
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 induction double Foyer vous donnera entière satisfaction.

consignes d'usage

AVANT D'UTILISER CET APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- ATTENTION : Ne démontez pas et n'essayez pas d'ouvrir votre appareil car l'ouverture et le retrait du boîtier pourraient vous exposer à des tensions dangereuses et à d'autres dangers.



Le symbole de l'éclair dans un triangle équilatéral attire l'attention de l'utilisateur sur la présence, dans le boîtier de l'appareil, d'une tension élevée, non isolée, dont l'amplitude pourrait être suffisante pour constituer un risque de décharge électrique sur les personnes.



Le point d'exclamation inscrit dans un triangle équilatéral attire l'attention de l'utilisateur sur la présence de consignes de sécurité importantes de fonctionnement ou de maintenance (entretien courant) dans la notice accompagnant l'appareil.

Consignes générales

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il doit être utilisé exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Des fermes ;
 - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - Des environnements de type chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez toujours votre appareil sur une prise murale facilement accessible.
- Pour éviter un court-circuit, ne branchez pas un autre appareil sur la même prise électrique.

- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance pendant qu'il est connecté au réseau électrique.
- Débranchez toujours la plaque de cuisson de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous la nettoyez. Assurez-vous que le foyer à induction est refroidi avant de procéder au nettoyage.

- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - si le cordon ou le bloc d'alimentation est endommagé,
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a subi des chocs ou détériorations,
 - s'il est tombé dans l'eau,Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par un service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Consignes particulières

- Ne cherchez jamais à récupérer un appareil électrique branché tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement et faites-le contrôler par le service après-vente de votre magasin revendeur avant toute tentative de le rebrancher.
- Ne placez aucun objet métallique tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus du bandeau de commande.
- Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la plaque de cuisson car ils peuvent occasionner des fissures sur la surface vitrocéramique.
- N'utilisez jamais l'appareil sous la pluie ou dans un milieu humide.
- Le cordon et la fiche mâle doivent être secs.
- Ne heurtez pas la plaque de cuisson avec le récipient de chauffe.
- Si vous constatez un défaut, arrêtez la plaque de cuisson et coupez l'alimentation électrique.

- Assurez-vous que les entrées et sorties d'air de l'appareil ne soient jamais couvertes ou obstruées afin d'assurer son bon fonctionnement.
- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'on ne puisse pas le tirer ou trébucher dessus.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des éléments tranchants ou des surfaces chaudes.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Une extrême prudence est recommandée lorsque vous déplacez un récipient contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide bouillant.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casserole vide sur la plaque de cuisson.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique après utilisation et laissez-le refroidir avant toute opération de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez pas de produit détergent abrasif ou d'éponge à récurer pour le nettoyage.

- N'utilisez pas l'appareil dans une salle de bain ou à moins d'un mètre d'une source d'eau avec risques d'immersion ou de projection. Ne rangez jamais l'appareil près d'un point d'eau, un évier ou une baignoire.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, calculatrices...) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre médecin.

Installation

- Posez l'appareil sur une surface plane, stable, thermorésistante et à l'abri des projections d'eau.
- Positionnez l'appareil de manière à ce que la prise de courant soit facilement accessible.
- Laissez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil.



La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

- **ATTENTION : RISQUES DE BRÛLURES !** La plaque devient très chaude durant son utilisation et reste chaude un certain temps après utilisation. Ne touchez pas la plaque pendant ou après l'utilisation.
- **MISE EN GARDE :** Si la surface vitrocéramique est fissurée, débranchez l'appareil du réseau électrique pour éviter un risque de choc électrique.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » à la fin de cette notice.

votre produit

Caractéristiques techniques

- Puissance max : 3500 W (2000 W foyer gauche & 1500 W foyer droit)
- Intensité : 14,5 A
- Alimentation : 220 - 240 V~ 50/60 Hz
- 2 foyers induction de 21 cm de diamètre
- Détection automatique de récipients
- Commandes frontales et sensibles verrouillables
- Minuterie (de 5 à 180 minutes par tranches de 5 minutes)
- 10 niveaux de température (de 60°C à 240°C par tranches de 20°C)
- 8 niveaux de puissance, de 500 W à 2000 W
- Arrêt automatique
- Surface en verre
- 4 pieds antidérapants
- Longueur du câble d'alimentation : 1,50 m
- Dimensions (L x H x P) : 605 mm x 360 mm x 63 mm

Contenu de la boîte

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

Fiche produit

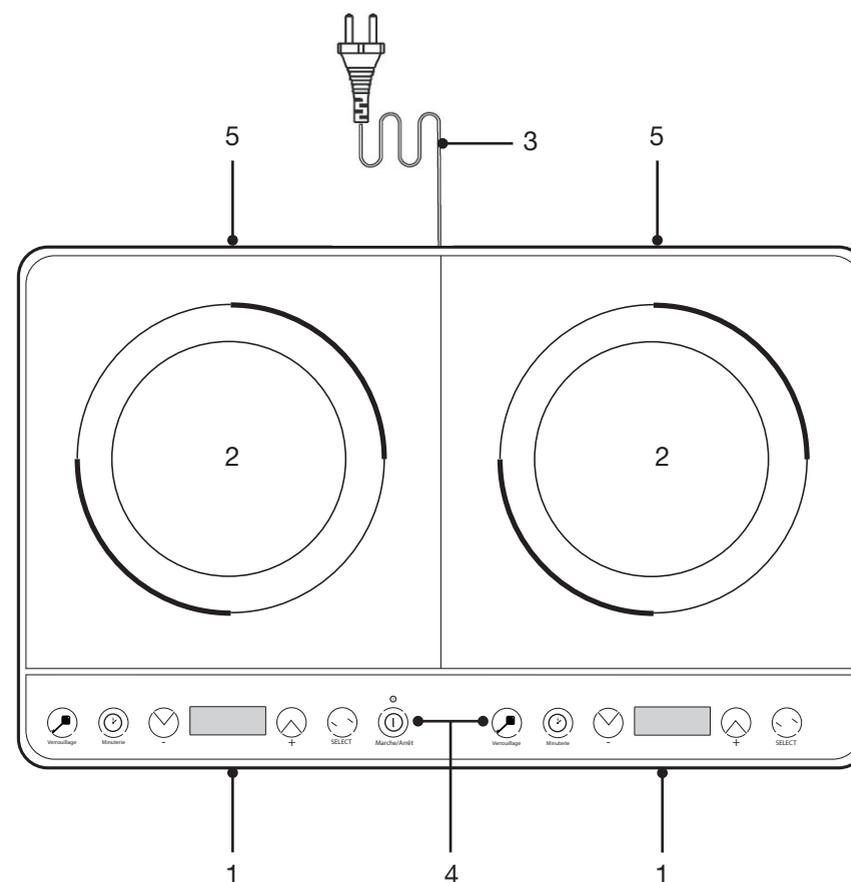
Les méthodes de calcul utilisées pour établir les valeurs ci-dessous sont conformes au Règlement Européen 66/2014/UE.

| Désignation | Symbole | Valeur | Unité |
|---|---------------------------------|---------------------------------------|-------|
| Identification du modèle | | EPI FACILIA TWIN | |
| Code article | | 1001596 | |
| Type de plaque | | Plaque à induction | |
| 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) | | Zones et aires de cuisson à 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 | ∅ | 208 | mm |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg | | NA | |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg | EC _{PLAQUE ÉLECTRIQUE} | 196,2 | Wh/kg |

Il est recommandé de sélectionner le niveau de puissance 500 W pour une efficacité énergétique maximale.

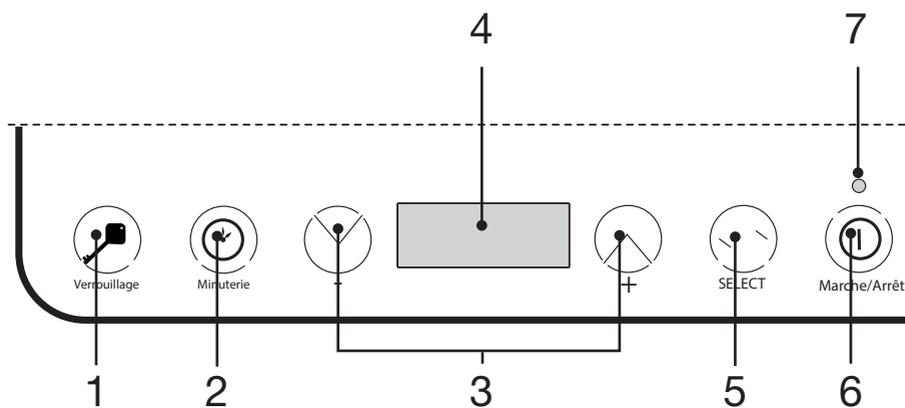
description de l'appareil

Description de l'appareil



1. Sorties d'air (situées à l'arrière de l'appareil)
2. Foyers induction
3. Cordon d'alimentation
4. Bandeaux de commandes
5. Entrées d'air (situées sous l'appareil)

Description du bandeau de commande



1. Verrouillage/déverrouillage des touches
2. Minuterie
3. Touches de réglage des puissances, des températures et de la minuterie
4. Écran d'affichage
5. Sélection du mode : 1) Puissance 2) Température
6. Touche marche/arrêt pour les 2 foyers
7. Voyant marche/arrêt

avant la première utilisation

- Retirez tous les éléments de l'emballage.
- Ôtez le film protecteur éventuel 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.

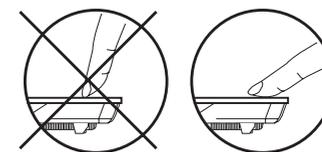
informations sur l'utilisation

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.

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. L'activation d'une touche est validée par un voyant et/ou par un signal sonore.



Assurez-vous que les touches de commande soient 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.

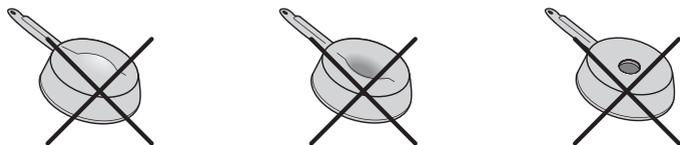
Détection de récipient

- Votre plaque de cuisson est équipée d'un système de détection de récipient pour assurer une sécurité parfaite.

- Les foyers induction ne fonctionnent pas et un signal sonore retentit :
 - Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient n'est pas adapté.
 - Lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson.

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.



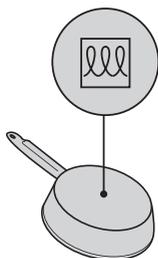
Matériaux adaptés

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 un foyer de cuisson en appuyant sur la touche "Marche/Arrêt". Placez le récipient sur le foyer allumé et appuyez sur la touche "SELECT". L'eau doit se mettre à chauffer. L'écran affiche "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 et n'influent nullement sur son fonctionnement.

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

1. Avant d'allumer l'appareil, placez le récipient de chauffe adapté et rempli de sa préparation au centre du foyer de votre choix.
2. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez l'appareil sur une prise murale de courant. L'appareil émet un signal sonore et tous les voyants s'allument un instant, puis s'éteignent.
3. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt ».



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

4. Sur le bandeau correspondant au foyer de votre choix, appuyez sur la touche "SELECT" :

• 1 fois pour activer le mode "PUISSANCE" :

Le voyant  s'allume et un signal sonore retentit. Vous pouvez sélectionner 8 niveaux de puissance en appuyant sur les touches «+» et «-» : 500 W, 800 W, 1200 W, 1500 W, 1800 W et 2000 W pour le foyer de gauche, et 500 W, 800 W, 1000 W, 1200 W, 1300 W et 1500 W pour le foyer de droite. Le niveau de puissance sélectionné s'affiche à l'écran.

• 2 fois pour activer le mode "TEMPÉRATURE" :

Le voyant  s'allume et un signal sonore retentit. Vous pouvez sélectionner 10 niveaux de température de 60°C à 240°C par tranches de 20°C en appuyant sur les touches «+» et «-». La température sélectionnée s'affiche à l'écran.



Si le récipient placé au centre du foyer de cuisson n'est pas adapté, la zone de chauffe ne se met pas en fonctionnement ; l'appareil émet un signal sonore d'alarme et l'écran affiche "E0". Reportez-vous aux paragraphes "Récipients adaptés/non adaptés" et "Dimension du récipient" pour plus d'informations. Au bout d'une minute, la plaque s'éteint automatiquement.



- **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 les surfaces chaudes.
- Utilisez uniquement les touches de commande.

Le mode Minuterie

Vous pouvez programmer un temps de cuisson de 5 à 180 minutes par tranches de 5 minutes.

1. Appuyez sur la touche "Minuterie"  correspondant au foyer de votre choix. Un signal sonore retentit. L'écran affiche "00" et le voyant du mode "Minuterie" clignote.
2. Pour régler le temps de cuisson (l'augmenter ou le diminuer), appuyez sur les touches «+» et «-».

L'écran correspondant affiche alternativement la température sélectionnée et le temps de cuisson restant (les voyants correspondants aux modes TEMPÉRATURE et MINUTERIE s'allument aussi alternativement).



Pour faire défiler le temps rapidement, maintenez la touche «+» ou «-» appuyée.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, l'appareil émet 2 signaux sonores puis s'éteint automatiquement.

En cours de cuisson, vous pouvez appuyer à tout moment sur la touche "Minuterie"



pour modifier le temps de cuisson ou désactiver le mode "Minuterie".

Verrouillage/déverrouillage des touches

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

Pour verrouiller les touches, appuyez sur la touche "Verrouillage" . Le voyant situé au-dessus de la touche "Verrouillage" s'allume.

Pour déverrouiller les touches, appuyez sur la touche "Verrouillage" . Le voyant situé au-dessus de la touche "Verrouillage" 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 est écoulé, le foyer de cuisson correspondant s'arrête automatiquement.

Vous pouvez à tout moment arrêter les foyers de cuisson 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 vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre plaque 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 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.

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 ?

| Codes erreur | Signification |
|--------------|--|
| E0 | Il n'y a pas de récipient sur le foyer de cuisson sélectionné ou le récipient n'est pas adapté à l'induction. |
| E1 E2 | Surchauffe 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 | Défaut d'alimentation secteur Éteignez la plaque et patientez quelque temps. La plaque devrait fonctionner à nouveau lorsque la tension redevient normale. |

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.

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.