overheating Turn off the hob and let it cool. The hob should work again once it has cooled down. Be sure to leave enough space around the appliance so that it can be operated properly. Check that the air inlet and outlet grilles are not obstructed and, if necessary, remove the obstruction.

In any case, in the event of a malfunction, unplug the hob from the socket and contact the after-sales service of your retailer. Do not repair the appliance yourself.

Acaba de adquirir un producto de la marca Essentiel b y se lo agradecemos. Prestamos mucha atención a la FIABILIDAD, a la FACILIDAD DE USO y al DISEÑO de nuestros productos. Esperamos que esta placa de cocción le brinde absoluta satisfacción.

Su producto

Características técnicas

Potencia total	3 500 vatios (2 000 vatios y 1 500 vatios)
Alimentación	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Placa de inducción	2 zonas de cocción de 22 cm de diámetro
Temporizador	1 a 240 minutos por intervalos de 1 o 10 minutos
Niveles de temperatura	10 niveles
Niveles de potencia	10 niveles para la zona izquierda 8 niveles para la zona derecha
Longitud del cable de alimentación	1,50 m
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	58,5 cm x 6,2 cm x 35 cm
Clase de protección	Clase II
Detección automática de recipientes	Sí
Mandos táctiles bloqueables	Sí, independientes para cada zona
Parada automática	Sí
Superficie	Vidrio
Pies	6 patas antideslizantes

Contenido de la caja

- 1 placa de cocción de inducción de sobremesa dos zonas
- 1 manual de instrucciones

Ficha del producto

Los métodos de cálculo empleados para determinar los valores a continuación cumplen el Reglamento europeo 66/2014/UE.

Denominación	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		EPI 3 Twin	
Código de artículo		8011783	
Tipo de placa		Placas eléctricas domésticas	
Número de zonas y/o áreas de cocción		2	
Tipo de calentamiento (zona y áreas de cocción de inducción, zonas de cocción convencional, placas eléctricas)		Inducción	
Para las zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más próximos	Ø	20,5 / 20,5	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	EC _{ZONA ELÉCTRICA}	183,1 / 184,0	Wh/ kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	EC _{PLACA ELÉCTRICA}	183,6	Wh/ kg

Según el reglamento (UE) n.º 66/2014

Consumo de energía en modo de espera	N/A
Consumo de energía en modo de espera	0.79W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	5 min.
El consumo de energía del equipo en modo preparado en red si todos los puertos de red por cable están conectados y todos los puertos de red inalámbricos están activados	N/A

Antes de usar el aparato por primera vez

- Retire todos los elementos del embalaje.
- Retire la película protectora que eventualmente se encuentra sobre la placa.
- Limpie la placa con un paño suave.
- Durante el primer uso, es posible que del aparato se desprenda un ligero humo y olor. Esto es normal y desaparecerá enseguida. Ventile la habitación.
- Antes de encender la zona de cocción, asegúrese de que no haya objetos, agua ni alimentos sobre ella.

Información sobre el uso

Principio de la inducción

Bajo la zona de cocción, hay una bobina de inducción. Cuando se activa, produce un campo electromagnético variable que, a su vez, produce corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De esta manera, se calienta el recipiente colocado en la zona de calentamiento.

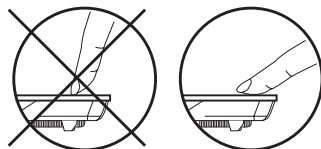
La zona de cocción de inducción tiene en cuenta automáticamente el tamaño del recipiente utilizado. Si el recipiente tiene un diámetro demasiado pequeño, la zona de calentamiento no se activará. Cuando el recipiente no se adapta a la zona de cocción, se visualiza el código de error «E0».

Desde luego, el recipiente debe ser adaptado, por ello, remítase a la sección «Recipientes adaptados/no adaptados».

Botones táctiles

El aparato está equipado con botones táctiles que permiten controlar las diferentes funciones. Ponga el dedo sobre los botones como se indica en el esquema contiguo.

Asegúrese de que los botones de mando siempre estén limpios, secos y que ningún objeto (como un utensilio de cocina) se encuentre sobre ellos. Incluso una fina capa de agua puede volver difícil el uso de los botones.



Detección de recipiente

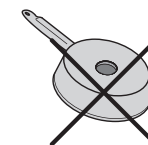
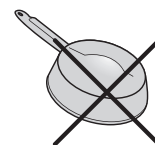
La detección de recipiente aporta protección adicional. Sin embargo, tras el uso, esta función de detección de recipientes no apagará el aparato, sino que debe apagarlo usted mediante el interruptor para garantizar una seguridad total.

La zona de cocción de inducción no funciona:

- Cuando no hay recipientes en la zona de cocción o cuando el recipiente no es compatible o está mal colocado. En el visualizador, aparece el código error «E0». Este desaparecerá cuando ponga una olla apta para inducción en la zona de cocción.
- El funcionamiento también se interrumpirá cuando quite el recipiente durante la cocción. Aparece el código de error «E0». Desaparecerá cuando el recipiente vuelva a colocarse en el fogón. La cocción se reanudará en el nivel de potencia seleccionado previamente.
- Tras su uso, apague la zona de calentamiento. No deje activada la detección de recipientes «E0».

Recipientes adaptados/no adaptados

Asegúrese de que el fondo de los recipientes sea lo más plano posible (ni convexo ni cóncavo) y no tenga asperezas.



Materiales compatibles

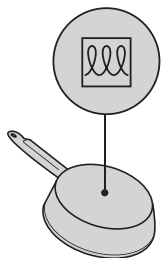
Acero, acero esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable con fondo ferromagnético, aluminio con fondo ferromagnético.

Materiales no compatibles

Aluminio y acero con fondo no ferromagnético, cobre, latón, cristal, cerámica y porcelana.

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con inducción.

Para verificar si un recipiente es compatible, estas son dos posibilidades:



1. Vierta un poco de agua en el recipiente. Encienda la zona de cocción que desee utilizar pulsando el botón de **Encendido/Apagado**

Ponga el recipiente sobre la zona de cocción y pulse el botón de **Función** . El agua debe empezar a calentarse. Si el recipiente no es compatible con el sistema de inducción, el visualizador indica «E0».

2. Ponga un imán en el fondo externo del recipiente; el imán debe quedar pegado.



Algunas ollas pueden hacer ruido cuando se colocan en una zona de cocción por inducción. En ningún caso, estos ruidos implican un fallo del aparato.

Dimensiones del recipiente

La zona de cocción se adapta automáticamente a las dimensiones del fondo de la olla hasta cierto límite: el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo de **12 cm** y máximo de **26 cm**.

Para obtener un rendimiento máximo, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Utilización



- El funcionamiento de cada zona es independiente; en efecto, cada una está equipada con su propio panel de mandos.
- Para usar ambas zonas de manera simultánea, siga las instrucciones de uso que siguen y aplíquelas de manera sucesiva a cada zona.

1. Desenrolle completamente el cable de alimentación y enchufe el aparato a una toma de corriente:
 - el aparato emite una señal sonora,
 - parpadea el indicador sobre el botón de Encendido/Apagado y
 - el visualizador led indica «----», lo que significa que el aparato está enchufado correctamente.
1. Ponga el recipiente adaptado y lleno con la preparación en el centro de la zona de cocción que desee.
2. Encienda la placa de cocción pulsando el botón de **Encendido/Apagado** .
 - el visualizador led indica «ON» y
 - el indicador sobre el botón de Encendido/Apagado permanece encendido.



Si no selecciona ningún modo de cocción dentro del minuto siguiente al encendido de la placa, esta se apagará automáticamente.

3. En el panel de mandos de la zona que haya elegido, pulse el botón **Función** «**POTENCIA**» o «**TEMPERATURA**»

- **1 vez para activar el modo «POTENCIA»:**

El visualizador indica:

«1600» (potencia por defecto) a la izquierda

«1300» (potencia por defecto) a la derecha

A la izquierda, puede seleccionar 10 niveles de potencia pulsando los botones + y -:

200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W.

A la derecha, puede seleccionar 8 niveles de potencia pulsando los botones + y -:

200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1300 W, 1500 W.

Se visualiza el nivel de potencia seleccionado.

• 2 veces para activar el modo «TEMPERATURA»:

El visualizador indica «180C» (temperatura por defecto para ambas zonas).

Puede seleccionar 10 niveles de temperatura pulsando los botones + y -:
60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.

Se visualiza la temperatura seleccionada.

- **¡Riesgo de quemaduras!** La placa se vuelve muy caliente durante su uso y permanece así durante algún tiempo. Tenga cuidado con no quemarse durante o después del uso.
- No toque la superficie caliente.
- Solo use los botones de mando.

Modo Temporizador

Puede programar un tiempo de cocción entre **1 y 240 minutos**, para la zona que desee, tras haber ajustado la temperatura o la potencia.

1. Pulse el botón **Temporizador** .
 - Se encenderá el indicador correspondiente.
 - El visualizador indica «10» (duración por defecto).

2. Para ajustar el tiempo de cocción (aumentarlo o disminuirlo), pulse los botones + y -, con cada pulsación, el tiempo de cocción aumenta o disminuye en un minuto.

Observación: mantenga pulsado el botón + o - para aumentar o disminuir por intervalos de 10 minutos.

3. Pulse el botón **Temporizador**  para confirmar el ajuste o espere a que el visualizador deje de parpadear.

En cuanto transcurra el tiempo de cocción seleccionado, el aparato emite una señal sonora y, luego, se apaga automáticamente.

Durante la cocción, en cualquier momento, puede cancelar el temporizador manteniendo pulsado el botón **Temporizador**  o pulsando una vez el botón de **Encendido/Apagado** .

Función BOOST

Durante el funcionamiento, una vez que pulse el botón **Boost** , la potencia de funcionamiento o la temperatura pasará al nivel más alto.

Bloqueo y desbloqueo de los botones

Para evitar modificar accidentalmente una selección, en especial por parte de los niños, puede bloquear los botones del panel de mandos de la placa de cocción que desee (excepto el botón de Encendido/Apagado).

Para bloquear los botones, mantenga pulsados los botones + y - durante 3 segundos. Se enciende el indicador luminoso. La placa de cocción no reacciona más al cambio de potencia, temperatura o temporizador.

Para desbloquear los botones, mantenga pulsados los botones + y - durante 3 segundos. Se apaga el indicador luminoso correspondiente.

Otra posibilidad: además, puede pulsar el botón de **Encendido/apagado**  y apagar el aparato. Al volver a encender el aparato, los botones estarán desbloqueados.

Parada automática

En cuanto haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado mediante el temporizador de la zona de cocción que ha elegido, esta se detendrá automáticamente.

En cualquier momento, puede detener la zona de cocción pulsando el botón de **Encendido/apagado** .

Después de usar, desenchufe la placa de cocción de la toma de corriente.



Es completamente normal que durante y después del uso se pongan en funcionamiento los ventiladores de enfriamiento del sistema electrónico y que se escuche un ruido de conmutación de relé durante un instante.

Limpieza y mantenimiento

Antes de limpiar la placa de cocción:

- **Desenchufe el aparato de la toma de corriente**
- **Déjelo enfriarse.**
- Limpie inmediatamente los líquidos derramados y, en especial, los alimentos con alto contenido en azúcar o las salpicaduras de azúcar para evitar que se quemen en la superficie vitrocerámica.
- Quite los residuos carbonizados con un rascador y productos de limpieza específicos.
- Para limpiar la placa de cocción, use una esponja suave y agua con lavavajillas líquido o un producto del comercio recomendado para la vitrocerámica.
- Seque el aparato con un paño suave y limpio.
- Nunca limpie la placa de cocción con un aparato de limpieza a presión o vapor.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos ni objetos afilados para no dañar el revestimiento.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar este aparato.

Guía de resolución de problemas

Las zonas de cocción no se encienden:

- Tal vez el enchufe no está puesto correctamente en la toma de corriente.
- Tal vez el enchufe, la toma de corriente o el cable de alimentación está dañado.
- Tal vez el fusible ha saltado.

Código error	Significado
E0	No hay recipientes en la placa de cocción o el recipiente no es apto para el sistema de inducción.
E1	Problema electrónico El sistema presenta un cortocircuito. Contacte con el servicio posventa.
E2	Sobrecalentamiento interno Apague la placa y déjela enfriarse. Después de haberse enfriado, la placa debería funcionar nuevamente. Deje un espacio libre suficiente alrededor del aparato para su funcionamiento correcto. Verifique que las rejillas de entrada y salida de aire no estén obstruidas y, si fuera necesario, retire el objeto que produce la obstrucción.
E3 E4	Fallo de tensión Apague la placa y espere un instante. La placa debería funcionar nuevamente cuando la tensión vuelva a ser normal. Si el problema no se resuelve, póngase en contacto con el servicio posventa.
E5	Problema electrónico El sistema presenta un cortocircuito. Contacte con el servicio posventa.
E6	Sobrecalentamiento de la placa Apague la placa y déjela enfriarse. Después de haberse enfriado, la placa debería funcionar nuevamente. Deje un espacio libre suficiente alrededor del aparato para su funcionamiento correcto. Verifique que las rejillas de entrada y salida de aire no estén obstruidas y, si fuera necesario, retire el objeto que produce la obstrucción.

En todos los casos, si hay un problema de funcionamiento, desenchufe la placa de la toma de corriente y póngase en contacto con el servicio posventa de su tienda distribuidora. No repare usted mismo el aparato.

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

Technische Daten

Gesamtleistung	3 500 Watt (2 000 Watt und 1 500 Watt)
Stromversorgung	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Induktionskochfeld	2 Kochfelder mit 22 cm Durchmesser
Timer	1 bis 240 Minuten in Schritten von 1 oder 10 Minuten
Temperaturstufen	10 Stufen
Leistungsstufen	10 Leistungsstufen für das Kochfeld links 8 Leistungsstufen für das Kochfeld rechts
Länge des Stromkabels	1,50 m
Maße (L x H x T)	58,5 cm x 6,2 cm x 35 cm
Schutzklasse	Klasse II
Automatische Gefäßerkennung	Ja
Sperrbare Touch-Bedientasten	Ja, unabhängig für jedes Kochfeld
Automatische Ausschaltung	Ja
Oberfläche	Glas
Füße	6 rutschfeste Füße

Verpackungsinhalt

- 1 aufsetzbare Induktionskochplatte mit Doppel-Kochfeld
- 1 Bedienungsanleitung

Produktdatenblatt

Die Berechnungsmethoden, die zur Ermittlung der nachstehenden Werte verwendet wurden, entsprechen der europäischen Verordnung 66/2014/EU.

Bezeichnung	Symbol	Wert	Einheit
Modell-Identifikation	EPI 3 Twin		
Artikel-Code	8011783		
Kochfeldtyp	Kochfelder für den Hausgebrauch		
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	2		
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -bereiche, konventionelle Kochzonen, Elektrokochfelder)	Induktion		
Für kreisförmige Kochstellen oder Zonen: Durchmesser der Nutzfläche pro Elektrokochstelle, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	20,5 / 20,5	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche berechnet pro kg	EC ELEKTRO- HERD	183,1 / 184,0	Wh/ kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC ELEKTRISCHE KOCHPLATTE	183,6	Wh/ kg

Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	N/A
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.79W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	5 min.
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	N/A

Vor dem ersten Gebrauch

- Nehmen Sie alle mitgelieferten Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie gegebenenfalls die Schutzfolie von der Platte.
- Wischen Sie die Platte mit einem weichen Tuch ab.
- Beim ersten Gebrauch können sich etwas Rauch und ein leichter Geruch bilden. Dies ist normal und verschwindet schnell von selbst. Belüften Sie den Raum.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass sich keine Gegenstände, Wasser oder Lebensmittel auf der Kochfläche befinden.

Informationen zum Gebrauch

Das Induktionsprinzip

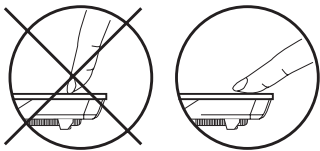
Unter dem Kochfeld befindet sich eine Induktionsspule. Wenn sie eingeschaltet wird, erzeugt sie ein variables elektromagnetisches Feld, das wiederum induzierte Ströme im ferromagnetischen Boden des Behälters erzeugt. Dies führt zu einer Erwärmung des auf der Kochzone platzierten Behälters.

Die Induktionskochzone erkennt automatisch die Größe des verwendeten Kochgefäßes. Wenn der Durchmesser des Kochgefäßes zu klein ist, wird die Kochzone nicht aktiviert. Wenn das Gefäß nicht für die Kochzone geeignet ist, wird der Fehlercode "E0 " angezeigt.

Es dürfen nur entsprechend geeignete Kochgefäße verwendet werden, siehe dazu Abschnitt "geeignete/nicht geeignete Kochgefäße".

Touch-Tasten

Ihr Gerät ist mit Touch-Tasten zur Steuerung der verschiedenen Funktionen ausgestattet. Legen Sie Ihren Finger wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt auf die Tasten.



Achten Sie darauf, dass die Bedientasten immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Küchenutensilien) darauf abgelegt werden. Bereits eine dünne Wasserschicht kann dazu führen, dass sich die Tasten nur erschwert bedienen lassen.

Gefäßerkennung

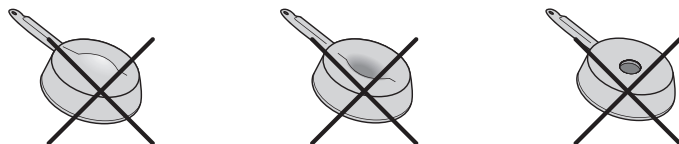
Die Gefäßerkennung bietet zusätzliche Sicherheit. Verlassen Sie sich nach dem Gebrauch jedoch nicht auf diese Erkennungsfunktion, um das Gerät auszuschalten, sondern schalten Sie es über die Bedientaste aus, um die vollständige Sicherheit zu gewährleisten.

Das Induktionskochfeld funktioniert nicht:

- Es befindet sich kein Gefäß auf der Kochzone oder das Gefäß ist ungeeignet oder nicht richtig platziert. Auf dem Anzeigedisplay erscheint der Fehlercode "E0". Er erlischt, wenn ein für Induktionskochfelder geeignetes Kochgefäß auf das Kochfeld gestellt wird.
- Der Betrieb wird auch unterbrochen, wenn Sie das Gefäß während des Kochvorgangs vom Kochfeld nehmen. Der Fehlercode "E0" wird angezeigt. Er erlischt, wenn das Gefäß wieder auf das Kochfeld gestellt wird. Der Kochvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch aus. Lassen Sie die Gefäßerkennung "E0" nicht eingeschaltet.

Geeignete/nicht geeignete Kochgefäße

Achten Sie darauf, Kochgefäße mit möglichst ebenem Boden (keine konvexen oder konkaven Böden) zu verwenden, deren Böden keine Kanten und Unebenheiten aufweisen.



Geeignete Materialien

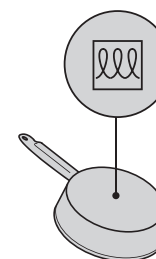
Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit ferromagnetischem Boden, Aluminium mit ferromagnetischem Boden.

Ungeeignete Materialien

Aluminium und Edelstahl mit nicht ferromagnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte mit Induktion kompatibel sind.

Um zu prüfen, ob ein Gefäß für Induktion geeignet ist, gibt es 2 Möglichkeiten:



1. Gießen Sie etwas Wasser in das Kochgefäß. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der **Ein/Aus-Taste** ein. Stellen Sie das Gefäß auf das Kochfeld und drücken Sie die **Funktionstaste** . Das Wasser sollte sich jetzt erhitzen. Auf dem Anzeigedisplay erscheint "E0", wenn das Gefäß nicht für Induktion geeignet ist.
2. Legen Sie einen Magneten auf die Außenseite des Bodens des Kochgefäßes; der Magnet sollte daran haften bleiben.



Bestimmte Kochgefäße können Geräusche verursachen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Diese Geräusche weisen nicht auf einen Defekt des Geräts hin.

Maße des Kochgefäßes

Die Kochzone passt sich bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an die Größe des Bodens des Kochgefäßes an: der Boden des Kochgefäßes muss einen Durchmesser von mindestens **12 cm** und höchstens von **26 cm** haben. Für maximale Leistung stellen Sie das Kochgefäß in die Mitte der Kochzone.

Gebrauch



- Die Betrieb der einzelnen Kochfeder erfolgt unabhängig voneinander, jedes Kochfeld hat sein eigenes Bedienfeld.
- Um beide Kochfelder gleichzeitig zu nutzen, befolgen Sie die folgenden Bedienungsanweisungen und wenden Sie diese nacheinander für jedes der Kochfelder an.

1. Wickeln Sie das Stromkabel vollständig ab und schließen es an eine geerdete Steckdose an:
 - Das Gerät gibt ein akustisches Signal von sich,
 - die Leuchtanzeige über der Ein/Aus-Taste blinkt und
 - die LED-Anzeige zeigt "----" an, was bedeutet, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist.
1. Stellen Sie das geeignete, mit der Zubereitung gefüllte Kochgefäß in die Mitte des Kochfelds.
2. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der **Ein/Aus-Taste** ein.
 - Die LED-Anzeige zeigt "**ON**" an und
 - die Leuchtanzeige über der Ein/Aus-Taste leuchtet weiterhin.



Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute nach dem Einschalten des Kochfelds einen Kochmodus auswählen, schaltet es sich automatisch aus.

3. Drücken Sie auf dem Bedienfeld des Kochfelds Ihrer Wahl die Funktionstaste "**LEISTUNG**" oder "**TEMPERATUR**" :

- **1 Mal, um den Modus "LEISTUNG" zu aktivieren:**

Das Anzeigedisplay zeigt an:

"**1600**" (standardmäßige Leistung)
links

"**1300**" (standardmäßige Leistung)
rechts

Links können Sie zwischen 10 Leistungsstufen wählen, indem Sie die Tasten + und - drücken :
200 W, 400 W, 600 W, 800 W,
1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W,
1800 W, 2000 W.

Rechts können Sie zwischen 8 Leistungsstufen wählen, indem Sie die Tasten + und - drücken :
200 W, 400 W, 600 W, 800 W,
1000 W, 1200 W, 1300 W, 1500 W.

Die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt.

- **2 Mal, um den Modus "TEMPERATUR" zu aktivieren:**

Das Anzeigedisplay zeigt "**180°C**" an (standardmäßige Temperatur für die beiden Kochfelder).

Sie können zwischen 10 Temperaturstufen wählen, indem Sie die Tasten **+** und **-** drücken:

60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.
Die gewählte Temperatur wird angezeigt.

- **Verbrennungsgefahr!** Das Kochfeld wird während des Betriebs sehr heiß und bleibt auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiß. Passen Sie auf, sich während oder nach dem Gebrauch nicht zu verbrennen.
- Berühren Sie keinesfalls die heiße Oberfläche.
- Benutzen Sie ausschließlich die Bedientasten.

Timermodus

Sie können eine Kochzeit zwischen **1 und 240 Minuten** für das Kochfeld Ihrer Wahl programmieren, nachdem Sie die Temperatur oder die Leistung **eingestellt haben**.

1. Drücken Sie die Taste **Timer** .
 - Die entsprechende Leuchtanzeige geht an.
 - Das Anzeigedisplay zeigt "**10**" an (standardmäßige Dauer).

2. Um die Kochzeit einzustellen (zu verlängern oder zu verringern), drücken Sie die Tasten **+** und **-**, die Dauer verlängert oder verringert sich mit jedem Druck um eine Minute.

Hinweis: Halten Sie die Taste **+** oder **-** gedrückt, um die Dauer in 10-Minuten-Schritten zu verlängern/verringern.

3. Drücken Sie die Taste **Timer** , um die Einstellung zu bestätigen oder warten Sie, bis die Anzeige nicht mehr blinkt.

Sobald die gewählte Kochzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal von sich und schaltet sich dann automatisch aus.

Während des Kochens können Sie den Timer jederzeit stoppen, indem Sie die Taste **Timer**  gedrückt halten oder die **Ein/Aus-Taste**  **einmal drücken**.

BOOST-Funktion

Wenn Sie während des Betriebs die Taste **Boost**  drücken, wird die Leistung oder die Temperatur auf die höchste Stufe eingestellt.

Sperren/Entsperren der Tasten

Um ein versehentliches Verändern einer Einstellung, insbesondere durch Kinder, zu verhindern, können Sie die Tasten auf dem Bedienfeld der gewünschten Kochplatte sperren (außer der Ein/Aus-Taste).

Um die Tasten zu sperren, halten Sie die Tasten **+** und **-** für 3 Sekunden gedrückt. Die Leuchtanzeige geht an. Das Kochfeld reagiert jetzt nicht mehr auf Änderungen der Leistungsstufe, der Temperatur oder des Timers.

Um die Tasten wieder zu entsperren, halten Sie die Tasten **+** und **-** für 3 Sekunden gedrückt. Die entsprechende Leuchtanzeige geht aus.

Andere Möglichkeit: Sie können Sie auch die **Ein/Aus-Taste**  drücken und das Gerät ausschalten. Beim nächsten Einschalten des Geräts sind die Tasten nicht mehr gesperrt.

Automatische Ausschaltung

Sobald die gewählte Kochzeit des Timers des von Ihnen gewählten Kochfelds abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Sie können das von Ihnen gewählte Kochfeld jederzeit durch Drücken der **Ein/Aus-Taste**  ausschalten.

Denken Sie daran, nach dem Gebrauch den Stecker des Kochfelds aus der Steckdose zu ziehen.



Es ist normal, dass während und nach dem Betrieb die Lüfter zur Kühlung der Elektronik eingeschaltet werden und dass kurzzeitig ein Relaischaltgeräusch zu hören ist.

Reinigung und Wartung

Vor der Reinigung des Kochfelds:

- **Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.**
- Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten, insbesondere stark zuckerhaltige Speisen oder Zuckerspritzer sofort ab, um ein Einbrennen auf der Glasoberfläche zu verhindern.
- Entfernen Sie verkohlte Rückstände mit einem Schaber und speziellen Reinigungsprodukten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds einen weichen Schwamm und Wasser mit Spülmittel oder ein handelsübliches, für diese Art von Kochfeld empfohlenes Produkt.
- Mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.
- Reinigen Sie Ihr Kochfeld niemals mit einem Druck- oder Dampfreiniger.
- **Das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.**
- **Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder scharfen Gegenstände, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.**
- **Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät, um dieses Gerät zu reinigen!**

Fehlerbehebung

Die Kochfelder schalten sich nicht ein:

- Ist der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt?
- Sind der Stecker, die Steckdose oder das Netzkabel beschädigt?
- Ist die Sicherung der Installation durchgebrannt?

Fehlercode	Bedeutung
E0	Es befindet sich kein Kochgefäß auf dem Kochfeld oder das Kochgefäß ist nicht für Induktion geeignet.
E1	Problem mit der Elektrik Es gibt einen Kurzschluss im System. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	Überhitzung im Geräteinneren. Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen. Das Kochfeld sollte nach dem Abkühlen wieder funktionieren. Stellen Sie sicher, dass um das Gerät herum genügend Freiraum vorhanden ist, um seinen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten. Prüfen Sie, ob die Lufteinlass- und Luftauslassgitter nicht verstopft sind und entfernen Sie gegebenenfalls die Verstopfung.
E3 E4	Spannungsfehler Schalten Sie das Kochfeld aus und warten Sie einige Zeit ab. Das Kochfeld sollte wieder funktionieren, wenn die Spannung wieder normal ist. Wenn das Problem nicht gelöst ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E5	Problem mit der Elektrik Es gibt einen Kurzschluss im System. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
E6	Überhitzung des Kochfelds. Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen. Das Kochfeld sollte nach dem Abkühlen wieder funktionieren. Stellen Sie sicher, dass um das Gerät herum genügend Freiraum vorhanden ist, um seinen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten. Prüfen Sie, ob die Lufteinlass- und Luftauslassgitter nicht verstopft sind und entfernen Sie gegebenenfalls die Verstopfung.

Ziehen Sie in jedem Fall im Falle einer Störung den Netzstecker und wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers. Reparieren Sie das Gerät keinesfalls selbst.

U hebt net een toestel van het merk Essentiel b gekocht, waarvoor onze dank. We besteden bijzondere zorg aan de BETROUWBAARHEID, het GEBRUIKSGEMAK en het DESIGN van onze producten.

We hopen dat deze kookplaat u volledige tevredenheid zal brengen.

uw product

Technische kenmerken

Totaal vermogen	3 500 Watt (2 000 Watt en 1 500 Watt)
Voeding	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Inductiekookvuur	2 kookvuren met een diameter van 22 cm
Timer	1 tot 240 minutes per schijf van 1 of 10 minuten
Temperatuurniveaus	10 niveaus
Vermogensniveaus	10 niveaus voor het kookvuur links 8 niveaus voor het kookvuur rechts
Lengte van de voedingskabel	1,50 m
Afmetingen (L x H x D)	58,5 cm x 6,2 cm x 35 cm
Beschermingsklasse	Klasse II
Automatische detectie van recipiënten	Ja
Vergrendelbare gevoelige bedieningstoetsen	Ja, onafhankelijk voor elke plaat
Automatische stop	Ja
Oppervlak	Glas
Voeten	6 antislipvoeten

Inhoud van de doos

- 1 verplaatsbare inductiekookplaat met dubbel kookvuur
- 1 gebruiksaanwijzing

Productfiche

De gebruikte berekeningsmethodes voor het bepalen van onderstaande waarden zijn in overeenstemming met Europese Verordening 66/2014/EU.

Aanduiding	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	EPI 3 Twin		
Artikelcode	8011783		
Type plaat	Elektrische kookplaten voor huishoudelijk gebruik		
Aantal kookzones en/of -gebieden	2		
Verwarmingstechnologie (kookzone en -gebieden door middel van inductie, conventionele kookzones, elektrische platen)	Inductie		
Voor de cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige oppervlakte per elektrische kookzone, afgerond naar de dichtstbijzijnde 5 mm	Ø	20,5 / 20,5	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied berekend per kg	EC ELEKTRISCH KOOKVUUR	183,1 / 184,0	Wh/ kg
Energieverbruik van de kookplaat berekend per kg	EC ELEKTRISCHE PLAAT	183,6	Wh/ kg

Volgens Verordening EU 66/2014

Stroomverbruik in uitstand modus	N/A
Stroomverbruik in stand-by	0.79W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	5 min.
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	N/A

vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingselementen.
- Verwijder de beschermende folie die eventueel aanwezig is op de plaat.
- Veeg de plaat af met een droge doek.
- Wanneer u het toestel de eerste keer gebruikt, is het mogelijk dat er een beetje rook of een licht geur wordt vrijgegeven door het toestel. Dit is normaal en verdwijnt snel. Verlucht de kamer.
- Zorg ervoor dat zich geen voorwerpen, water of voeding op de kookzone bevinden alvorens het toestel aan te zetten.

informatie over het gebruik

Principe van inductie

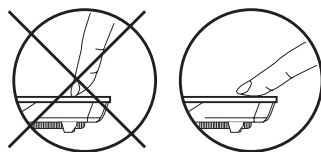
Er bevindt zich een inductiespoel onder de zone van de kookvuren. Wanneer deze wordt geactiveerd, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt geïnduceerde stromen genereert in de ferromagnetische bodem van het recipiënt. Hierdoor wordt het recipiënt dat op de verwarmingszone wordt geplaatst, verwarmd.

De inductiekookzone houdt automatisch rekening met de grootte van het gebruikte recipiënt. Wanneer de diameter van het recipiënt te klein is, zal de verwarmingszone niet worden geactiveerd. Wanneer het recipiënt niet geschikt is voor de kookzone, blijft het symbool “**E0**” weergegeven worden.

Het spreekt voor zich dat het recipiënt geschikt moet zijn. Raadpleeg de paragraaf “Geschikte/Ongeschikte recipiënten”.

Gevoelige toetsen

Uw toestel is uitgerust met gevoelige toetsen waarmee de verschillende functies kunnen worden bediend. Plaats de vinger op de toetsen zoals aangegeven op het schema hiernaast.



Vergewis u ervan dat de bedieningstoetsen altijd proper en droog zijn en dat er geen enkel voorwerp (bijvoorbeeld keukengerei) op geplaatst is. Zelfs een dun laagje water kan ervoor zorgen dat de toetsen moeilijk te gebruiken zijn.

Recipiëntdetectie

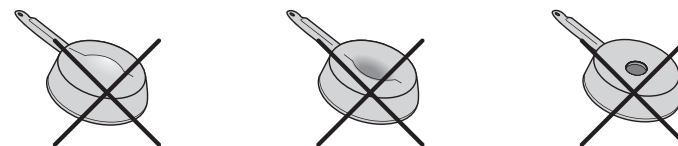
De recipiëntdetectie zorgt voor een extra veiligheid. Reken na gebruik evenwel niet op het detectiesysteem voor kookpotten om de kooktafel uit te schakelen, maar schakel ze uit met behulp van het bedieningssysteem om een perfecte veiligheid te waarborgen.

Het inductiekookvuur werkt niet:

- Wanneer er geen recipiënt op de kookzone staat of wanneer het recipiënt ongeschikt of slecht gepositioneerd is. De foutcode “**E0**” verschijnt op het weergavescherm. Ze verdwijnt wanneer u een kookpot op het kookvuur plaatst die geschikt is voor inductie.
- De werking wordt eveneens onderbroken wanneer u het recipiënt tijdens het koken verwijdt. De foutcode “**E0**” verschijnt. Ze verdwijnt wanneer het recipiënt opnieuw op het kookvuur wordt geplaatst. Het koken wordt hervat met het vooraf geselecteerde vermogensniveau.
- Schakel na gebruik de kookzone uit. Laat het detectiesysteem voor kookpotten “**E0**” niet aan staan.

Geschikte/Ongeschikte recipiënten

Controleer dat de bodem van de recipiënten zo vlak mogelijk is (geen holle of bolle bodem) en geen ruwe randen vertoont.



Gebruik



- De werking van elk van de kookvuren is onafhankelijk. Het is immers zo dat elk van de kookvuren over haar eigen bedieningspaneel beschikt.
- Om de twee kookvuren gelijktijdig te gebruiken, volg de volgende gebruiksinstructies en pas ze opeenvolgend toe op elk van de kookvuren.

1. Rol het voedingssnoer volledig af en steek het in een geaard wandstopcontact:
 - er weerklinkt een geluidssignaal,
 - het lampje boven de toets Aan/Uit knippert en
 - op het LED-weergavescherm verschijnt “----”, wat betekent dat het toestel wel degelijk aangesloten is.
1. Plaats het geschikt en met de bereiding gevuld recipiënt in het midden van het kookvuur van uw keuze.
2. Zet de kooktafel aan door op de toets **Aan/Uit** te drukken.
 - op het LED-weergavescherm staat “ON” ent
 - het lampje boven de toets Aan/Uit blijft branden.



Indien u binnen de minuut na het aanzetten van de plaat geen kookmodus selecteert, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

3. Druk op het bedieningspaneel van het kookvuur van uw keuze op de toets **Functie “VERMOGEN” of “TEMPERATUUR”** :

- **1 keer om de modus “VERMOGEN” te activeren:**

Op het weergavescherm staat:

“1600” (standaardvermogen) links

“1300” (standaardvermogen) rechts

Geschikte materialen

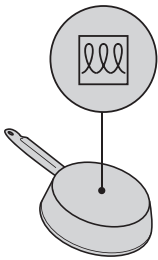
Staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met ferromagnetische bodem, aluminium met ferromagnetische bodem.

Ongeschikte materialen

Aluminium en inox met niet-ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

De fabrikanten specificeren of hun producten compatibel zijn met inductie.

Om te controleren of een recipiënt compatibel is, hebt u 2 mogelijkheden:



1. Giet een beetje water in een kookpot. Zet het kookvuur van uw keuze aan door op de toets **Aan/Uit** te drukken. Plaats het recipiënt op het kookvuur en druk op de toets **Functie** . Het water moet beginnen opwarmen. Op het weergavescherm staat “E0” wanneer het recipiënt niet compatibel is met inductie.
2. Plaats een magneet op de buitenkant van de bodem van het recipiënt; de magneet moet blijven kleven.



Sommige kookpotten kunnen geluid maken wanneer ze op een kookzone met inductie worden geplaatst. Deze geluiden wijzen in geen geval op een defect van het toestel.

Afmeting van het recipiënt

De kookzones passen zich automatisch aan de afmeting van de onderkant van de kookpot aan tot een bepaalde limiet: de bodem van de kookpot moet een diameter hebben van minimaal **12 cm** en van maximaal **26 cm**.

Om een maximaal rendement te bekomen, plaats de kookpot in het midden van de kookzone.

Aan de linkerkant kunt u 10 vermogensniveaus selecteren door op de toetsen + en - te drukken:
200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1400 W, 1600 W, 1800 W, 2000 W.

Aan de rechterkant kunt u 8 vermogensniveaus selecteren door op de toetsen + en - te drukken:
200 W, 400 W, 600 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1300 W, 1500 W.

Het geselecteerd vermogensniveau wordt weergegeven.

- **2 keer om de modus “TEMPERATUUR” te activeren:**

Op het weergavescherm staat “**180°C**” (standaardtemperatuur voor de twee kookvuren).

U kunt 10 temperatuurniveaus selecteren door op de toetsen + en - te drukken:

60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.

De geselecteerde temperatuur wordt weergegeven.

- **Risico op brandwonden!** De plaat wordt zeer warm tijdens het gebruik ervan en blijft nog enige tijd na gebruik warm. Zorg ervoor dat u zich niet verbrandt tijdens of na het gebruik.
- Raak het warme oppervlak niet aan.
- Gebruik enkel de bedieningstoetsen.

Modus Minuterie

U kunt een kooktijd voor het kookvuur van uw keuze programmeren tussen **1 en 240 minuten** nadat u de temperatuur of het vermogen **hebt ingesteld**.

1. Druk op de toets **Timer** .
 - Het overeenkomstige lampje gaat branden.
 - Op het weergavescherm staat “**10**” (standaardduur).

2. Om de kooktijd in te stellen (verhogen of verlagen), druk op de toetsen + en -, de kooktijd stijgt of daalt met één minuut bij elke druk op de toets.
Opmerking: houd de toets + of - ingedrukt om te verhogen/verlagen in schrijven van 10 minuten.
3. Druk op de toets **Timer**  om de instelling te bevestigen of wacht tot de weergave stopt met knipperen.

Zodra de geselecteerde kooktijd is verstreken, weerklinkt er een geluidssignaal en wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.

Tijdens het koken kunt u op elk moment de timer annuleren door de toets **Timer**  ingedrukt te houden of door één keer op de toets **Aan/Uit**  te drukken.

BOOST-Functie

Druk tijdens de werking één keer op de knop **Boost** . Het werkvermogen en de werktemperatuur zouden moeten wijzigen naar de hoogste stand.

Vergrendeling/ontgrendeling van de toetsen

Om te vermijden dat een selectie per ongeluk wordt gewijzigd, met name door kinderen, kunt u de toetsen van het bedieningspaneel van het kookvuur van uw keuze vergrendelen (met uitzondering van de toets Aan/Uit).

Om de toetsen te vergrendelen, houd de toetsen + en - 3 seconden lang ingedrukt. Het lampje gaat branden. De kookplaat reageert dan niet meer op wijzigingen van het niveau van het vermogen, de temperatuur of de timer.

Om de toetsen te ontgrendelen, houd de toetsen + en - 3 seconden lang ingedrukt. Het overeenkomstige lampje gaat uit.

Andere mogelijkheid: u kunt ook op de toets **Aan/Uit**  drukken en het toestel uitschakelen. Wanneer u het opnieuw aanzet, zullen de toetsen ontgrendeld zijn.

Automatische stop

Zodra de geselecteerde kooktijd voor de timer van het kookvuur van uw keuze verstreken is, gaat het kookvuur automatisch uit.

U kunt het kookvuur van uw keuze op elk moment uitzetten door op de toets **Aan/Uit**  te drukken.

Denk eraan om na gebruik de stekker van de kookplaat uit het stopcontact te trekken.



Het is volkomen normaal dat tijdens en na het gebruik de ventilatoren die dienen om de elektronica af te koelen, beginnen draaien en dat er enkele ogenblikken een roterend geluid te horen is.

reiniging en onderhoud

Alvorens over te gaan tot het reinigen van de kookplaat:

- **Haal de stekker uit het stopcontact**
- **Laat ze afkoelen.**
- Reinig overgelopen vloeistoffen meteen en met name voedingswaren met een hoog suikergehalte of suikerspatten om te vermijden dat ze verbranden op het glazen oppervlak.
- Verwijder verkoolde restanten met behulp van een schraper en specifieke reinigingsproducten.
- Om uw kookplaat te reinigen, gebruik een zachte spons en water waaraan vaatwasmiddel of een product dat in de handel verkrijgbaar is en aanbevolen is voor dit type plaat.
- Droog het toestel met een zachte en schone doek.
- Reinig uw kookplaat nooit met een hogedrukreiniger of stoomreiniger.
- Dompel het toestel, het voedingssnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik geen schurend reinigingsproduct, schuurspons of scherp voorwerp om de coating niet te beschadigen.
- Gebruik geen stoomreinigers om dit apparaat schoon te maken!

probleemoplossingsgids

De kookvuren gaan niet aan:

- Zit de stekker correct in het stopcontact?
- Zijn de stekker, het stopcontact of het voedingssnoer beschadigd?
- Is de zekering van de installatie gesprongen?

Foutcode	Betekenis
E0	Er staat geen recipiënt op het kookvuur of het recipiënt is niet geschikt voor inductie.
E1	Elektronisch probleem Het systeem vertoont een kortsluiting. Gelieve de dienst na verkoop te contacteren.
E2	Interne oververhitting Schakel de plaat uit en laat ze afkoelen. De plaat zou opnieuw moeten werken nadat ze is afgekoeld. Laat voldoende ruimte vrij rond het toestel opdat het naar behoren werkt. Controleer of de luchtin- en uitlaatroosters niet verstopt zijn en verwijder in voorkomend geval de belemmering.
E3 E4	Spanningsdefect Schakel de plaat uit en wacht even. De plaat zou opnieuw moeten werken wanneer de spanning opnieuw normaal wordt. Gelieve de dienst na verkoop te contacteren wanneer het probleem niet is opgelost.
E5	Elektronisch probleem Het systeem vertoont een kortsluiting. Gelieve de dienst na verkoop te raadplegen.
E6	Oververhitting van de plaat Schakel de plaat uit en laat ze afkoelen. De plaat zou opnieuw moeten werken nadat ze is afgekoeld. Laat voldoende ruimte vrij rond het toestel opdat het naar behoren werkt. Controleer of de luchtin- en uitlaatroosters niet verstopt zijn en verwijder in voorkomend geval de belemmering.

In elk geval, wanneer het toestel niet goed werkt, trek de stekker van de plaat uit het stopcontact en contacteer de dienst na verkoop van uw winkel. Voer zelf geen enkele herstelling aan het toestel uit.

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 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.

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 (Elektronikschratt) 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 huishoudelijk afval weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelingspunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilnisplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelingsystemen 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. 8011783
Ref. EPI 3 Twin

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

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Fabricado en R.P.C. /
Hergestelt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

