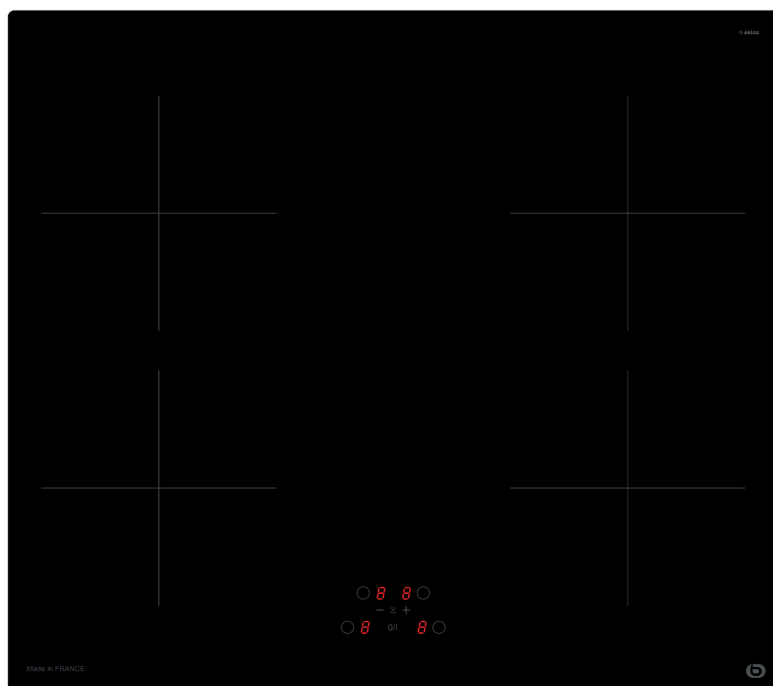




Table induction / Induction hob / Placa de inducción

ETI41



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso

description de l'appareil

Caractéristiques fonctionnelles

	ETI41
Foyers induction	4 foyers sensitifs
Alimentation	230V AC, 50Hz / 60Hz
Câble d'alimentation	Sans prise
Puissance totale	5 600 W
Commandes	Centrales - 9 niveaux de cuisson
Minuteries	4 + 1 indépendante
Verrouillage des touches	Oui
Affichage de chaleur résiduelle	Oui
Détection des casseroles	Oui
Arrêt automatique en cas de surchauffe	Oui
Arrêt automatique en cas de longue absence	Oui
Sécurité anti-débordement	Oui
Dimensions du verre (L x P x H)	59 x 52 x 0,4 cm
Dimensions d'encastrement (L x P x H)	56 x 49 x 5 cm

Fiche produit

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

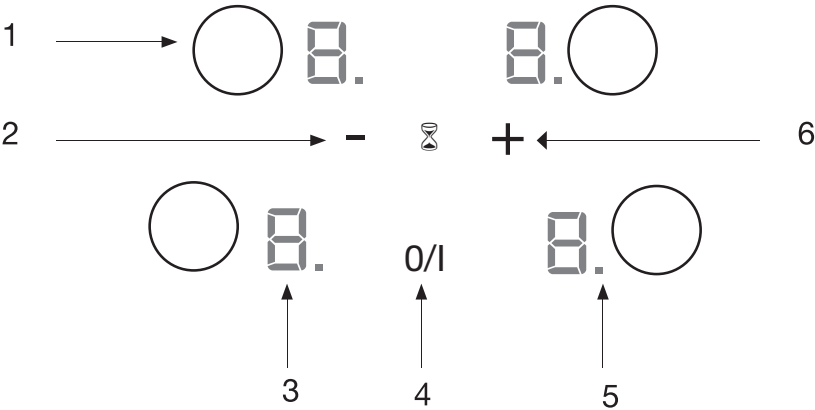
Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Référence du modèle	ETI41	
Code produit	8009439	
Type de plaque	Électrique	
Technologie	Induction	
Nombre de foyers	4	

Désignation		Valeur	Unité
Foyer avant gauche	Puissance foyer*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	18	cm
	Consommation d'énergie du foyer	160 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	B	
	Diamètre de détection minimum**	10 ⁽¹⁾	cm
Foyer arrière gauche	Puissance foyer*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	18	cm
	Consommation d'énergie du foyer	160 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	B	
	Diamètre de détection minimum**	10 ⁽¹⁾	cm
Foyer avant droit	Puissance foyer*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	18	cm
	Consommation d'énergie du foyer	168,9 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	A	
	Diamètre de détection minimum**	10	cm
Foyer arrière droit	Puissance foyer*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diamètre de la surface utile du foyer	18	cm
	Consommation d'énergie du foyer	173,1 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Catégorie de la casserole standard***	C	
	Diamètre de détection minimum**	10	cm
Total	Puissance totale plan de cuisson*	5600	W
	Consommation d'énergie totale	165,5	Wh/kg
Tension d'alimentation		230~	V CA
Fréquence		50/60	Hz
Dimension du verre		590 x 520 x 4	mm
Dimension de découpe du plan de travail		560 x 490 x 50	mm

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

** Pour une qualité de casserole et une surface de contact optimum, reportez-vous à la section « Qualité des casseroles et récipients ».

Description du bandeau de commande



1	Touche de sélection du foyer
2	Touche - (minuterie et niveau de puissance)
3	Affichage du niveau de puissance
4	Touche marche/arrêt
5	Voyant de sélection de la minuterie
6	Touche + (minuterie et niveau de puissance)

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES AFFICHAGES

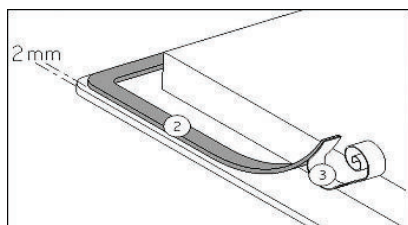
0	Zéro	Foyer activé
1...9	Niveau de puissance	Niveau de cuisson sélectionné
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou approprié
E	Message d'erreur	Défaillance (reportez-vous à la section « Codes erreurs »)
H	Chaleur résiduelle	Zone de cuisson encore chaude
L	Verrouillage	Table sécurisée

installation

- Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
- L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

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



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

Encastrement

- La découpe dans le plan de travail sera de (L x P) : **560 x 490 mm**.
- Épaisseur de la table de cuisson : caisson **50 mm** + verre **4 mm**.
- La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de **50 mm**.
- 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 matériaux résistants à la chaleur (**100 °C**).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo-résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquez un vernis ou une colle spéciale.
- N'installez pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Veillez à laisser un dégagement de 20 mm sous le fond du caisson de l'appareil, pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.

- 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 toute 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.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- MISE EN GARDE : utilisez uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

branchement électrique

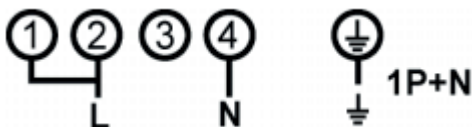
Précautions

- Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par une personne spécialisée, connaissant les normes de sécurité et la législation en vigueur.
- En sortie d'usine, votre table de cuisson est configurée pour fonctionner en monophasé 230 V~ et biphasé 400 V~. Cependant, le câble livré avec la table permet uniquement un raccordement en monophasé 230 V~. Si besoin, reportez-vous au paragraphe « Branchement spécifique ».
- Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+1N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion.

- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil.
- Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Raccordement en monophasé 230 V~ 50/60 Hz :

Il est recommandé d'utiliser cet appareil en monophasé 230 V~ 50/60 Hz.



Monophasé 230 V~ 1P+1N :

- Mettre un pontet entre les plots 1 et 2.
- Visser la terre (fil jaune/vert) au plot prévu pour la mise à la terre.
- Visser le neutre N au plot 4.
- Visser la phase L aux plots 1 ou 2.
- Raccorder le fil jaune/vert à la terre.

Attention !

- Raccordez toujours le fil de terre de protection.
- Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

Branchement spécifique

Si toutefois votre installation ne permet pas un branchement en 230 V~, suivez les instructions qui suivent :

Biphasé 400V~2P+N :

- Mettre un pontet entre les plots N1 et N2.
- Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
- Visser le neutre N au plot N1 ou N2.
- Visser la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

En cas de changement de câble

En cas de changement du câble d'alimentation, votre nouveau câble doit comporter les mêmes caractéristiques que celles indiquées ci-dessous. Ce changement ne peut être effectué que par un électricien qualifié.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

informations sur votre table de cuisson

Principe de l'induction

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

Bien entendu, le récipient doit être adapté :

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

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

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la zone de cuisson, le symbole « U » reste affiché.

Détection de récipient

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

La table induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque le récipient est inadapté ou mal positionné. Vous ne pourrez alors pas augmenter la puissance. Le symbole « U » apparaît sur l'afficheur. Il disparaît lorsque vous posez une casserole adaptée à l'induction sur le foyer de cuisson.
- Si le récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson sélectionnée ou si un objet métallique est posé sur la zone (couteau, fourchette, clé), la table de cuisson s'éteint automatiquement au bout **d'une minute**.
- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson. Le symbole « U » apparaît. Il disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionné au

préalable.

- Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole « U » active.

Ventilation

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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 ».

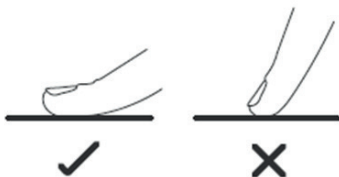
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

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

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.



utilisation

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.

Mise en route

- **Allumer/éteindre la table de cuisson**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur la touche 0/I	« 0 »
Éteindre la table	Appuyez sur la touche 0/I	Aucun affichage ou « H »

- **Sélection du foyer de cuisson et du niveau de puissance**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	Appuyez sur la touche de sélection du foyer	« 0 »
Augmenter	Appuyez sur +	« 1 » jusqu'à « 9 »
Diminuer	Appuyez sur -	« 9 » jusqu'à « 1 »
Arrêter	Appuyez sur -	« 0 » ou « H »

Si aucun réglage n'intervient dans un délai de 20 secondes, la table revient en position d'attente.

Fonction minuterie de cuisson

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson (3 ou 4, selon modèle) avec des réglages de temps différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Régler ou modifier la durée de cuisson**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner le foyer	Appuyez sur la touche de sélection du foyer.	L'afficheur s'allume.
Régler la puissance	Appuyez sur + ou -	« 1 » jusqu'à « 9 »
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur + et -	« 00 »
Diminuer la durée de cuisson	Appuyez sur -	« 30 » passe à « 29 », « 28 », « 27 », etc.
Augmenter la durée de cuisson	Appuyez sur +	« 30 » passe à « 31 », « 32 », « 33 », etc.

Après quelques secondes, le voyant de contrôle passe d'un état « clignotant » à « fixe ». La durée est alors sélectionnée et le décompte démarre.

• **Arrêter la minuterie de cuisson**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner le foyer	Appuyez sur la touche de sélection du foyer.	Le voyant du foyer s'allume.
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur + et -	Le temps restant s'affiche.
Désactiver la minuterie	Appuyez sur -	« 00 » puis s'éteint.

Lorsque plusieurs minuteriers sont activées, répétez l'opération pour chaque foyer.

• **Arrêt automatique en fin de cuisson**

Dès que le temps de cuisson est écoulé, la minuterie affiche « 00 » et un signal sonore retentit. La cuisson de la zone concernée s'arrête automatiquement. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

Minuterie indépendante (hors cuisson)

La minuterie indépendante fonctionne tel un compte à rebours sans effet sur les différents foyers.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur la touche 0/I	Les voyants des foyers s'allument.
Sélectionner la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur + et -	« 00 » clignote.
Augmenter la durée de la minuterie	Appuyez sur +	« 00 » passe à « 01 », « 02 », « 03 », etc.
Diminuer la durée de la minuterie	Appuyez sur -	« 30 » passe à « 29 », « 28 », « 27 », etc.
Désactiver la minuterie	Appuyez <u>simultanément</u> sur + et -	« 00 » puis s'éteint.

20 secondes après la sélection de la durée, les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, « 00 » clignote et un signal sonore

retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.

Verrouillage/Déverrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection, notamment lors du nettoyage de la surface en verre, et pour la sécurité des enfants, le bandeau de commande (à l'exception de la touche 0/l) peut être verrouillé.

• **Verrouiller la table**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur 0/l	« 0 » ou « H »
Verrouiller la table	Appuyez simultanément sur « - » et la touche de sélection de la zone avant droite, puis réappuyez sur la touche de sélection de la zone avant droite	« 0 » ou « H », puis « L »

• **Déverrouiller la table**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur 0/l	« L »
Déverrouiller la table	Dans les 5 secondes après la mise en route, appuyez <u>simultanément</u> sur « - » et la touche de sélection de la zone avant droite, puis réappuyez sur la touche « - »	« L », puis afficheurs éteints

conseils de cuisson

Qualité des casseroles

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

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

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

Versez un peu d'eau dans une casserole. Allumez la table de cuisson. Placez la casserole sur l'un des foyers et sélectionnez la puissance « 9 ». L'eau doit chauffer en quelques secondes.

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

ATTENTION : nous déconseillons fortement l'usage d'accessoires amovibles intermédiaires entre la table à induction et la casserole. Risque de brûlure et de détérioration de la table !

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 des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante (reportez-vous au paragraphe « Caractéristiques fonctionnelles »).

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

Exemples de réglage des puissances de cuisson

Les informations ci-dessous sont données à titre indicatif.

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongeler	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poissons, produits congelés
3 à 4	Faire cuire à la vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Cuire à l'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

Conseils d'économies d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants :

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau, réduisez le réglage de puissance lorsque l'eau commence à bouillir.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et de taille appropriée.

FR

nettoyage et entretien

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 dépannage

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne fonctionne(nt) pas.	La table est mal connectée au réseau électrique. Le fusible de protection a sauté. Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé. Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse. Un objet est posé sur les touches sensibles.
Le récipient ne chauffe pas.	La zone de cuisson ne détecte pas le récipient. Vérifiez que le récipient est adapté à la cuisson par induction et/ou à la taille de la zone de cuisson.
Les récipients émettent des craquements ou des vibrations pendant la cuisson.	Ceci est normal. Les craquements et vibrations sont provoqués par les différentes couches de métal présentes dans vos récipients.
La table de cuisson émet un « ronronnement » lorsque le niveau de puissance est réglé au maximum.	Ceci est normal et est lié à la technologie de chauffe par induction. Le bruit devrait s'atténuer et/ou disparaître en baissant le niveau de puissance.
La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table.	Ceci n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil. La soufflerie s'arrête automatiquement.
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.

codes erreurs

U	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction. Le diamètre du fond du récipient est trop petit par rapport à la zone de cuisson.
L	Le bandeau de commande est verrouillé. Reportez-vous au paragraphe « Verrouillage/Déverrouillage du bandeau de commande ».
 ou E03	Un objet ou un liquide recouvre les touches du bandeau de commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.
E2 ou EH	La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.
E3	La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.
E5	Le réseau électrique est défectueux. Contrôlez la tension du réseau électrique.
E6	Le réseau électrique est défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.
E8	L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.
U400	La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

description of the appliance

Functional characteristics

	ETI41
Induction hobs	4 sensitive hobs
Power supply	230V AC, 50Hz/60 Hz
Power cord	No plug
Total power	5 600 W
Controls	Central - 9 cooking levels
Timers	4 + 1 independent
Key lock	Yes
Residual heat display	Yes
Pan detection	Yes
Auto-off in case of overheating	Yes
Auto-off in case of a long absence	Yes
Overflow protection	Yes
Glass dimensions (L x W x H)	59 x 52 x 0.4 cm
Installation dimensions (L x W x H)	56 x 49 x 5 cm

Product information sheet

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

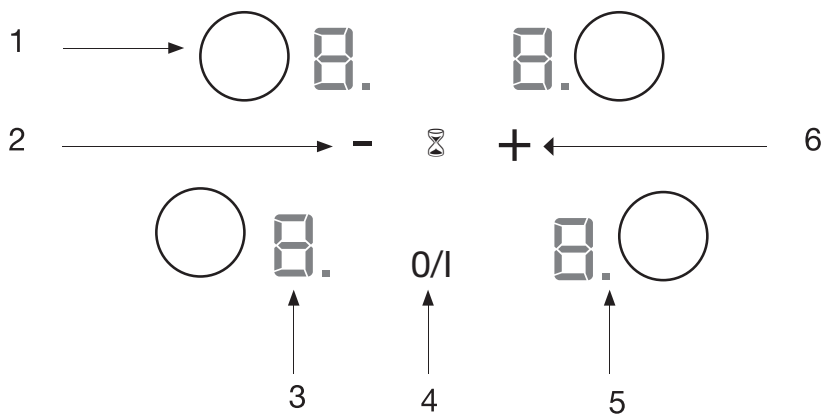
Designation	Value	Unit
Brand	Essentiel b	
Model reference	ETI41	
Product code	8009439	
Type of burner	Electric	
Technology	Induction	
Number of hobs	4	

Front left hob	Hob power*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diameter of the useful surface area of the hob	18	cm
	Energy consumption of the hob	160 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Standard saucepan category***	B	
	Minimum detection diameter**	10 ⁽¹⁾	cm
Rear left hob	Hob power*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diameter of the useful surface area of the hob	18	cm
	Energy consumption of the hob	160 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Standard saucepan category***	B	
	Minimum detection diameter**	10 ⁽¹⁾	cm
Front right hob	Hob power*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diameter of the useful surface area of the hob	18	cm
	Energy consumption of the hob	168.9 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Standard saucepan category***	A	
	Minimum detection diameter**	10	cm
Rear right hob	Hob power*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diameter of the useful surface area of the hob	18	cm
	Energy consumption of the hob	173.1 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Standard saucepan category***	C	
	Minimum detection diameter**	10	cm
Total	Total hob power*	5600	W
	Total energy consumption	165.5	Wh/kg
Supply voltage		230~	V CA
Frequency		50/60	Hz
Glass dimensions		590 x 520 x 4	mm
Worktop cut-out dimensions		560 x 490 x 50	mm

*With induction, the power may vary according to the size and material of the pots and pans.

**For optimum pan quality and contact surface, see the “Quality of the pots and pans” section.

Description of the control panel



1	Hob selection key
2	Key - (timer and power level)
3	Power level display
4	On/off key
5	Timer selection lamp
6	+ Key (timer and power level)

SUMMARY TABLE OF DISPLAYS

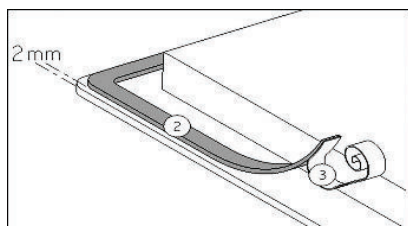
0	Zero	Hob activated
1...9	Power level	Selected cooking level
U	Pan detection	Missing or unsuitable pan
E	Error message	Malfunction (see the “Error codes” section)
H	Residual heat	Cooking zone still hot
L	Locked	Hob safety lock on

installation

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

Fitting the watertight seal

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



Stick the seal (2) on the edge of the hob, 2 mm from the outer edge, after removing the protective strip (3).

Fitting the hob

- The cut-out in the worktop will be (W x D): 560 x 490 mm.
- Hob thickness: casing 50 mm + glass 4 mm.
- The distance between the hob and the wall must be at least 50 mm.
- The hob is an appliance in protection class “Y”. When it is fitted, a high cabinet wall or wall can be located on one side and on the rear side. On the other side, however, no piece of furniture or appliance may be higher than the hob.
- Veneers and worktop surfaces must be made of heat-resistant materials (100 °C).
- The wall edge strips must be heat-resistant.
- Worktop materials can swell upon contact with moisture. To protect the cut edge, apply a special varnish or glue.
- Do not install the hob on top of an unventilated oven or dishwasher.
- Make sure that there is a clearance of 20 mm under the bottom of the appliance housing to ensure good circulation of the cooling air for the electronics.

- If there is a drawer underneath the hob, avoid storing flammable and non-heat-resistant objects in it.
- The safety distance between the hob and any extractor hood placed above it must comply with the hood manufacturer's instructions. If there are no instructions, observe a minimum distance of 760 mm.
- The connection cable must not be subjected to any mechanical stress after installation, e.g., from a drawer.
- **WARNING:** Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the operating instructions as suitable or hob guards built into the appliance. The use of unsuitable guards could lead to accidents.

electrical connections

Precautions

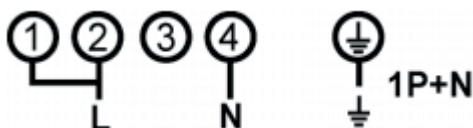
- The appliance must be connected to the mains electricity by a specialised person who is familiar with the safety standards and legislation in force.
- When leaving the factory, your hob is configured to operate in single-phase 230 V~ and two-phase 400 V~. However, the cable supplied with the table allows only a single-phase 230 V~ connection. If necessary, refer to the “Special connection” section.
- To adapt to the mains electricity (230V~1P+1N or 400V~2P+N), please use the brass connectors located in the junction box.
- Before carrying out any operation on the electrical part of the appliance, you must first disconnect it from the mains electricity.
- Protection against live parts must be ensured after installation.
- Technical data and electrical connection conditions can be found on the appliance's rating plate.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate corresponds to the supply

voltage of your home.

- The appliance must be earthed: Only use an appropriately sized power cable with a yellow/green earth wire.
- This appliance must be connected to the mains via an omnipolar switch (e.g. circuit breakers, fuses, earth leakage circuit breakers and contact switches) with a minimum contact spacing of 3 mm.
- Do not use extension cords, multi-way sockets or adapters as this could lead to overheating of the electrical connections.
- Use the connection cable that is attached to the unit.
- The green/yellow wire corresponds to the earth wire, the blue wire corresponds to the neutral wire and the brown wire corresponds to the phase wire.
- The power cable must be positioned so that it does not touch any hot parts of the hob.

Single-phase connection 230 V~ 50/60 Hz:

It is recommended that you use this appliance in single-phase 230 V~ 50/60 Hz.



Single-phase 230 V~ 1P+1N:

- Place a connector between studs 1 and 2.
- Screw the earth (yellow/green wire) to the earthing stud.
- Screw neutral N to stud 4.
- Screw phase L to studs 1 or 2.
- Connect the yellow/green wire to the earth.

Warning!

- Always connect the protective earth wire.
- Make sure that the wires are securely fitted in the studs and that the screws are properly tightened.

Special connection

If, however, your installation does not allow a 230 V~ connection, follow the instructions below:

Two-phase 400V~2P+N:

- Place a connector between studs N1 and N2.
- Screw the yellow/green wire to the earthing stud.
- Screw neutral N to stud N1 or N2.
- Screw phase L1 on the L1 stud and phase L2 on the L2 stud.

If you change the cable

If the power cable is changed, your new cable must have the same characteristics as those shown below. This change may only be carried out by a qualified electrician.

Network	Connection	Cable size	Type of cable	Protection rating
230V ~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V ~ 50/60 Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

information about your hob

Induction principle

An induction coil is located under each hob. 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.

Of course, it must be a suitable type of pan:

- All ferromagnetic metal pans are recommended (check with a small magnet, if necessary: if it sticks, it means that your pans are compatible) such as: cast iron casserole dishes, cast iron frying pans, enamelled metal pots, stainless steel pots with ferromagnetic bottoms, etc.
- This excludes pans made of copper, stainless steel, aluminium, glass, wood, ceramics, stoneware, terracotta, non-ferromagnetic stainless steel, etc.

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. Choose the cooking zone best suited to the diameter of the pan used.

If the pan is not suitable for the cooking zone, the “U” symbol remains displayed.

Pan detection

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

The induction hob isn't working:

- When there is no pan on the cooking zone or when the pan is unsuitable or incorrectly positioned. Then you will not be able to increase the power. The “U” symbol appears on the display. It disappears when you place a pan suitable for induction on the hob.
- If the pan is too small for the selected cooking zone or if a metal object is placed on the zone (knife, fork, spanner), the hob will automatically switch off after one minute.
- Operation is also interrupted when you remove the pan during cooking. The “U” symbol 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 pan detection “U” active.

Fan

The cooling fan operates in a fully automatic manner. It starts up at low speed as soon as the heat emitted by the electronics exceeds a certain threshold. The fan switches to its second speed when the hob is used intensively. The fan reduces its speed and stops automatically as soon as the electronic circuit is sufficiently cooled.

Residual heat indicator

After the cooking zones have been switched off or the hob has come to a complete stop, the cooking zones are still hot: they are indicated by the “H” symbol.

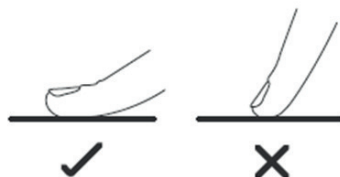
As long as the residual heat indicators are lit, do not touch the cooking zones and do not place any heat-sensitive objects on them. Risk of burns and fire!

The “H” symbol goes out when the cooking zones can be safely touched.

Touch-sensitive keys

Your machine is equipped with touch-sensitive keys to control the various functions. A touch of the key activates its operation. This activation is confirmed by an indicator lamp, a display and/or an audible signal.

IMPORTANT: only press one key at a time.



use

Before first use

Clean your hob with a damp cloth and dry it. Do not use any detergent that may cause bluish discolouration on glass surfaces.

Getting started

- Switching the hob on/off

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press the 0/I key	"0"
Switch off the hub	Press the 0/I key	Nothing displayed or "H"

- Selecting the hob and power level

Action	Control panel	Display
Select	Press the hob selection key	"0"
Increase	Press +	"1" to "9"
Decrease	Press -	"9" to "1"
Switch off	Press -	"0" or "H"

If no adjustment is made within 20 seconds, the hob goes back to standby mode.

Using the cooking timer

The timer can be assigned simultaneously to all the cooking zones (3 or 4, depending on the model) with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each zone.

- Setting or changing the cooking time

Action	Control panel	Display
Select the hob	Press the hob selection key.	The display lights up.
Set the power	Press + OR -	"1" to "9"
Select the timer	Press + and <u>- simultaneously</u>	"00"
Decrease the cooking time	Press -	"30" changes to "29", "28", "27", etc.
Increase the cooking time	Press +	"30" changes to "31", "32", "33", etc.

After a few seconds, the control panel lamp changes from “flashing” to “steady”. The time is then selected, and the countdown starts.

- **Stopping the cooking timer**

Action	Control panel	Display
Select the hob	Press the hob selection key.	The lamp for the hob comes on.
Select the timer	Press + and - <u>simultaneously</u>	The remaining time is displayed.
Switch off the timer	Press -	“00” and then it switches off.

When more than one timer is activated, repeat the operation for each hob.

- **Auto-off at the end of cooking**

As soon as the cooking time has elapsed, the timer displays “00” and an audible signal sounds. The respective cooking zone automatically switches off. To stop the sound and flashing, simply press a key.

Independent timer (without cooking)

The independent timer functions as a countdown timer with no effect on individual hobs.

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press the 0/I key	The lamps for the hobs light up.
Select the timer	Press + and - <u>simultaneously</u>	“00” flashes
Increase the duration of the timer	Press +	“00” changes to “01”, “02”, “03”, etc.
Decrease the duration of the timer	Press -	“30” changes to “29”, “28”, “27”, etc.
Switch off the timer	Press + and - <u>simultaneously</u>	“00” and then it switches off

20 seconds after the time has been selected, the displays switch off but the timer continues running.

As soon as the selected cooking time has elapsed, “00” flashes and an audible signal sounds. To stop the sound and flashing, simply press a key. The hob switches off.

Locking/unlocking the control panel

To avoid changing a selection, especially when cleaning the glass surface, and for the safety of children, the control panel (except for the 0/I button) can be locked.

• **Locking the hob**

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press 0/I	“0” or “H”
Lock the hob	Simultaneously press “-” and the front right zone selection button, and then press the front right zone selection button again	“0” or “H”, then “L”

• **Unlocking the hob**

Action	Control panel	Display
Switch on the hob	Press 0/I	“L”
Unlock the hob	Within 5 seconds of switching on the hob, <u>simultaneously</u> press “-” and the front right zone selection key, then press the “-” key again	“L”, then displays off

cooking tips

Quality of the pots and pans

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 pots and pans are compatible:

Pour a little water into a saucepan. Switch on the hob. Place the pan on one of the hobs and select power level “9”. The water should heat up in a few seconds. Place a magnet on the outside of the bottom of the pan. It should stick.

WARNING: we strongly advise against the use of removable accessories between the induction hob and the pan. Danger of burns and damage to the hob!

Some pots and pans can make noise when placed on an induction cooking zone. These noises do not indicate a malfunction of the appliance and do not affect its operation in any way.

Size of pots and pans

The cooking zones automatically adjust to the size of the bottom of the pan up to a certain limit. However, the bottom of this pan must have a minimum diameter depending on the diameter of the corresponding cooking zone (refer to the “Functional characteristics” section).

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

Examples of cooking power settings

The information below is given for information purposes only.

1-2	Melting Warming up	Sauces, butter, chocolate, gelatine Ready-made meals
2-3	Rising Defrosting	Rice, pudding and ready-made meals Vegetables, fish, frozen products
3-4	Steaming	Vegetables, fish, meat
4-5	Boiling	Boiled potatoes, soups, pasta Fresh vegetables
6-7	Low heat cooking	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, rolls, tripe
7-8	Cooking Frying	Potatoes, doughnuts, pancakes
9	Frying Bringing to a boil	Steaks, omelettes Water

Energy saving tips

You can save energy on a daily basis by following these tips:

- If you are heating water, only heat as much as you really need.
- When boiling water, turn the power setting down when the water begins to boil.
- If possible, always cover cookware with a lid while cooking.
- Always activate the cooking zone after placing the pan on it.
- Place smaller pans on the smaller cooking zones.
- Place the pan directly in the centre of the cooking zone.
- You can use the residual heat to keep food warm or for melting.
- Use appropriately sized, flat-bottomed kitchen utensils.

cleaning and maintenance

Allow the hob to cool before cleaning to avoid the risk of burns.

- Immediately clean up any liquid spills, especially foods with a high sugar content or sugar splashes, to prevent them from burning on the glass-ceramic surface.
- Remove carbonised residue with a squeegee and special cleaning products.
- To clean your glass-ceramic hob, use a soft sponge and water with washing-up liquid or a commercially available detergent recommended for glass-ceramics.
- Dry the appliance with a soft, clean cloth.
- Never clean your hob with a pressure or steam cleaner.
- Do not use any objects that could scratch the glass-ceramic (such as abrasive pads or tips of knives, etc.).
- Do not use abrasive cleaning products that could damage the appliance.

troubleshooting guide

The hob or cooking zones do not work.

The hob is improperly connected to the mains.

The protection fuse has blown.

Make sure that the lock is not activated.

The touch-sensitive keys are covered with water or grease.

An object is placed on the touch-sensitive keys.

The pan does not heat up.	The cooking zone does not detect the pan. Make sure that the pan is suitable for induction cooking and/or the size of the cooking zone.
Pots and pans make crackling or vibrating noises during cooking.	This is normal. Crackling and vibration are caused by the different layers of metal in your pans.
The hob “hums” when the power level is set to its maximum.	This is normal and is related to induction heating technology. The noise should die down and/or disappear if you lower the power level.
The fan keeps running after the hob has been switched off.	This is not a malfunction; the fan continues running to protect the appliance’s electronics. The fan will stop automatically.
One of the zones or the entire hob stops.	The safety trip has been triggered. This is activated if you have forgotten to switch off one of the heating zones. It is also triggered when one or more touch-sensitive buttons are covered. One of the pans is empty and its bottom has overheated. The hob is equipped with an automatic power level reduction and automatic cut-off device in the event of overheating.

error codes

U	There is no pan on the cooking zone. The pan used is not compatible with induction. The diameter of the bottom of the pan is too small for the cooking zone.
L	The control panel is locked. See the “Locking/unlocking the control panel” section.
 or E003	An object or liquid is covering the keys on the control panel. The symbol will disappear once the keys are uncovered or cleaned.
E2 or EH	The hob has overheated. Allow it to cool down and then switch it back on.
E3	The pan is not suitable. Use a different pan.
E5	The mains supply is faulty. Check the mains voltage.
E6	The mains supply is faulty. Check the frequency and voltage of the mains supply.
E8	The fan's air inlet is blocked. Clear it.
U400	The hob is improperly connected to the mains. Check the connection and reconnect the hob.

descripción del aparato

Características funcionales

	ETI41
Placa de inducción	4 placas sensitivas
Alimentación	230 VCA, 50 Hz / 60 Hz
Cable de alimentación	Sin toma
Potencia total	5600 W
Controles	Centrales - 9 niveles de cocción
Temporizadores	4 + 1 independiente
Bloqueo de las teclas	Sí
Visualización del calor residual	Sí
Detección de las ollas	Sí
Apagado automático en caso de sobrecalentamiento	Sí
Apagado automático en caso de ausencia prolongada	Sí
Protección antidesbordamiento	Sí
Dimensiones del cristal (An x Pr x Al)	59 x 52 x 0,4 cm
Dimensiones de empotramiento (An x Pr x Al)	56 x 49 x 5 cm

Ficha del producto

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

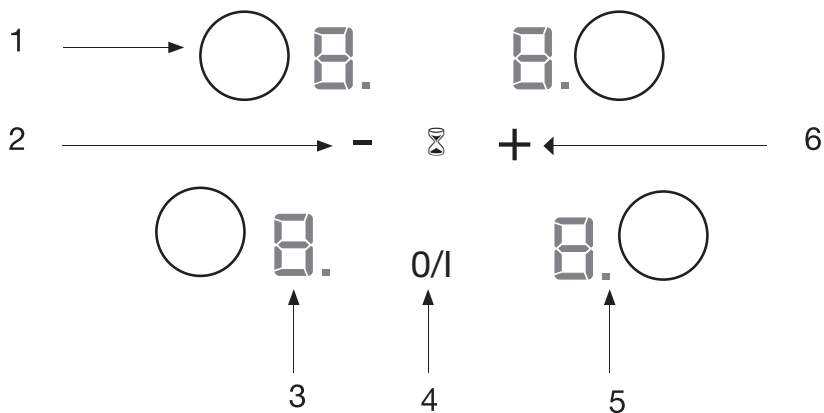
Denominación	Valor	Unidad
Marca	Essentiel b	
Referencia del modelo	ETI41	
Código de producto	8009439	
Tipo de placa	Eléctrica	
Tecnología	Inducción	
Número de fogones	4	

Fogón delantero izquierdo	Potencia del fogón*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diámetro de la superficie del fogón	18	cm
	Consumo energético del fogón	160 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Categoría de la olla estándar***	B	
	Diámetro de detección mínimo**	10 ⁽¹⁾	cm
Fogón trasero izquierdo	Potencia del fogón*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diámetro de la superficie del fogón	18	cm
	Consumo energético del fogón	160 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Categoría de la olla estándar***	B	
	Diámetro de detección mínimo**	10 ⁽¹⁾	cm
Fogón delantero derecho	Potencia del fogón*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diámetro de la superficie del fogón	18	cm
	Consumo energético del fogón	168,9 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Categoría de la olla estándar***	A	
	Diámetro de detección mínimo**	10	cm
Fogón trasero derecho	Potencia del fogón*	1400 ⁽¹⁾	W
	Diámetro de la superficie del fogón	18	cm
	Consumo energético del fogón	173,1 ⁽¹⁾	Wh/kg
	Categoría de la olla estándar***	C	
	Diámetro de detección mínimo**	10	cm
Total	Potencia total de la placa de cocción*	5600	W
	Consumo de energía total	165,5	Wh/kg
Tensión de alimentación		230~	VCA
Frecuencia		50/60	Hz
Dimensiones del cristal		590 x 520 x 4	mm
Dimensiones del corte de la encimera		560 x 490 x 50	mm

* En inducción, la potencia puede variar en función de las dimensiones y materiales de las ollas.

** Para una ollas de calidad y superficies de contacto óptimas, consulte la sección «Calidad de las ollas y recipientes».

Descripción del panel de control



1	Tecla de selección de fogón
2	Tecla - (temporizador y nivel de potencia)
3	Visualización del nivel de potencia
4	Tecla ON/OFF
5	Indicador de selección del temporizador
6	Tecla + (temporizador y nivel de potencia)

TABLA RECAPITULATIVA DE LAS VISUALIZACIONES

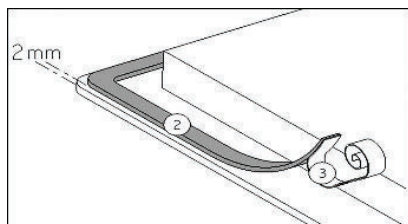
0	Cero	Fogón activado
1...9	Nivel de potencia	Nivel de cocción seleccionado
U	Detección de olla	Sin recipiente o recipiente adecuado
E	Mensaje de error	Fallo (consulte la sección «Códigos de error»)
H	Calor residual	Zona de cocción aún caliente
L	Bloqueo	Placa protegida

instalación

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

Instalación de la junta de estanquidad

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



Pegue la junta (2) en el borde de la encimera a 2 mm del borde externo, tras haber quitado la hoja de protección (3).

Empotramiento

- El corte en la encimera deberá ser de (An x Pr): 560 x 490 mm.
- Grosor de la placa de cocción: cajón 50 mm + cristal 4 mm.
- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm como mínimo.
- La placa de cocción es un aparato que pertenece a la clase de protección «Y». Al realizar el empotramiento, puede haber una pared alta de armario o un muro en uno de los laterales y en la parte trasera. Pero, por el otro lado, no puede haber ningún mueble ni aparato más altos que la placa de cocción.
- Los revestimientos y recubrimientos de las encimeras deben realizarse con materiales resistentes al calor (100 °C).
- Los guardavivos de los bordes de la pared deben ser resistentes al calor.
- Los materiales de las encimeras pueden hincharse en contacto con la humedad. Para proteger el canto del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno no ventilado o un lavavajillas.
- Procure dejar un espacio libre de 20 mm bajo el fondo del cajón del aparato, para garantizar una circulación adecuada del aire de refrigeración del sistema electrónico.

- Si hay un cajón bajo la encimera, no guarde en él objetos inflamables ni objetos no resistentes al calor.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y cualquier campana de aspiración colocada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de ausencia de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- Tras el empotramiento, el cable de conexión no debe someterse a tensiones mecánicas, como las producidas por un cajón.
- ATENCIÓN: use solo los dispositivos de protección para placas de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción, recomendados por este en las instrucciones de uso o los dispositivos de protección para placas de cocción integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección no adecuados puede provocar accidentes.

conexión eléctrica

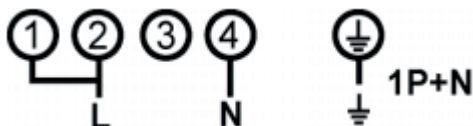
Precauciones

- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse por una persona especializada, conocedora de las normas de seguridad y la legislación vigente.
- Al salir de la fábrica, la placa de cocción está configurada para funcionar en monofásico a 230 V~ y bifásico a 400 V~. Sin embargo, el cable incluido con la placa solo permite la conexión en monofásico a 230 V~. Si es necesario, consulte el apartado «Conexión específica».
- Para adaptarse a la red eléctrica (230 V~1F+1N o 400 V~2F+N), use los arcos de conexión de latón situados en la caja de conexiones.

- Antes de realizar cualquier operación relativa a la electricidad del aparato, es necesario desconectarlo de la red eléctrica.
- Tras el montaje, debe asegurar la protección de las piezas con tensión eléctrica.
- Los datos técnicos y las condiciones de conexión eléctrica se indica en la placa informativa del aparato.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa informativa coincida con la tensión de alimentación de la sala.
- La conexión a tierra del aparato es obligatoria: use exclusivamente un cable eléctrico de diámetro adecuado, provisto de un cable de tierra verde / amarillo.
- Este aparato debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor de corte omnipolar (por ejemplo disyuntores, fusibles, disyuntores diferenciales y contactores) con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No use prolongadores, regletas ni adaptadores ya que podría provocar un recalentamiento de las conexiones eléctricas.
- Use el cable de alimentación fijado al aparato.
- El cable verde / amarillo es el cable de tierra, el azul el neutro y el marrón el de fase.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no entre en contacto con ninguna de las partes calientes de la placa de cocción.

Conexión en monofásico a 230 V~ 50/60 Hz:

Le recomendamos que use este aparato en monofásico a 230 V~ 50/60 Hz.



Monofásico 230 V~ 1F+1N:

- Colocar un arco de conexión entre los contactos 1 y 2.
- Enroscar la tierra (cable verde / amarillo) en el contacto previsto para la conexión a tierra.
- Enroscar el neutro N al contacto 4.
- Enroscar la fase L a los contactos 1 o 2.
- Conectar el cable verde / amarillo a la tierra.

¡Atención!

- Conecte siempre el cable de tierra de protección.
- Procure insertar correctamente los cables en los contactos y apretar bien los tornillos.

Conexión específica

Si, no obstante, su instalación no permite una conexión a 230 V~, siga las siguientes instrucciones:

Bifásico a 400 V~2F+N:

- Colocar un arco de conexión entre los contactos N1 y N2.
- Enroscar el cable verde / amarillo al contacto previsto para la conexión a tierra.
- Enroscar el neutro N al contacto N1 o N2.
- Enroscar la fase L1 al contacto L1 y la fase L2 al contacto L2.

En caso de cambio de cable

En caso de cambio de cable de alimentación, el cable nuevo debe tener las mismas características que las indicadas a continuación. Este cambio solo puede realizarlo un electricista cualificado.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Tipo de cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

información sobre la placa de cocción

Principio de la inducción

Bajo cada fogón hay una bobina de inducción. Cuando se enciende, 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.

Evidentemente, el recipiente debe ser compatible:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferromagnéticos (puede comprobarlos con un pequeño imán: si este se queda pegado a los recipientes, estos son compatibles) como: cazuela de hierro fundido, sartén de hierro negro, ollas metálicas esmaltadas, de acero inoxidable con fondo ferromagnético...
- No son compatibles los recipientes de cobre, acero inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, terracota, acero inoxidable no ferromagnético...

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. Seleccione la zona de cocción que mejor se adapte al diámetro del recipiente utilizado.

Cuando el recipiente no se adapte a la zona de cocción, se mostrará el símbolo «U».

Detección de recipiente

La detección de recipiente aporta protección adicional. Sin embargo, tras el uso, el detector de recipientes no apagará la placa de cocción, apáguela usted con el interruptor para disfrutar de una seguridad total.

La placa 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 estos casos, no podrá aumentar la potencia. El símbolo «U» se muestra en el visualizador. Desaparecerá cuando coloque una olla compatible con inducción sobre el fogón.
- Si el recipiente es demasiado pequeño con respecto a la zona de cocción seleccionada o si se ha colocado un objeto metálico en la zona (cuchillo, tenedor, llave), la placa de cocción se apagará automáticamente tras un minuto.
- El funcionamiento también se interrumpirá cuando quite el recipiente durante la cocción. Se mostrará el símbolo «U». 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 la detección de recipientes «U» activada.

Ventilación

El funcionamiento del ventilador de refrigeración es totalmente automático. Se activa a baja velocidad cuando el calor desprendido por el sistema electrónico rebasa cierto umbral. La ventilación activará la segunda velocidad cuando la placa de cocción se use de manera intensiva. El ventilador reducirá la velocidad y se detendrá automáticamente cuando el circuito electrónico se haya refrigerado correctamente.

Indicador del calor residual

Tras la parada de las zonas de cocción o la parada completa de la placa, las zonas de cocción permanecerán calientes: esto se indica con el símbolo «H».

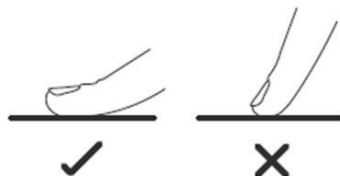
Mientras los indicadores de calor residual permanezcan encendidos, no toque las zonas de cocción ni coloque objetos sensibles al calor. ¡Riesgo de quemaduras e incendio!

El símbolo «H» se apagará cuando las zonas de cocción puedan tocarse sin peligro.

Teclas sensitivas

Su aparato está equipado con teclas sensitivas que permiten activar las diferentes funciones. Al tocar la tecla activará su funcionamiento. Esta activación se confirmará mediante un indicador, una visualización o una señal acústica.

IMPORTANTE: pulse solo una tecla a la vez.



uso

Antes de usar el aparato por primera vez

Limpie la placa de cocción con un trapo húmedo y séquela. No use detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies de cristal.

Puesta en marcha

- **Encender / apagar la placa de cocción**

Acción	Panel de mando	Visualizador
Encender la placa	Pulse la tecla 0/I	«0»
Apagar la placa	Pulse la tecla 0/I	Sin visualización o «H»

- **Selección del fogón y del nivel de potencia**

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar	Pulse la tecla de selección de fogón	«0»
Aumentar	Pulse +	«1» a «9»
Disminuir	Pulse -	«9» a «1»
Detener	Pulse -	«0» o «H»

Si no se realiza ningún ajuste en un plazo de 20 segundos, la placa pasará a modo de espera.

Función temporizador de cocción

El temporizador puede asignarse simultáneamente a todos los fogones (3 o 4, según modelo) con ajustes de tiempo diferentes (de 0 a 99 minutos) para cada una de las zonas.

- **Ajustar o modificar la duración de la cocción**

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar el fogón	Pulse la tecla de selección de fogón.	El visualizador se encenderá.
Ajustar la potencia	Pulse + o -	«1» a «9»
Seleccionar el temporizador	Pulse <u>simultáneamente</u> + y -	«00»
Reducir la duración de cocción	Pulse -	«30» pasa a «29», «28», «27», etc.
Aumentar la duración de cocción	Pulse +	«30» pasa a «31», «32», «33», etc.

Tras unos segundos, el indicador de control pasa de estado «intermitente» a «fijo». La duración se ha seleccionado y la comienza la cuenta atrás.

- **Detener el temporizador de cocción**

Acción	Panel de mando	Visualizador
Seleccionar el fogón	Pulse la tecla de selección de fogón.	El indicador del fogón se encenderá.
Seleccionar el temporizador	Pulse <u>simultáneamente</u> + y -	Se mostrará el tiempo restante.
Desactivar el temporizador	Pulse -	«00» y después se apaga.

Cuando se hayan activado varios temporizadores, repita la operación para cada fogón.

- **Parada automática al final de la cocción**

Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, el temporizador mostrará «00» y se reproducirá una señal acústica. La cocción de la zona correspondiente se detendrá automáticamente. Para detener el sonido y la intermitencia, pulse cualquier tecla.

Temporizador independiente (independiente de la placa)

El temporizador independiente funciona como una cuenta atrás sin efecto los diferentes fogones.

Acción	Panel de mando	Visualizador
Encender la placa	Pulse la tecla 0/I	Los indicadores de los fogones se encienden.
Seleccionar el temporizador	Pulse <u>simultáneamente</u> + y -	«00» parpadea
Aumentar la duración del temporizador	Pulse +	«00» pasa a «01», «02», «03», etc.
Reducir la duración del temporizador	Pulse -	«30» pasa a «29», «28», «27», etc.
Desactivar el temporizador	Pulse <u>simultáneamente</u> + y -	«00» y después se apaga

20 segundos tras la selección de la duración, los visualizadores se apagarán pero el temporizador continuará funcionando.

Cuando el tiempo de cocción seleccionado haya transcurrido, «00» parpadeará y se

reproducirá una señal acústica. Para detener el sonido y la intermitencia, pulse cualquier tecla. La placa se apagará.

Bloqueo / desbloqueo del panel de control

Para evitar la modificación de una selección, en particular, durante la limpieza de la superficie de cristal, y por la seguridad de los niños, el panel de control (excepto la tecla 0/I) puede bloquearse.

• **Bloquear la placa**

Acción	Panel de mando	Visualizador
Encender la placa	Pulse 0/I	«0» o «H»
Bloquear la placa	Pulse simultáneamente «-» y la tecla de selección de la zona delantera derecha y, a continuación, vuelva a pulsar la tecla de selección de la zona delantera derecha	«0» o «H», y después «L»

• **Desbloquear la placa**

Acción	Panel de mando	Visualizador
Encender la placa	Pulse 0/I	«L»
Desbloquear la placa	5 segundos tras la puesta en marcha, pulse <u>simultáneamente</u> «-» y la tecla de selección de la zona delantera derecha y, a continuación, vuelva a pulsar la tecla «-»	« L », y después visualizadores apagados

consejos de cocción

Calidad de las ollas

Materiales compatibles	Materiales no compatibles
Acero, acero esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable con fondo ferromagnético, aluminio con fondo ferromagnético.	Aluminio y acero con fondo no ferromagnético, cobre, latón, cristal, cerámica y porcelana.

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con inducción.

Para comprobar si las ollas son compatibles:

Vierta un poco de agua en una olla. Encienda la placa de cocción. Coloque la olla en uno de los fogones y seleccione la potencia «9». El agua debe calentarse en unos segundos.

Coloque un imán en el fondo externo de la olla y debería pegarse.

ATENCIÓN: le recomendamos encarecidamente que no use accesorios independientes intermediarios entre la placa de inducción y la olla. ¡Riesgo de quemaduras y de deterioro de la placa!

Algunas ollas pueden hacer ruido cuando se colocan en una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no indican que el aparato funcione de manera incorrecta y no influyen en su funcionamiento.

Dimensiones de las ollas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a las dimensiones del fondo de la olla hasta cierto límite. Sin embargo, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente (consulte el apartado «Características funcionales»).

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

Ejemplos de ajuste de la potencia de cocción

La siguiente información se facilita a título indicativo.

1 a 2	Fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, pudín y platos cocinados Verduras, pescados, productos congelados
3 a 4	Cocer al vapor	Verduras, pescados, carne
4 a 5	Cocer en agua	Patatas, sopas, pastas Verduras frescas
6 a 7	Cocer a fuego bajo	Carnes, foie, huevos, salchichas Goulash, rollo de carne, tripas
7 a 8	Cocer Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír Hervir	Filetes, tortillas Agua

Consejos de ahorro de energía

Puede ahorrar energía cada día siguiendo los siguientes consejos:

- Si calienta agua, caliente solo la cantidad que realmente necesita.
- Cuando hierva agua, reduzca el ajuste de potencia cuando el agua comience a hervir.
- Si es posible, tape siempre los recipientes de cocción con una tapadera durante la cocción.
- Active siempre la zona de cocción tras haber colocado el recipiente sobre ella.
- Coloque los recipientes más pequeños en las zonas de cocción pequeñas.
- Coloque directamente el recipiente en el centro de la zona de cocción.
- Puede utilizar el calor residual para conservar los alimentos calientes o para fundir.
- Use utensilios de cocina con fondo plano y un tamaño adecuado.

limpieza y mantenimiento

Deje enfriar la placa de cocción antes de limpiarla para evitar riesgos de quemaduras.

- Limpie inmediatamente los desbordamientos de líquido y, en especial, los alimentos con alto contenido en azúcar o las salpicaduras de azúcar para evitar que quemen la superficie vitrocerámica.
- Quite los residuos carbonizados con un rascador y productos de limpieza específicos.
- Para limpiar la placa de cocción vitrocerámica, use una esponja suave y agua con producto lavavajillas o un producto comercial recomendado para la vitrocerámica.
- Seque el aparato con un paño suave y limpio.
- No limpie la placa de cocción con sistemas de limpieza a presión o con vapor.
- No use objetos que puedan rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillos).
- No use productos de limpieza abrasivos que puedan dañar el aparato.

guía de resolución de problemas

La placa de cocción o las zonas de cocción no funcionan.	La placa está mal conectada a la red eléctrica. El fusible de protección ha saltado. Compruebe que el bloqueo no esté activado. Las teclas sensitivas están cubiertas de agua o grasa. Hay algún objeto sobre las teclas sensitivas.
El recipiente no se calienta.	La zona de cocción no detecta el recipiente. Compruebe que el recipiente sea compatible con cocción por inducción y con el tamaño de la zona de cocción.
Los recipientes producen traqueteos o vibraciones durante la cocción.	Esto es normal. Los traqueteos y vibraciones se producen por las diferentes capas de metal presentes en los recipientes.

La placa de cocción emite un «ronroneo» cuando el nivel de potencia está al máximo.	Esto es normal ya que está relacionado con la tecnología de calentamiento por inducción. El ruido debería atenuarse o desaparecer al bajar el nivel de potencia.
El ventilador de refrigeración continúa funcionando tras la parada de la placa.	Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo el sistema electrónico del aparato. El ventilador se para automáticamente.
Una de las zonas o toda la placa de cocción se para.	La activación del sistema de seguridad ha funcionado. Este se activa cuando haya olvidado apagar una de las zonas de calentamiento. También se activará cuando una o varias teclas sensitivas estén cubiertas. Una de las ollas está vacía y el fondo se ha recalentado. La placa dispone de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y corte automático en caso de recalentamiento.

códigos de error

U	No hay recipientes en la zona de cocción. El recipiente utilizado no es compatible con inducción. El diámetro del fondo del recipiente es demasiado pequeño con respecto a la zona de cocción.
L	El panel de control está bloqueado. Consulte el apartado «Bloqueo / desbloqueo del panel de control».
 o E03	Un objeto o un líquido recubre las teclas del panel de control. El símbolo desaparecerá cuando se hayan liberado o limpiado las teclas.
E2 o EH	La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a encenderla.
E3	La olla no es compatible, cambie la olla.
E5	La red eléctrica está defectuosa. Revise la tensión de la red eléctrica.
E6	La red eléctrica está defectuosa. Revise la frecuencia y la tensión de la red eléctrica.
E8	La entrada de aire del ventilador está obstruida, despégela.
U400	La placa está mal conectada a la red. Compruebe la conexión y vuelva a conectar la placa.

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.



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.



* 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.

essentiel

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

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex



Art. 8009439
Ref. ET141

FABRIQUÉ EN FRANCE/
Made in France / Fabricado en Francia /

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE



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

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

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