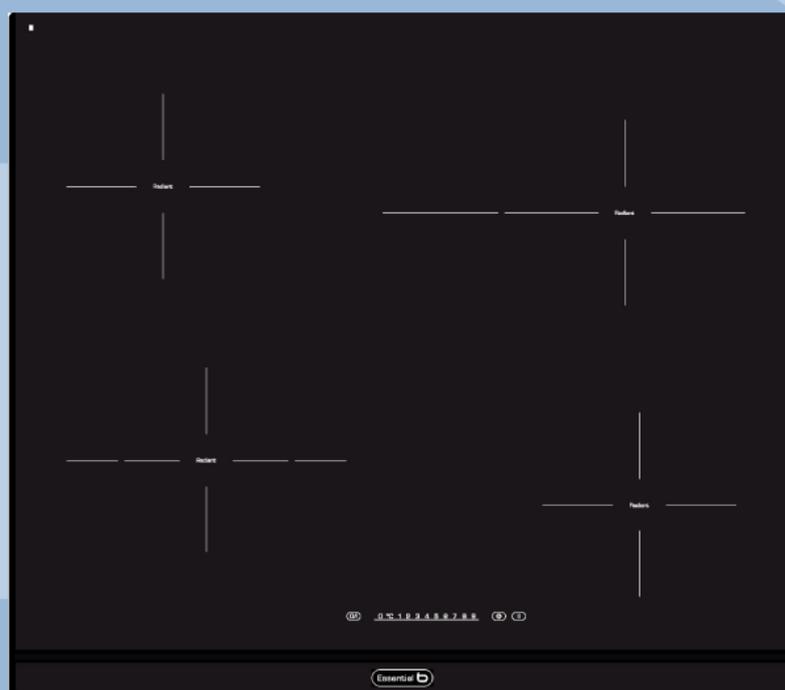


Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Table de cuisson



SOMMAIRE

	CONSIGNES DE SECURITE	3
	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	6
	BRANCHEMENT ELECTRIQUE	8
	DESCRIPTION DE L'APPAREIL	10
	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	10
	UTILISATION DE BASE	11
	<i>AVANT LA PREMIERE UTILISATION</i>	<i>11</i>
	<i>TOUCHES SENSITIVES</i>	<i>11</i>
	<i>ZONE DE SELECTION DE LA PUISSANCE ET REGLAGE DE LA MINUTERIE</i>	<i>11</i>
	<i>MISE EN ROUTE</i>	<i>12</i>
	<i>AFFICHAGE</i>	<i>12</i>
	UTILISATION AVANCEE	13
	<i>INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE</i>	<i>13</i>
	<i>FONCTION « MINUTERIE »</i>	<i>13</i>
	<i>FONCTION « ACCELERATEUR DE CHAUFFE »</i>	<i>15</i>
	<i>FONCTION « ZONES ADDITIONNELLES »</i>	<i>15</i>
	<i>FONCTION « PAUSE »</i>	<i>16</i>
	<i>FONCTION « RAPPEL » (MEMORISATION DU DERNIER REGLAGE)</i>	<i>16</i>
	<i>FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »</i>	<i>16</i>
	<i>VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE</i>	<i>17</i>
	CONSEILS DE CUISSON	18
	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	18
	GUIDE DE DEPANNAGE	19

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement la notice car elle contient des instructions très importantes sur l'installation de l'appareil, son usage et son entretien. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin.



POUR EVITER TOUT DANGER, L'INSTALLATION, LES RACCORDEMENTS, LA MISE EN SERVICE ET LA MAINTENANCE DE VOTRE APPAREIL DOIVENT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT PAR UN PROFESSIONNEL QUALIFIE, CONFORMEMENT AUX NORMES DE SECURITE ET AUX LOIS EN VIGUEUR. NE TENTEZ PAS D'OUVRIR NI DE REPARER L'APPAREIL VOUS-MEME.

Précautions avant l'utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Retirez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- **La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.**
- Pour le raccordement au réseau électrique, n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- **Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.**
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.

- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
- **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- **Attention ! Les pièces accessibles deviennent très chaudes lorsque l'appareil est en marche.** Veuillez à tenir les enfants à une certaine distance de la table de cuisson pour éviter qu'ils ne se brûlent.
- Une fois l'appareil éteint, empêchez les enfants de s'en approcher.
- Eteignez la table de cuisson après l'emploi.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil avant de procéder à son entretien.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation des appareils situés à proximité de la table de cuisson n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de celle-ci.
- N'allumez les foyers qu'après y avoir déposé un ustensile.
- Votre table de cuisson possède des foyers de dimensions différentes. Utilisez toujours des récipients adaptés à la taille de chaque foyer. Le récipient utilisé doit avoir un diamètre minimum égal à la taille du foyer.
- Évitez de déplacer vos récipients de cuisson en les traînant sur la surface vitrocéramique pour ne pas griffer le revêtement.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.**

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (*par exemple une salière*), sur la vitrocéramique *car ils peuvent occasionner des fissures dans le verre en vitrocéramique.*
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique

: éteignez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du bandeau de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant (20 mm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si vous constatez un défaut, débranchez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et contactez votre service après-vente.
- **ATTENTION : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.**

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

Mise au rebut

- *Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la table de cuisson).*



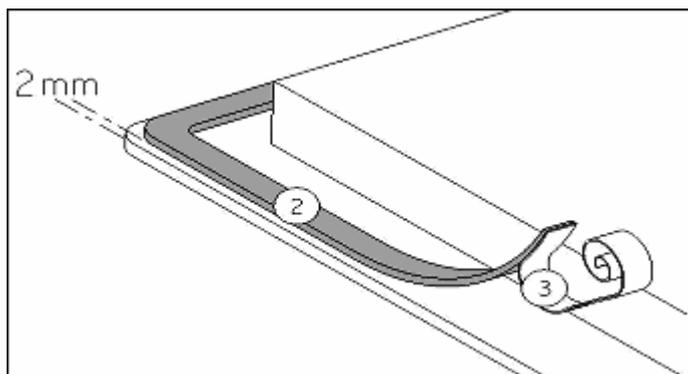
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

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



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

Encastrement

- La découpe dans le plan de travail sera de : 560 x 490 mm (figure A).
- La distance entre la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de 50 mm (figure B).

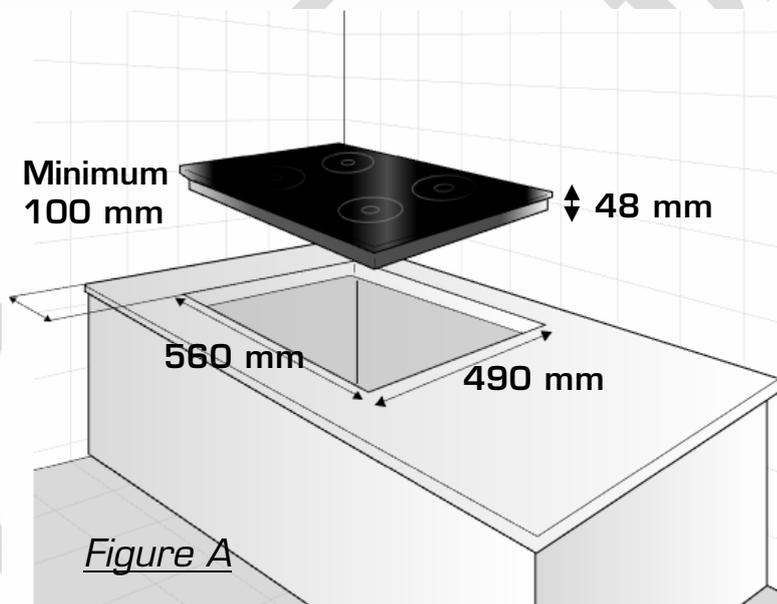


Figure A

- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins 100 mm entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble (figure A).

- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre**

côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.

- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériau résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- N'installez pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.

- 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.
- **Veillez à laisser un espace de 20 mm sous le fond du caisson de l'appareil** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique (Figure B).
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, évitez d'y ranger des objets inflammables et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus doit respecter les indications du fabricant de la hotte. En cas d'absence d'instructions, respectez une distance minimum de **760 mm** (voir figure C).
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique (un tiroir par exemple).

Figure B

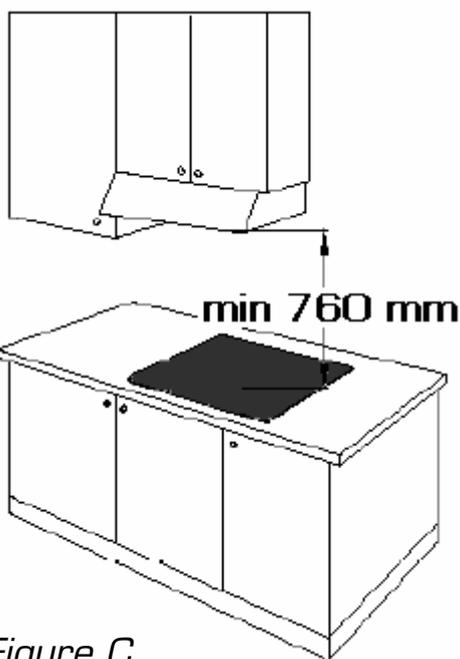
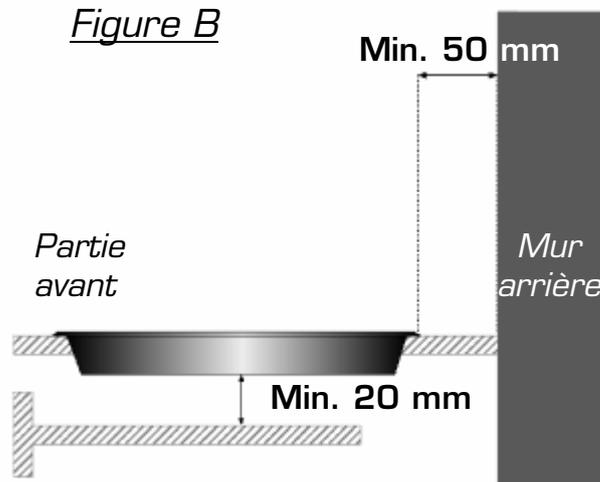


Figure C



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.

- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique située sous 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.**

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 1N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 RR	25 A *
400V~ 2N 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 RR	16 A *

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

- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur omnipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.



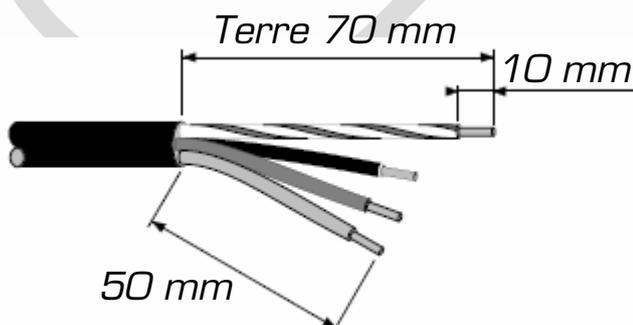
Remarque importante : en sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour un raccordement en monophasé 230 V~.

Branchement de la table

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

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

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



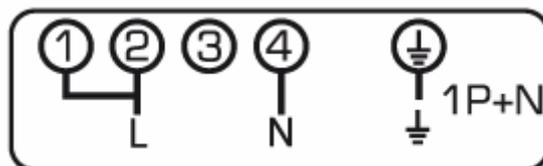
2 - Dénudez les fils électriques sur une longueur de 10 mm. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en respectant les schémas de raccordement ci-dessous.

Extrémité du câble d'alimentation

Monophasé 230V~ 1P+N :

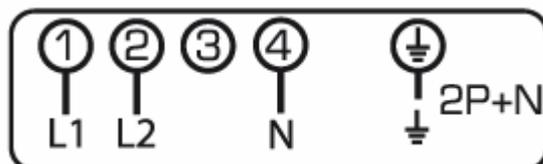
Mettre un pontet entre 1 et 2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L sur le plot 1 ou 2.



Biphasé 400V~ 2P+N :

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



3 – Fixez le cordon d'alimentation à l'aide du collier de serrage.



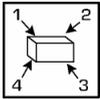
Attention !

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

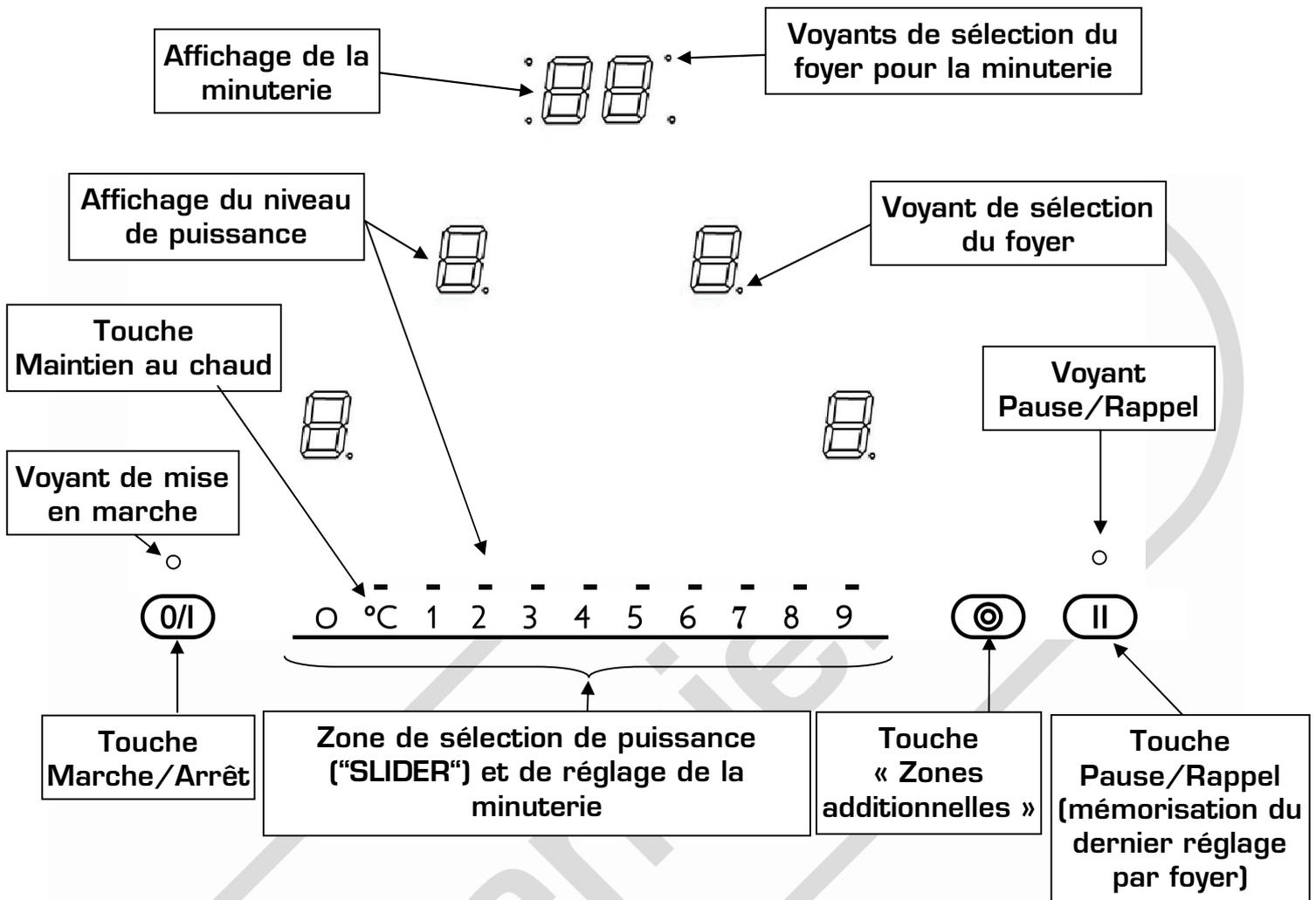
Respectez les schémas de raccordement indiqué au dos de l'appareil.

Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

4 – Refermez le couvercle du bornier.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



W	V	°C
mA	cm	Hz
ms	min	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

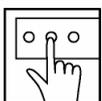
Caractéristiques techniques

Position du foyer	Puissance nominale	Diamètre
Avant Gauche	1000/2200 W	135/210 mm
Arrière Gauche	1200 W	145 mm
Arrière Droit	1500/2400 W	170/265 mm
Avant Droit	1200 W	145 mm

- Puissance maximum : 7000 W
- Tension d'alimentation : 230 V~ 50/60 Hz
- Câble d'alimentation secteur non fourni d'origine

Caractéristiques fonctionnelles

- 9 allures de chauffe sur chaque foyer
- Fonction « zones additionnelles » pour les foyers arrière droit et avant gauche. Cette fonction permet d'adapter au mieux la zone de chauffe aux diamètres des récipients de cuisson afin d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité (le foyer arrière droit pour les grands récipients et le foyer avant gauche pour les petits récipients).
- Commandes sensibles frontales
- Témoins de chaleur résiduelle
- 4 minuteries indépendantes
- Sécurité enfant (verrouillage des touches de commande)
- Arrêt débordement
- Arrêt automatique
- Joint périphérique d'installation fourni



UTILISATION DE BASE

Avant la première utilisation

Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez-la. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

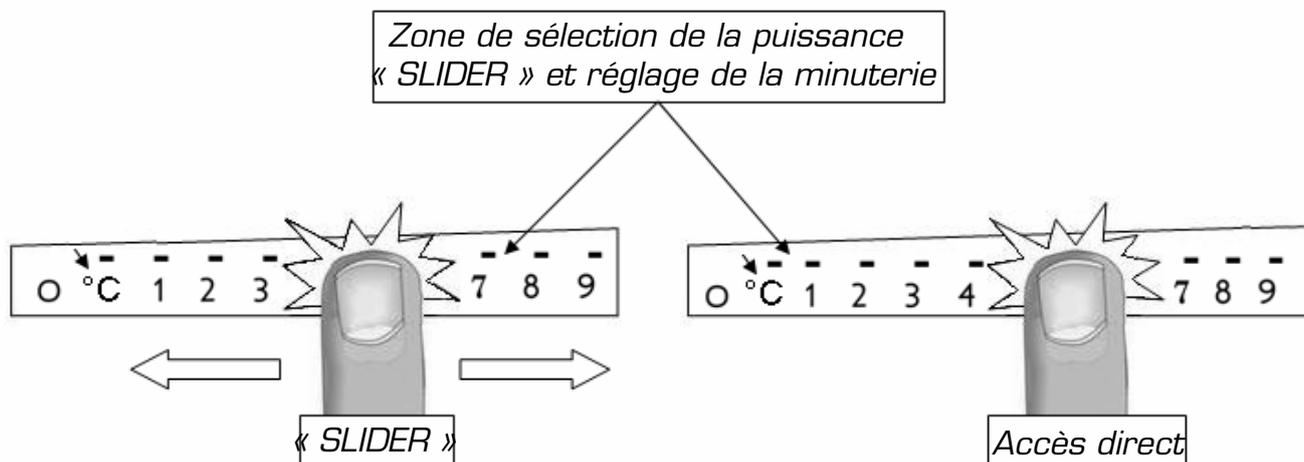
Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active son fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

IMPORTANT : N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de la puissance « Slider » et réglage de la minuterie

Faites glisser votre doigt sur la zone de « SLIDER » pour faire une sélection de puissance ou accédez directement à la puissance souhaitée en posant votre doigt sur le niveau souhaité.



Mise en route

- Enclencher / arrêter la table de cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	Appuyez sur 0/I	4 x « 0 » clignotent
Arrêter	Appuyez sur 0/I	Aucun affichage ou « H »

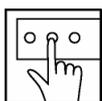
- Réglage de la zone de chauffe :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur « 0 » de la zone	« 0 » et voyant de la zone allumé
Régler (Ajuster la puissance)	Glissez sur le "SLIDER" vers la droite ou la gauche	« 0 » à « 9 » ou « U »
Arrêter	Glissez jusqu'à « 0 » sur le "SLIDER" ou appuyez sur « 0 »	« 0 » ou « H »

Si vous n'effectuez aucun réglage dans un délai de 20 secondes, l'affichage revient en position d'attente.

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
CL	Minuterie	Choix du temps de cuisson.
E	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
U	Maintien au chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Pause	La table est en pause.



UTILISATION AVANCEE

Indicateur de chaleur résiduelle (Affichage « H »)

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



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

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

Fonction minuterie (Affichage « CL »)

La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 foyers de cuisson et ceci, avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

1) Réglage ou modification de la durée de cuisson :

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur « 0 » de la zone	« 0 » et voyant de zone allumé
Sélectionner la puissance	Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 7 »	« 7 »
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur « CL »	« 00 »
Réglage des unités	Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 6 »	« 0 » (fixe) et « 6 » (clignotant)
Valider les unités	Appuyez sur « 06 »	« 0 » (clignotant) et « 6 » (fixe)
Réglage des dizaines	Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 1 »	« 1 » (clignotant) et « 6 » (fixe)
Valider les dizaines	Appuyez sur « 16 »	« 16 »

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

2) Arrêter la fonction minuterie lors de la cuisson :

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur « 7 » de la zone	« 7 » et voyant de zone allumé
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur « 13 »	« 13 »
Désactiver les unités	Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 0 »	« 1 » (fixe) et « 0 » (clignotant)
Valider les unités	Appuyez sur « 10 »	« 1 » (clignotant) et « 0 » (fixe)
Désactiver les dizaines	Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 0 »	« 00 »
Valider les dizaines	Appuyez sur « 00 »	« 00 »

3) Arrêt automatique en fin de cuisson :

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

Pour arrêter le son et le clignotement, appuyez sur « 00 ».

4) Minuterie utilisée seule (hors cuisson) :

Exemple pour 29 minutes :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	Appuyez sur la touche 0/I	Voyants de zone allumés
Sélectionner la minuterie	Appuyez sur « CL »	« 00 »
Réglage des unités	Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 9 »	« 0 » (fixe) et « 9 » (clignotant)
Valider les unités	Appuyez sur « 09 »	« 0 » (clignotant) et « 9 » (fixe)
Réglage des dizaines	Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 2 »	« 2 » (clignotant) et « 9 » (fixe)
Valider les dizaines	Appuyez sur « 29 »	« 29 »

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur « 00 ».

La table s'éteint.

Fonction « Accélérateur de chauffe » (Affichage « A »)

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

1) Mise en route :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur « 0 » de la zone	« 0 » et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 9 »	Passer de « 0 » à « 9 »
Activer l'automatisme	Ré-appuyez sur « 9 » du "SLIDER"	« 9 » clignote avec « A »
Sélectionner le niveau (par exemple « 7 »)	Glissez sur le "SLIDER" jusqu'à « 7 »	« 9 » passe à « 8 » puis « 7 ». « 7 » clignote avec « A »

2) Arrêt de la fonction :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur « 0 » de la zone	« 1 » à « 9 » clignote avec « A »
Sélectionner le niveau	Glissez sur le "SLIDER"	« 1 » à « 9 » ou « U »

Fonction « Zones additionnelles »

La table de cuisson est équipée de zones additionnelles pour les foyers arrière droit et avant gauche.

Cette fonction permet d'adapter les zones de chauffe aux différents diamètres des récipients de cuisson.

- Augmenter / réduire la zone de chauffe :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur « 0 » de la zone	« 0 » et voyant de zone allumé
Augmenter la puissance	Glissez sur le "SLIDER"	Passer de « 0 » à « 9 »
Réduire le diamètre	Appuyez sur 	Voyant éteint
Augmenter le diamètre	Appuyez sur 	Voyant allumé

Fonction « Pause » (Affichage « II »)

Cette fonction permet d'interrompre et de reprendre la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- Mettre en pause/reprendre la cuisson :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mettre en pause la cuisson	Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes	« II » sur les afficheurs
Reprendre la cuisson	Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes	Le voyant « Pause/Rappel » clignote
	Appuyez sur une autre touche ou glissez sur le « SLIDER »	Le voyant « Pause/Rappel » est éteint

Fonction « Rappel » (Mémorisation du dernier réglage)

Après avoir éteint la table de cuisson (touche ) , il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés tels que :

- La dernière puissance sélectionnée pour chaque zone de cuisson,
- Le dernier temps de cuisson sélectionné pour les 4 minuteriers,
- La fonction “accélérateur de chauffe”,
- La fonction “maintien au chaud”.

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyez sur la touche .
- Ensuite, appuyez sur la touche  en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud » (Affichage « U »)

La fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- Activer/désactiver la fonction « Maintien au chaud » :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyez sur « 0 » de la zone	« 0 » à « 9 » ou « H »
Activer le maintien au chaud	Appuyez sur « U » du « SLIDER »	« U »
Arrêter le maintien au chaud	Appuyez sur « U » de la zone	« U »
	Glissez sur le « SLIDER »	« 0 » à « 9 » ou « H »

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.
 Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson, la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.
 La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection, notamment pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt ) peut être verrouillé.

1) Verrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route de la table de cuisson	Appuyez sur  .	« 0 » ou « H » sur les afficheurs
Verrouiller la table	Appuyez simultanément sur les touches  et « 0 » de la zone avant droite	Pas de changement
	Ré-appuyez sur « 0 »	« L » sur les 4 afficheurs

2) Déverrouillage :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route de la table de cuisson	Appuyez sur  .	« L » sur les 4 afficheurs

Dans les 5 secondes après la mise en route :

Déverrouiller la table	Appuyez simultanément sur les touches  et « 0 » de la zone avant droite	« 0 » sur les 4 afficheurs
	Appuyez sur 	Les afficheurs sont éteints



CONSEILS DE CUISSON

• Exemples de réglage des puissances de cuisson

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

Les valeurs ci-dessus sont données à titre indicatif.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Laissez refroidir la table de cuisson avant de procéder à son nettoyage pour éviter les risques de brûlures.

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels que tampon abrasif ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.



GUIDE DE DEPANNAGE

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [E] s'affiche :

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.

La commande affiche 4 [L] :

- Se référer au chapitre « Verrouillage du bandeau de commande ».

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrête :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné. Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe. Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose d'un dispositif de réduction automatique du niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude (affichage « H »).
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché (affichage « 9 »).

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien au chaud".

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Essentiel 

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.



Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel 

Service Clientèle
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN FRANCE
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN