

essentiel 

Table induction

ETVI PANO 4b1




Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

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 table de cuisson induction vous donnera entière satisfaction.

sommaire

consignes d'usage	4
votre produit	10
Contenu de la boîte	10
Caractéristiques fonctionnelles	10
Fiche produit	10
Description du bandeau de commande	12
installation	13
Mise en place du joint d'étanchéité	13
Encastrement	13
branchement électrique	15
Précautions	15
Branchement de la table	15
Branchement spécifique	17
inFormations sur votre table de cuisson	17
Principe de l'induction	17
Détection / transfert de récipient	18
Ventilation	18
Indicateur de chaleur résiduelle (Affichage H)	19
utilisation de base	20
Avant la première utilisation	20
Touches sensibles	20
Zone de sélection de la puissance (curseur sensitif)	20
Mise en route	21
utilisation avancée	22
Fonctions booster et double booster	22
Fonction minuterie	23
Fonction « Accélérateur de chauffe » (automatisme de cuisson)	25
Fonction Pause (Affichage )	26
Rappel de votre dernière sélection de cuisson	26

Températures programmées	27
Combinaison de 2 zones de cuisson	27
Verrouillage du bandeau de commande (Sécurité enfant)	28
conseils de cuisson	29
Qualité des casseroles et récipients	29
Tableau indicatif des puissances de cuisson	30
entretien et nettoyage	31
guide de dépannage	32

consignes d'usage

AVANT D'UTILISER CET APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT LA NOTICE CAR ELLE CONTIENT DES INSTRUCTIONS TRÈS IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, SON USAGE ET SON ENTRETIEN. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

Précautions avant l'utilisation en cuisson

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

- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne pas compter sur la fonction de détection des casseroles.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et des casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant

des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles

comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- Faites attention aux poignées des casseroles. Disposez-les de façon à prévenir les chutes éventuelles.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- 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.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelle brute (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Évitez de faire chuter des objets, mêmes petits (par exemple une salière), sur la vitrocéramique car ils

peuvent occasionner des fissures dans la plaque en vitrocéramique.

- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Évitez que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : arrêtez l'appareil et retirez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, respectez un écart suffisant (20 mm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. Sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

- **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si vous constatez un défaut, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique, débranchez impérativement l'appareil du réseau électrique et contactez votre service après-vente.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans le tableau en page 16 (230 V) ou 17 (400 V).

Autres protections

- 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.

Mise au rebut

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la table de cuisson).
- **ATTENTION** : N'utilisez pas d'accessoires amovibles intermédiaires pour faire chauffer des casseroles non adaptées à l'induction. Risques de brûlures et de détérioration de la table.

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 table de cuisson induction
- 1 cordon d'alimentation
- 1 joint périphérique d'installation
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques fonctionnelles

- Commandes sensibles frontales (4 curseurs sensitifs individuels) 42°C (température douce), 70°C (température moyenne), 94°C (eau frémissante)
- Affichage LED
- Calibre de protection : 32 A
- 4 minuteries indépendantes
- Détection automatique de position et de transfert des casseroles
- Fonction Pause pendant la cuisson et Rappel des derniers réglages à l'allumage
- Zone modulable : combinaison possible de 2 zones de cuisson (zones de gauche ou zones de droite)
- Sécurité enfant (verrouillage des touches de commande)
- 3 températures programmées : Arrêt débordement
- Arrêt automatique

Fiche produit

Suivant le règlement N° 66/2014 de la Commission Européenne

Désignation		Valeur	Unité
Marque		Essentiel b	
Référence du modèle		ETVI Pano 4b1	
Code produit		140162	
Type de plan de cuisson		Induction	
Nombre de foyers		4	
Foyer avant gauche	Puissance foyer*	2100-2600 ⁽¹⁾ -3700 ⁽²⁾	W
	Dimension utile foyer	240 x 193	mm
	Efficacité énergétique	182,2 ⁽²⁾	Wh/kg
	Diamètre de détection minimum**	100	mm
Foyer arrière gauche	Puissance foyer*	2100-2600 ⁽¹⁾ -3700 ⁽²⁾	W
	Dimension utile foyer	240 x 193	mm
	Efficacité énergétique	172,5 ⁽²⁾	Wh/kg
	Diamètre de détection minimum**	100	mm
Foyer arrière droit	Puissance foyer*	2100-2600 ⁽¹⁾ -3700 ⁽²⁾	W
	Dimension utile foyer	260 x 193	mm
	Efficacité énergétique	176,7 ⁽²⁾	Wh/kg
	Diamètre de détection minimum**	100	mm
Foyer avant droit	Puissance foyer*	2100-2600 ⁽¹⁾ -3700 ⁽²⁾	W
	Dimension utile foyer	240 x 193	mm
	Efficacité énergétique	182,2 ⁽²⁾	Wh/kg
	Diamètre de détection minimum**	100	mm
Total	Puissance totale plan de cuisson*	7400	W
	Efficacité énergétique totale plan de cuisson	178,4	Wh/kg
Tension d'alimentation		230 V~	
Protection par fusible		32	A
Fréquence		50	Hz
Dimension du verre		780 x 520 x 4	mm
Dimension de découpe du plan de travail		750 x 490	mm

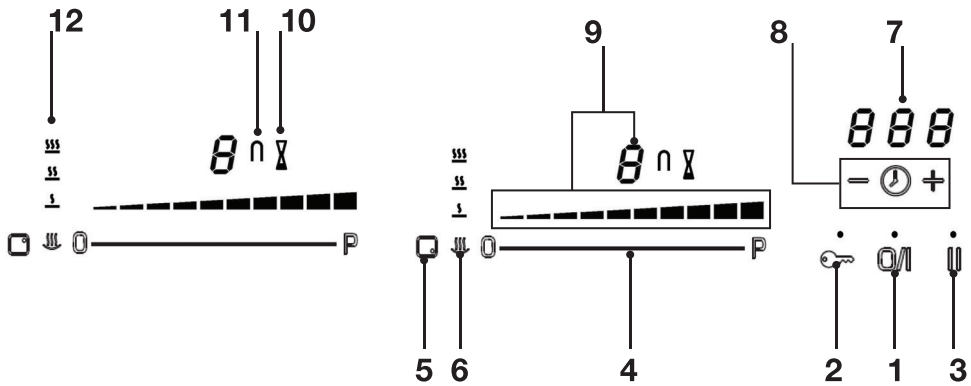
⁽¹⁾ en booster




⁽²⁾ en double booster

* 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 (cf. section "Qualité des casseroles et récipients")

Description du bandeau de commande



1. Touche marche / arrêt
2. Touche de verrouillage du bandeau (sécurité enfant)
3. Touche Pause / Rappel de votre dernière sélection de cuisson
4. Curseur sensible : sélection de la puissance de 0 (puissance minimum) à P ("booster") (puissance maximum)
5. Position du foyer (ici, foyer avant droit)
6. Touche de sélection des températures programmées
7. Affichage de la minuterie
8. Touches de sélection de la minuterie + et -
9. Affichage du niveau de puissance
10. Voyant minuterie
11. Voyant combinaison des 2 zones de cuisson
12. Voyants des températures programmées :  (température douce),  (température moyenne) et  (eau frémissante)

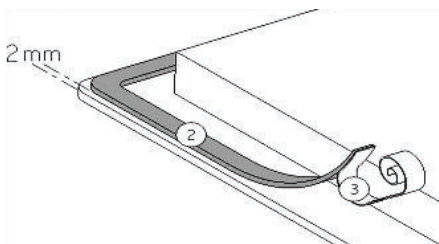
installation



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

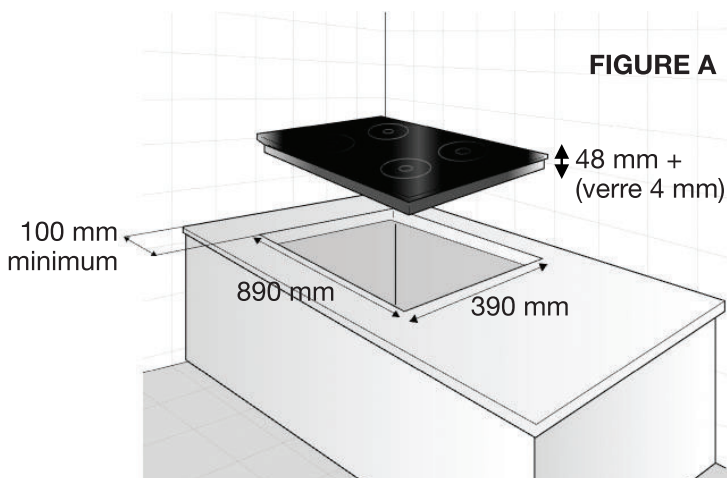
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec soin selon le schéma ci-dessous.

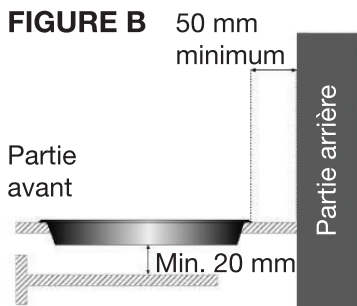


Collez le joint (2) sur le rebord de la table à 2 mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- La découpe dans le plan de travail sera de (L x P) : **890 x 390 mm** (voir **figure A**).
- Épaisseur de la table de cuisson : caisson 48 mm + verre 4 mm.





- La distance entre la table de cuisson et le mur à l'arrière doit être au minimum de **50 mm** (voir **figure B**).
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble de cuisine, veillez à laisser un espace d'au moins **100 mm** entre le rebord de la table de cuisson et le côté du meuble (**figure A**).

- 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 du plan de travail doivent être réalisés en matériau résistant 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 espace minimum de **20 mm** sous le fond du caisson de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique (voir **figure B**).

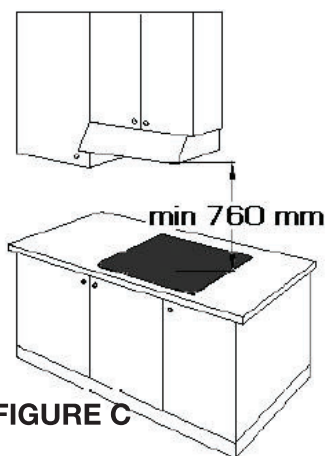


FIGURE C

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

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~. Pour un branchement en 400 V, reportez-vous au paragraphe "Branchement spécifique" page 14.


- Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil, il faut absolument le déconnecter du réseau électrique.
- Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre jaune/vert.
- Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ni d'adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

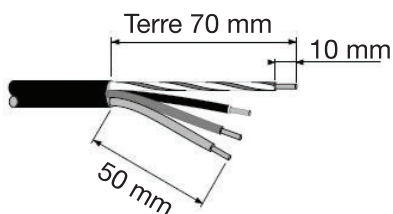
Branchement de la table

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

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



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



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

Il est recommandé d'utiliser cet appareil en monophasé 230 V~ 50 Hz en respectant le schéma de câblage et en se référant aux caractéristiques du câble indiquées ci-dessous :



Monophasé 230V~ 1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2 puis entre 4 et 5. Visser le fil jaune/vert au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L sur le plot 1 ou 2.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
230 V~ 50 Hz	1 phase + neutre	3 x 2.5 mm ²	H 05 RR - F ou H 05 VV - F

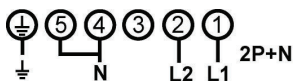
- Fixez le cordon d'alimentation sur le bornier à l'aide du collier de serrage.
- Refermez le couvercle du bornier.



Raccordez toujours le fil de terre de protection. Respectez les schémas de raccordement indiqué au dos de l'appareil. Veillez à bien engager les fils dans les plots et à bien serrer les vis.

Branchement spécifique

Si toutefois votre installation ne permet pas un branchement en 230 V, veuillez reprendre les informations du paragraphe précédent "Branchement de la table" avec le schéma de câblage en 400 V et les caractéristiques du câble ci-dessous :



Biphasé 400V~ 2P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5.

Visser le fil jaune/vert au plot "terre", le neutre N au plot 4 ou 5, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Réseau	Raccordement	Section du câble	Type de câble
400 V~ 50 Hz	2 phases + neutre	4 x 1.5 mm ²	H 05 RR - F ou H 05 VV - F

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 ferromagnétique...

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** s'affiche.



Détection / transfert de récipient

Votre table de cuisson détecte automatiquement la position du récipient lorsque vous allumez la table et posez un récipient dessus. Le symbole  s'affiche au-dessus du curseur sensible à utiliser. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner le niveau de cuisson désiré. Il en est de même si vous déplacez votre récipient sur un autre foyer : le curseur correspondant est détecté automatiquement.



- MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et des casseroles utilisées deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.

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. Vous ne pourrez alors pas augmenter la puissance. Le symbole  apparaît sur l'afficheur. Il disparaît lorsque vous posez un récipient adapté à l'induction sur le foyer de cuisson.
- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient en cours de cuisson. Le symbole  apparaît. Il disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionné au préalable.

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 (Affichage H)

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



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

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

utilisation de base

Avant la première utilisation

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

Touches sensibles

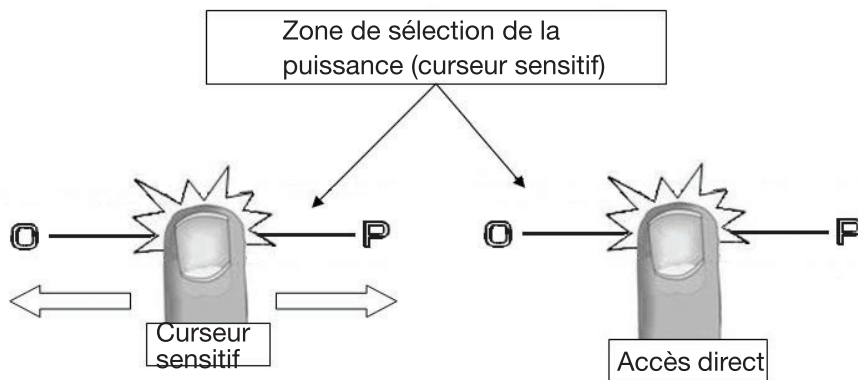
Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active son fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou un signal sonore.



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





Zone de sélection de la puissance (curseur sensible)

Pour sélectionner une puissance, faites glisser votre doigt sur la ligne entre les marquages **O** et **P** sur le curseur sensible ou accédez directement à la puissance souhaitée en posant votre doigt sur le niveau souhaité.








Mise en route

ALLUMER / ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON












Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur 	
Éteindre la table	Appuyez sur 	Aucun affichage ou 

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Régler la puissance	Glissez sur le curseur sensitif vers la droite ou la gauche ou posez votre doigt sur le niveau souhaité.	
Arrêter la cuisson	Glissez jusqu'à  sur le curseur ou appuyez sur  .	 ou 



Si aucune puissance n'est sélectionnée, la table s'éteint automatiquement après 20 secondes.

AFFICHAGE

Affichage	Désignation	Fonction
	Zéro	La zone de chauffe est active.
	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
	Accélérateur de chauffe	Automatisme de cuisson.
	Message d'erreur	Défaut du circuit électronique.
	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude.
	Booster	La puissance maximale est activée.
	Double Booster	La puissance maximale plus est activée.
	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
	Températures programmées	La cuisson est maintenue à 42°, 70° ou 94°C.
	Pause	La table est en pause.
	Zone modulable	La zone modulable est activée.

utilisation avancée




Fonctions booster et double booster

Les fonctions **booster** (puissance maximale)  et **double booster** (puissance maximale plus)  octroient un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.







Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster et le double booster sont conçus pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme par exemple pour la cuisson des pâtes.

ACTIVER / DÉSACTIVER LE BOOSTER

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer le booster	Glissez jusqu'au  sur le curseur ou appuyez sur  .	
Désactiver le booster	Glissez sur le curseur.	0 à 9

ACTIVER / DÉSACTIVER LE DOUBLE BOOSTER

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer le booster	Glissez jusqu'au  sur le curseur ou appuyez sur  .	
Activer le double booster	Appuyez une seconde fois sur  .	 clignotent successivement
Désactiver le double booster	Glissez sur le curseur.	0 à 
Désactiver le booster	Glissez sur le curseur.	0 à 9

GESTION DE LA PUISSANCE MAXIMALE

Votre table de cuisson atteint une puissance maximale de 7400 W. Lorsque les fonctions booster et double booster sont activées, et pour ne pas excéder la puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur indique **9** en clignotant puis, affiche le niveau de cuisson maximum possible :



Zone de cuisson sélectionnée	Autre zone de cuisson <u>Exemple pour une puissance de niveau</u> 9
P ou P est affiché.	Le niveau 9 passe à 6 ou 8 suivant le type de foyer.

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson avec des réglages de temps différents (de 0 à 999 minutes) pour chacune des zones.

RÉGLAGE OU MODIFICATION DE LA DURÉE DE CUISSON

Exemple pour 16 minutes à la puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la puissance	Glissez sur le curseur jusqu'à 7 .	7
Sélectionner la minuterie	Restez appuyé simultanément sur les touches - et + de la minuterie jusqu'à ce que le voyant de la minuterie  s'affiche.	Voyant minuterie  de la zone de cuisson allumé. min s'allume avec 000 .
Diminuer la durée	Appuyez sur le - de la minuterie	60 passe à 59 , 58 , ... jusqu'à 16 .
Augmenter la durée	Appuyez sur le + de la minuterie	1 , 2 , 3 , etc.

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.



- Si vous restez appuyé sur la touche **-** ou **+**, les chiffres défilent minute par minute pour les 10 premières minutes puis, par tranches de 5 minutes.
- Pour la dernière minute, ce sont les secondes qui s'affichent et défilent.
- La fin du décompte est signalée par un signal sonore et le clignotement de la minuterie **000**. Appuyez sur la touche **0/1** pour arrêter le signal sonore.

Pour passer d'une minuterie à une autre, appuyez simultanément sur les touches **-** et **+**. Réglez la minuterie à l'aide des touches **-** et **+** pour la zone qui affiche le voyant **X**.

ARRÊTER LA FONCTION MINUTERIE LORS DE LA CUISSON

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la minuterie	Restez appuyé simultanément sur les touches - et + de la minuterie. Un signal sonore retentit.	Le temps restant est affiché.
Arrêt de la minuterie	Restez appuyé sur la touche - de la minuterie jusqu'à l'affichage 000 .	000


Lorsque plusieurs minuteries sont activées, il suffit de répéter l'opération.

ARRÊT AUTOMATIQUE EN FIN DE CUISSON

Dès que le temps de cuisson est écoulé, la minuterie affiche en clignotant **000** et un signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement, appuyez sur la touche **-** ou **+** de la minuterie.

MINUTERIE UTILISÉE SEULE (HORS CUISSON)

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps restant soit écoulé.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur 	
Sélectionner la minuterie	Appuyez simultanément sur les touches - et + de la minuterie. Un signal sonore retentit.	000
Diminuer la durée	Appuyez sur le - de la minuterie.	60 passe à 59, 58, etc.
Augmenter la durée	Appuyez sur le + de la minuterie.	1, 2, 3, etc.

Après quelques secondes, la table s'éteint. Seule la minuterie reste affichée. Le décompte est démarré.

Si vous devez modifier la minuterie hors cuisson, vous devez rallumer la table.

Fonction « Accélérateur de chauffe » (automatisme de cuisson)

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

ACTIVER L'AUTOMATISME

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer l'automatisme (par exemple à la puissance 7)	Glissez sur le curseur jusqu'à 7 et restez appuyé sur 7 pendant 3 secondes.	7 clignote avec A.





ARRÊTER L'AUTOMATISME

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la puissance	Glissez sur le curseur.	0 à 9

Fonction Pause (Affichage)

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

Lorsque que vous mettez une zone de cuisson en pause, c'est toute la table de cuisson qui est en pause.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mettre en pause la cuisson	Appuyez sur  .	 sur tous les afficheurs. Le voyant pause  est allumé.
Arrêter la pause	Appuyez sur  .	Animation du curseur.
	Appuyez sur le curseur animé.	Les réglages précédents s'affichent.



Rappel de votre dernière sélection de cuisson

Votre table de cuisson dispose d'une fonction « Rappel » (mémorisation du dernier réglage). Cette fonction s'utilise par exemple si vous avez arrêté la table par inadvertance.

Après avoir éteint la table, vous avez la possibilité de rappeler les derniers réglages sélectionnés tels que :

- La dernière puissance sélectionnée pour chaque zone de cuisson,
- Le dernier temps de cuisson sélectionné pour les 3 minuteries,
- La fonction "accélérateur de chauffe" (automatisme de cuisson),
- La fonction « Maintien au chaud ».

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyez sur  pour allumer la table.
- Appuyez sur  avant la fin du clignotement du voyant (environ 10 secondes).
- Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Températures programmées




Vous pouvez sélectionner 3 températures programmées : 42°C (température douce), 70°C (température moyenne) ou 94°C (eau frémissante). La durée maximale des températures programmées est de 2 heures.

Cette fonction permet d'éviter aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.


Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la température douce à 42°C	Appuyez 1 fois sur la touche  .	U et voyant 
Activer la température moyenne à 70°C	Appuyez 2 fois sur la touche  .	U et voyant 
Activer l'eau frémissante à 94°C	Appuyez 3 fois sur la touche  .	U et voyant 
Arrêter la température programmée	Glissez sur le curseur.	0 à 9
	Ou appuyez sur  jusqu'à 0.	0





Combinaison de 2 zones de cuisson

Vous pouvez combiner les 2 zones de cuisson de gauche ou les 2 zones de droite avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Allumer la table	Appuyez sur  .	
Combiner les 2 zones de cuisson	Appuyez simultanément sur  des 2 curseurs sensitifs de gauche ou de droite.	0 et n pour les 2 afficheurs.
Sélectionner la puissance	Glissez sur le curseur qui affiche la puissance.	1 à 9
Arrêter la combinaison des 2 zones de cuisson	Appuyez simultanément sur  des 2 curseurs sensitifs de gauche ou de droite.	0 Les 2 voyants n s'éteignent.

Verrouillage du bandeau de commande (Sécurité enfant)

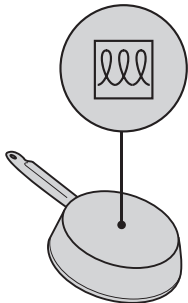
Pour éviter de modifier une sélection, notamment lors du nettoyage de la surface vitrocéramique, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt ) peut être verrouillé.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Verrouiller la table	Restez appuyé sur la touche  pendant 6 secondes.	Voyant verrouillage  allumé
Déverrouiller la table	Restez appuyé sur la touche  pendant 6 secondes.	Voyant verrouillage  éteint

conseils de cuisson

Qualité des casseroles et récipients

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 (touche **ON**). 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.



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.

- Le fond des casseroles doit être le plus plat possible (pas de fond convexe ni concave) et ne pas présenter d'aspérités.
- Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le diamètre minimum détecté pour chaque foyer est de 100 mm. Afin d'obtenir un rendement maximum, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Tableau indicatif des puissances de cuisson

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

Les valeurs ci-dessus sont données à titre indicatif.

entretien et nettoyage



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

- Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface vitrocéramique.
- Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.
- Pour nettoyer votre table de cuisson vitrocéramique, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne nettoyez jamais votre table de cuisson au moyen d'un appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tels qu'une éponge à récurer abrasive ou une 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 de sécurité enfant n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole s'affiche :

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

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

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

La 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.

Le symbole est affiché :

- Reportez-vous au paragraphe « Fonction Pause ».

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 jugé et considéré 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.

Table induction

ETVI PANO 4b1



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.



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.

