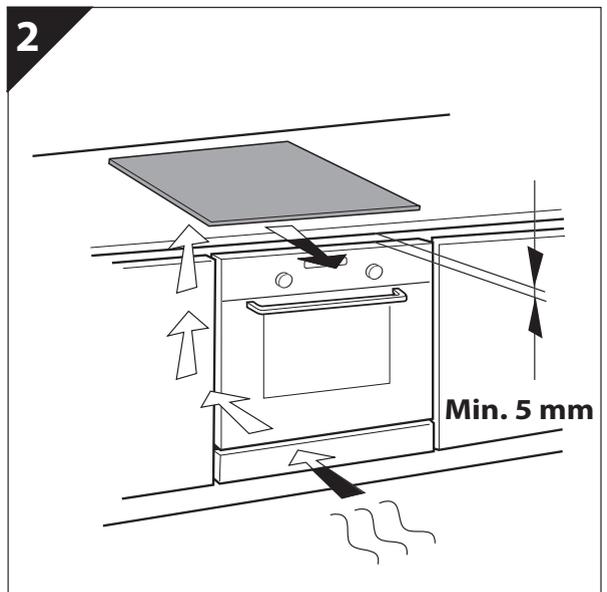
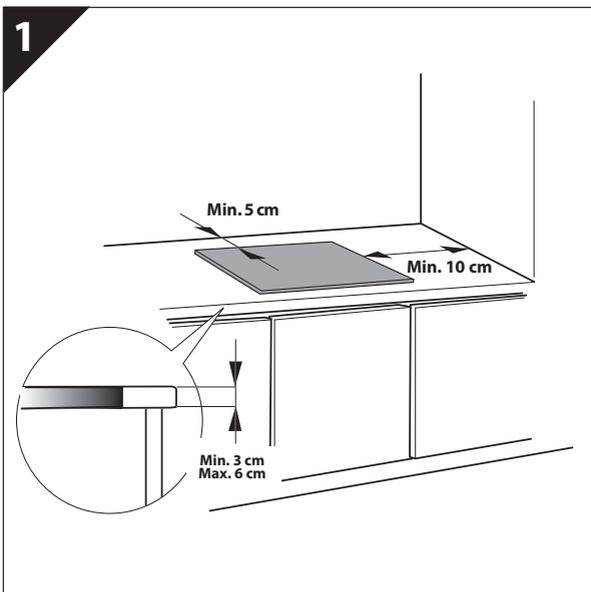
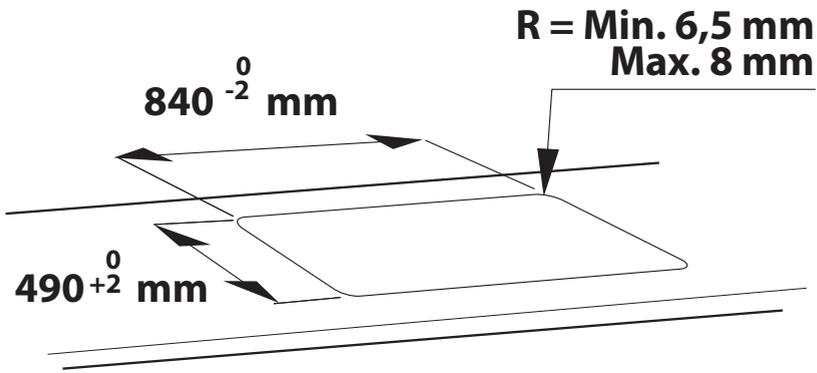
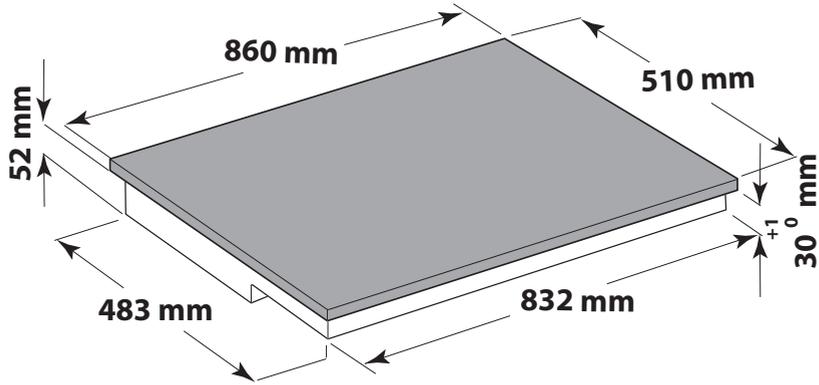
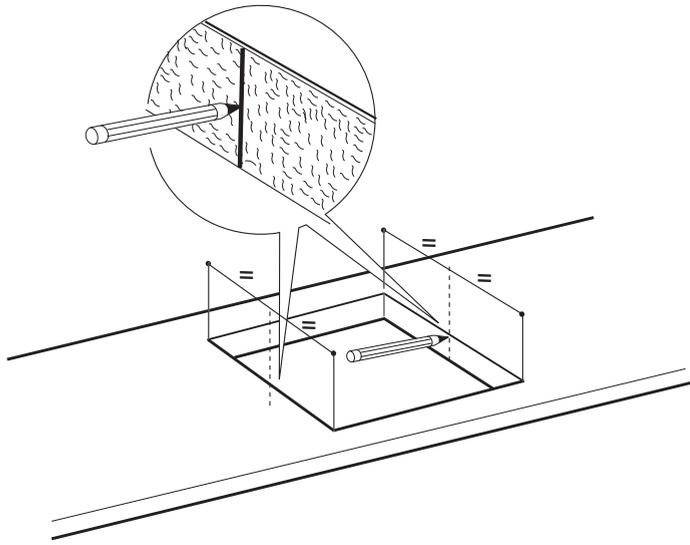


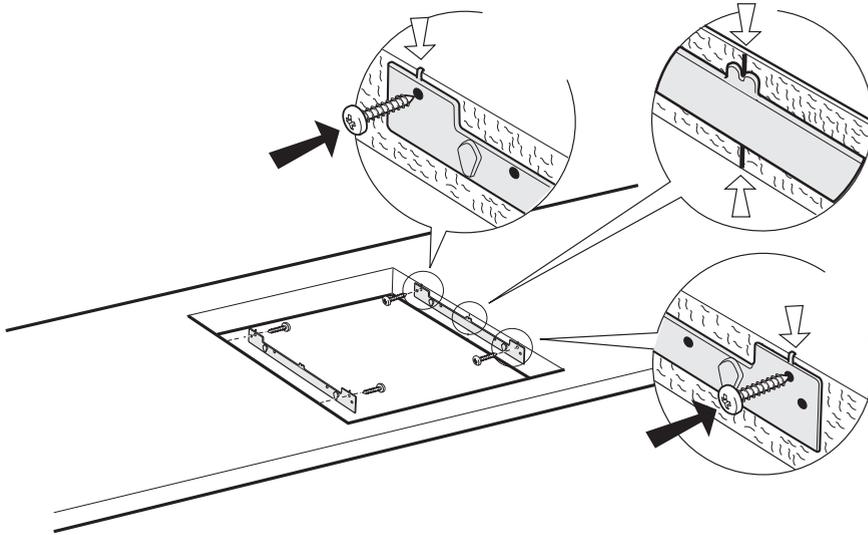
DEUTSCH	Installation	Seite 7	Bedienungsanleitung	Seite 8
ENGLISH	Installation	Page 16	Instructions for use	Page 17
FRANÇAIS	Installation	Page 26	Mode d'emploi	Page 27
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 36	Gebbruiksaanwijzing	Pagina 37
ESPAÑOL	Instalación	Página 46	Instrucciones de uso	Página 47
PORTUGUÊS	Instalação	Página 56	Instruções de utilização	Página 57
ITALIANO	Installazione	Pagina 66	Istruzioni per l'uso	Pagina 67
SVENSKA	Montering	Sidan 76	Bruksanvisning	Sidan 77
DANSK	Installation	Side 86	Brugervejledning	Side 87
POLSKI	Instalacja	Strona 96	Instrukcja obsługi	Strona 97
РУССКИЙ	Установка	Стр. 106	Руководство по эксплуатации	Стр. 107
عربي	التركيب	صفحة ١	تعليمات وكيفية الاستعمال	صفحة ٥



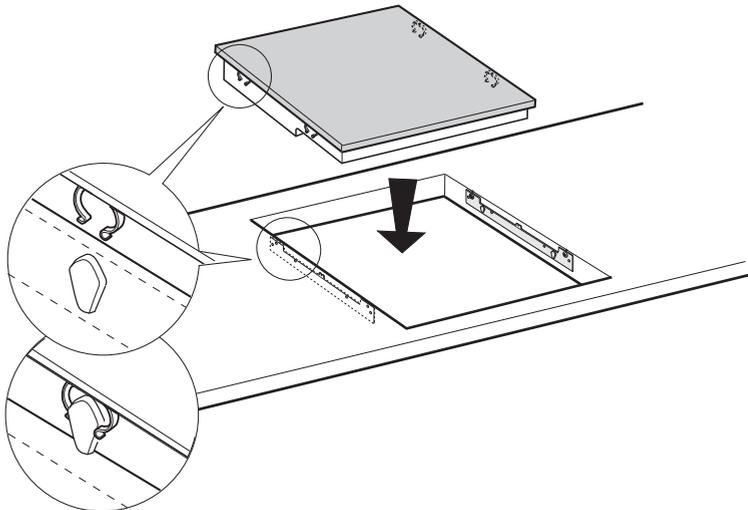
3



4



5



# CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

## VOTRE SECURITE ET CELLE DE VOTRE ENTOURAGE MERITENT TOUTE VOTRE ATTENTION

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

 Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés. Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER** Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.

 **AVERTISSEMENT** Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le risque potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Assurez-vous de respecter ce qui suit :

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de respecter les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- L'appareil doit être mis à la masse.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni rallonge, ni adaptateur multiple.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- L'appareil a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas le nettoyer, ni procéder à son entretien sans surveillance.
- Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- Ne placez jamais des produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Prenez garde lors de la cuisson d'aliments riches en graisse et en huile.
- Un panneau de séparation (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les appareils avec surface en verre).
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un dispositif de commande à distance séparé.
- La cuisson sans surveillance d'un plat contenant de la graisse ou de l'huile sur une plaque chauffante peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture anti feu.  
Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole (uniquement pour les appareils à induction).

## CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

### Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole (♻️). Ne les jetez pas dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

### Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En mettant correctement cet appareil au rebut, l'utilisateur contribue à prévenir les nuisances pour l'environnement et la santé.

Le symbole  sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

### Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- Lorsque cela est possible, placez un couvercle sur les casseroles pendant la cuisson (sauf en cas d'utilisation de la fonction d'ébullition automatique).
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre etc., ajoutez un peu d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps (veillez toutefois à ne pas utiliser d'autocuiseur avec la fonction d'ébullition automatique).
- de placer la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux normes de sécurité de la directive « Basse tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE telle qu'amendée) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



Si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.

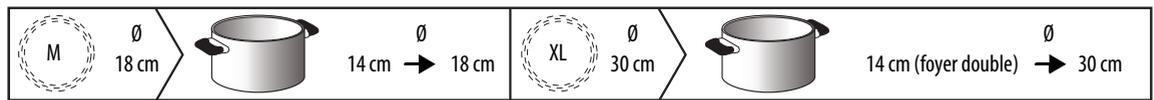
## ANCIENS RÉCIPIENTS



Vérifiez avec un aimant que le récipient est bien adapté à la table de cuisson à induction : n'utilisez pas de casseroles contenant du fer.

- N'utilisez pas les casseroles ayant un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles ou les poêles chaudes sur le bandeau de commande de la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

## DIAMÈTRE CONSEILLÉ POUR LE FOND DES CASSEROLLES



**IMPORTANT :** reportez-vous à la section « Ebullition automatique » pour connaître le diamètre de fond de casserole des zones de cuisson munies de la fonction d'ébullition automatique.

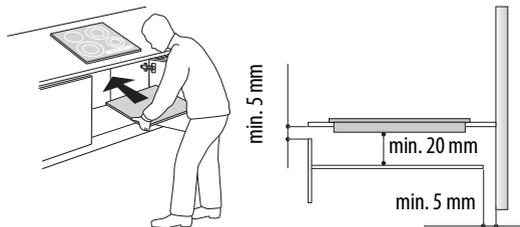
## INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

### PRÉPARATION DU MEUBLE POUR UNE INSTALLATION ENCASTRÉE

#### AVERTISSEMENT

- Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.
- La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.



- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour pas exposer les circuits électroniques à la vapeur ou à l'humidité qui risqueraient de les détériorer.
- Respectez les cotes indiquées sur la figure pour la distance entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.
- Découpez le meuble avant d'installer la table de cuisson. Éliminez les copeaux et les résidus.

### BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

#### AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil.
- L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé connaissant parfaitement les normes en vigueur en matière de sécurité et d'installation.

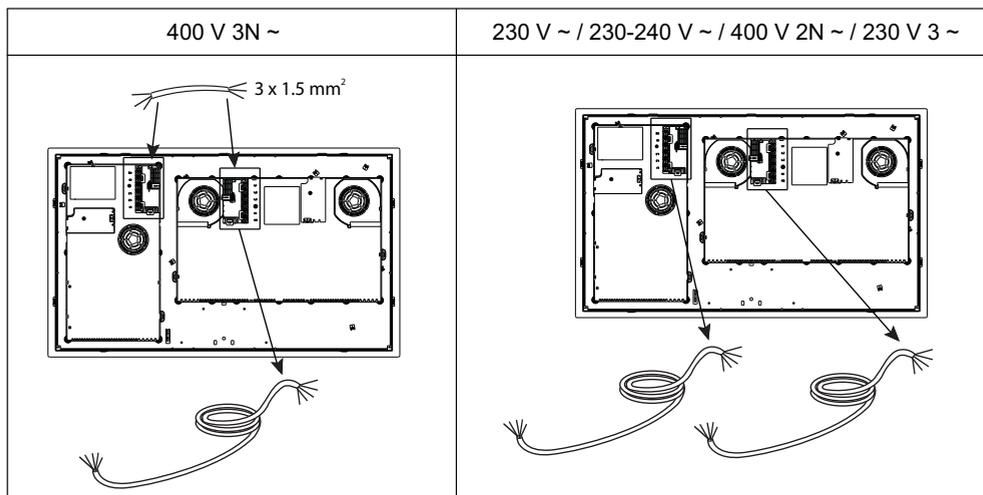
- Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux objets suite au non-respect des consignes données dans ce chapitre.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de sortir la table de cuisson du plan de travail.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- N'utilisez pas de rallonge.

#### Connexion au bornier

La table de cuisson est déjà dotée de deux câbles d'alimentation de 5 x 2,5mm<sup>2</sup> ; les instructions sont incluses dans le sachet contenant les câbles.

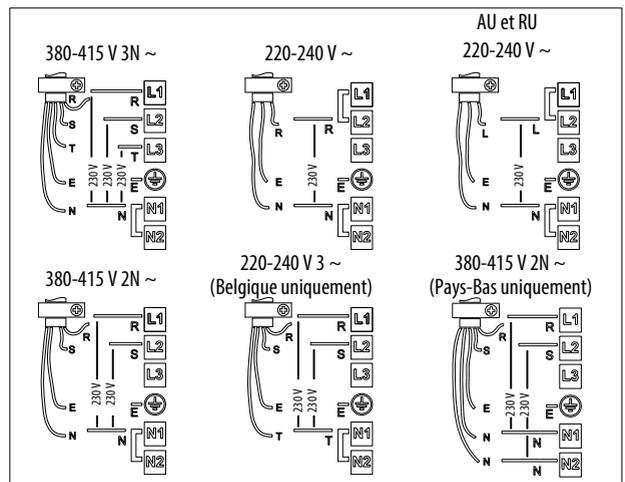
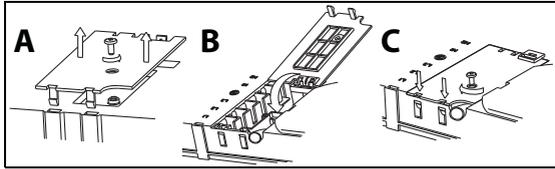
Connectez les cordons aux deux bornes en bas de l'appareil.

**IMPORTANT :** reportez-vous à la section « Ébullition automatique » pour connaître le diamètre de fond de casserole des zones de cuisson munies de la fonction d'ébullition automatique.



Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F, comme l'indique le tableau ci-dessous.

Fils	Nombre x section
220-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Reliez le fil de terre jaune/vert à la borne qui porte le symbole (⊕).

Ce fil doit être plus long que les autres.

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en ôtant la vis ; introduisez-le dans la charnière (B) du bornier.
2. Dénudez la gaine du cordon d'alimentation sur 70 mm.
3. Dénudez la gaine des conducteurs sur 10 mm. Introduisez le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma de branchement placé à côté.
4. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
5. Refermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis que vous venez d'enlever.

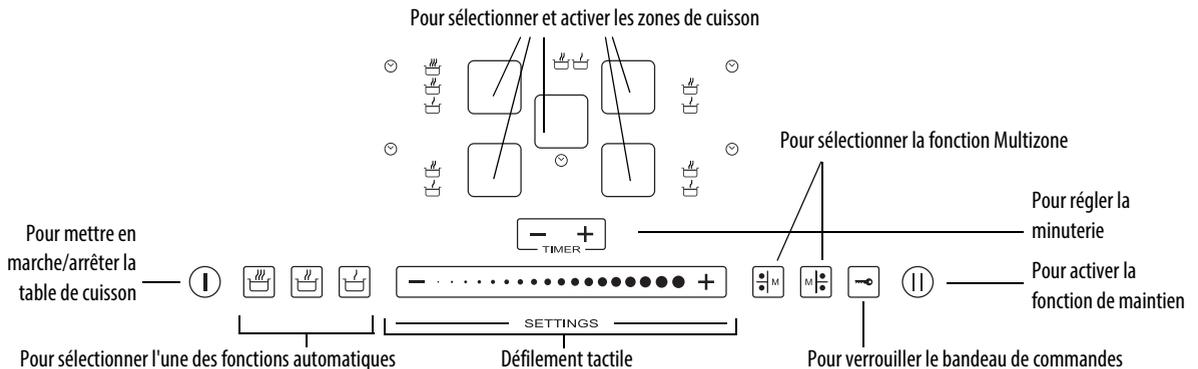
La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

Effectuez le branchement au secteur avec un interrupteur multipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

## MODE D'EMPLOI

### Description du bandeau de commande

Le bandeau est équipé de touches tactiles : pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (une pression légère suffit).



### Première utilisation / après une coupure de courant

Après le branchement au réseau de la table de cuisson, le bandeau de commande est bloqué (le témoin lumineux du bouton est allumé).

Pour débloquer le bandeau de commande, appuyez 3 secondes sur la touche . Le témoin lumineux s'éteint : il est possible d'utiliser la table de cuisson normalement.

### Marche/arrêt de la table de cuisson

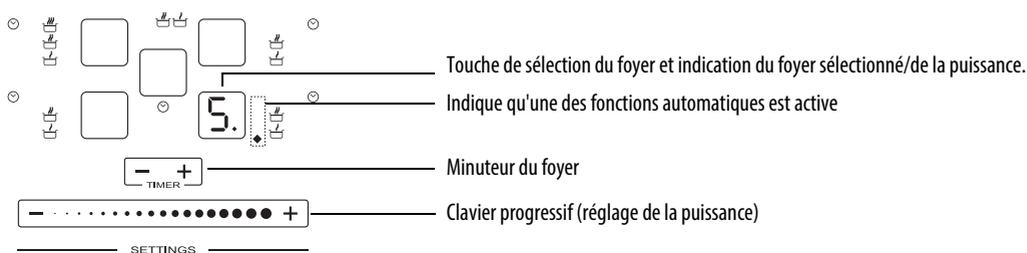
Pour allumer la table de cuisson, maintenez la pression sur la touche  pendant environ 2 secondes : l'indicateur lumineux au-dessus de la touche s'allume, des tirets apparaissent à l'intérieur cercles, ils représentent les foyers de cuisson.

Pour arrêter la table de cuisson, appuyez sur cette même touche jusqu'à l'arrêt de l'appareil. Tous les foyers sont désactivés.



Si dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche aucune fonction n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

## Activation et réglage des foyers



Après avoir allumé la table de cuisson, posez une casserole sur le foyer de votre choix.

Activez le foyer en appuyant sur la touche circulaire correspondante : dans le cercle apparaît le chiffre 5 qui correspond à la puissance intermédiaire.



Si dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche aucune fonction n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Si la casserole n'est pas compatible avec la table à induction, si elle est mal posée ou que sa taille est inappropriée, le message "casserole absente" s'affiche (figure ci-contre). Si la casserole n'est pas détectée au bout de 60 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour modifier la puissance, déplacez le doigt à l'horizontale sur le clavier progressif : le numéro à l'intérieur du cercle varie de 1 minimum et 9 maximum selon la position de votre doigt. Le clavier progressif permet d'activer la fonction booster en appuyant sur « BOOST » (« P » sur l'afficheur). Vous pouvez utiliser la puissance « BOOST » pendant 10 minutes au maximum, ensuite, l'appareil revient automatiquement à la puissance 9.



Si plusieurs foyers sont allumés, le clavier progressif permet de modifier la puissance du foyer sélectionné, reconnaissable par le point lumineux en bas à droite de l'indicateur de puissance. Pour sélectionner un foyer, il suffit d'appuyer sur la touche circulaire correspondante.

## Désactivation des foyers

Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche ronde correspondante (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur). Appuyez sur la commande OFF du clavier progressif.



Le foyer s'éteint : s'il est encore chaud, l'indicateur « H » apparaît dans le cercle.

« H » est le témoin de chaleur résiduelle. La table de cuisson possède un témoin de ce type pour chaque foyer : il signale les zones à haute température. Lorsque le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

## Sélection du minuteur

Le minuteur est un interrupteur temporisé qui permet de programmer un temps de cuisson maximum de 90 minutes.

Sélectionnez le foyer à associer au minuteur (un point lumineux apparaît en bas et à droite de l'indicateur de puissance sur l'afficheur), puis entrez le temps désiré à l'aide des touches « + » et « - » du minuteur : le temps en minutes apparaît près de l'afficheur du foyer de cuisson.

Quelques secondes après la dernière pression sur la touche, le minuteur commence le compte à rebours (le point de sélection du foyer se met à clignoter).

À la fin de ce temps, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.

## Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter toute activation accidentelle (par ex. pendant le nettoyage).

Appuyez pendant trois secondes sur la touche  : un signal sonore et un témoin lumineux au-dessus de la touche cadenas signalent que la fonction est active. Le bandeau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.

IMPORTANT : la présence d'eau, de liquide ayant débordé des casseroles ou d'objets posés sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaires de la fonction verrouillage du bandeau de commande.

## Pause

Cette fonction permet de bloquer momentanément le fonctionnement de la table de cuisson et de le reprendre par la suite avec la même configuration (à l'exception des temps programmés sur les minuteurs). Appuyez sur la touche  : à la place des niveaux de puissance, le message  clignotant apparaît. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche .

## Description des fonctions automatiques



La table de cuisson est dotée de fonctions automatiques associées aux foyers. Les icônes des fonctions disponibles se trouvent à côté de la touche de sélection de chaque foyer. Chaque fois que vous sélectionnez une fonction automatique, un témoin s'allume à côté de l'icône et la lettre « A » apparaît sur l'afficheur du foyer choisi.

## Fonction d'ébullition automatique

La fonction d'ébullition automatique sélectionne le réglage de puissance idéal pour amener l'eau à ébullition et avertit lorsque le point d'ébullition est atteint.

Après avoir posé une casserole contenant de l'eau, allumez la table de cuisson et sélectionnez un foyer. Appuyez sur la touche  : l'afficheur visualise « A », le témoin lumineux s'allume. Pendant la phase de chauffage, une animation s'affiche à côté du foyer.



Pour assurer un fonctionnement correct de la fonction d'ébullition automatique, nous vous recommandons de suivre ces recommandations :

- utilisez exclusivement de l'eau (à température ambiante) ;
- n'ajoutez pas de sel, d'ingrédients ou de condiments jusqu'à l'ébullition ;
- ne modifiez pas le niveau de puissance du foyer, n'ôtez pas et ne déplacez pas la casserole ;
- n'utilisez pas d'autocuiseur ;
- ne remplissez la marmite qu'au 1/3 de sa capacité (min. 1 litre), jamais jusqu'au bord (voir le tableau ci-contre).

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

- ne placez pas de couvercle sur les casseroles utilisées avec la fonction d'ébullition automatique ;
- n'activez pas la fonction d'ébullition automatique si la zone est déjà chaude (lettre « H » sur l'afficheur).

Diamètre du foyer	Diamètre de fond de casserole pour l'utilisation de la fonction d'ébullition automatique	Quantité d'eau maximale dans la casserole
18 cm	17-19 cm	5 litres

Lorsque l'eau commence à bouillir, la table de cuisson émet un signal acoustique. Ce signal retentit trois fois à intervalles réguliers. Après le deuxième signal, une minuterie est automatiquement activée pour surveiller la durée d'ébullition. Après le troisième signal, la table de cuisson sélectionne automatiquement un réglage de puissance inférieur pour garder l'eau frémissante. À partir de ce moment là, vous pouvez ajouter les ingrédients de votre choix, régler la minuterie et modifier le réglage de puissance. Modifier le réglage de puissance ou sélectionner la fonction « maintenir » annule la fonction d'ébullition automatique.



Cette fonction est désactivée lorsque la fonction de maintien est sélectionnée.

- La table de cuisson gère automatiquement la fonction d'ébullition automatique et les réglages du booster ; c'est pourquoi, dans certains cas, il peut être impossible d'activer le booster lorsque la fonction d'ébullition automatique est déjà sélectionnée sur d'autres zones de cuisson.
- La qualité des ustensiles utilisés peut avoir une incidence sur les performances de la fonction d'ébullition automatique.

### Fonction Simmering

Dès que la préparation bout, sélectionnez la fonction Simmering. Le système choisit automatiquement la puissance qui permet de maintenir une légère ébullition. Pour désactiver cette fonction , appuyez sur la touche OFF du clavier progressif.

### Fonction Melting

La fonction melting maintient le foyer à une température basse et uniforme. Après avoir posé une casserole/un accessoire sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez sur la touche  : l'afficheur visualise "A", le témoin lumineux s'allume. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche OFF du clavier progressif.

### Multizone

Cette fonction peut être utilisée pour combiner deux zones et les gérer en tant qu'une seule zone de cuisson. Elle est idéale pour les casseroles ovales, rectangulaires et allongées (avec des dimensions minimales de fond de 40x18 cm). Après avoir activé la table de cuisson, appuyez sur la touche   : le niveau « 5 » s'affiche sur les écrans des deux zones de cuisson ; les deux points à côté du numéro de niveau sont allumés, indiquant la sélection d'une seule zone. Pour modifier le niveau de puissance, déplacez votre doigt le long du défilement tactile : le nombre à l'intérieur du cercle augmente/diminue lorsque vos doigts font défiler l'écran vers le haut/vers le bas, allant du réglage minimal 1 à un maximum de 9. Pour désactiver la fonction Multizone, appuyez sur la touche : les zones repassent en fonctionnement individuel. Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur ARRÊT.

Le niveau de puissance du booster et la fonction d'ébullition automatique ne peuvent pas être utilisés sur les mêmes zones lorsque vous utilisez la fonction Multizone. Si la minuterie est réglée, elle s'affiche le long de l'affichage de la table de cuisson, sur la partie supérieure.

## NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») a disparu.**

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer le verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés abiment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

## DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section « Mode d'emploi ».
- Branchez la table sur le secteur et vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau ci-dessous.

<b>CODE D'ERREUR</b>	<b>DESCRIPTION</b>	<b>CAUSES POSSIBLES</b>	<b>SOLUTION</b>
La table de cuisson s'éteint et, au bout de 10 secondes, émet un signal sonore toutes les 30 secondes.	Pression permanente sur la zone des commandes.	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone des commandes.	Nettoyez la zone des commandes.
C81, C82, C83	La zone des commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactez le service après-vente en lui indiquant le code d'erreur.		

## TABLE DES PUISSANCES

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation des puissances (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maxi	Boost	Chauffage rapide	Augmentation rapide de la température de cuisson jusqu'à l'ébullition de l'eau ou chauffage rapide des liquides.
	8-9	Frيره - bouillir	Faire rissoler, débiter une cuisson, frيره des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Puissance forte	7-8	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller	Faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson courte, 5-10 minutes).
	6-7	Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires.
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Cuisson à l'étouffée, maintien à légère ébullition, cuissons longues. Préparation des pâtes
	3-4	Cuire - mitonner - épaissir - mélanger	Cuissons longues (riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et préparation des pâtes.
	2-3		Cuissons longues (volumes inférieurs à 1 litre : riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Puissance faible	1-2	Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger	Ramollir du beurre, faire fondre délicatement du chocolat, décongeler des petits aliments.
	1		Garder au chaud des petites portions d'aliments après la cuisson ou des plats de service et préparer des risottos.
OFF	Puissance zéro	Surface de la table	Table de cuisson en veille ou éteinte (chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H)

Fonction		Description de la fonction
	Fonction Simmering	Identifie automatiquement la puissance qui convient pour un plat qui doit mijoter longtemps. Cuisson des sauces tomate, bolognaises, soupes, etc., maintien d'une puissance contrôlée (par ex. cuisson au bain-marie). Évite de laisser déborder les liquides (éclaboussures) ou de brûler le fond des casseroles, problèmes inhérents à ce type de préparations. Activez cette fonction après avoir porté le plat à ébullition.
	Fonction Melting	Identifie automatiquement la puissance qui permet de faire fondre lentement les produits délicats sans perdre leurs caractéristiques organoleptiques (chocolat, caramel, beurre etc.).
	Ebullition automatique	Identifie automatiquement le moment où l'eau arrive à ébullition et réduit la puissance de façon à la maintenir à ce niveau jusqu'à ce qu'on y verse les ingrédients à cuire. Lorsque l'eau bout, l'appareil émet un signal sonore d'avertissement. Vous pouvez y ajouter les aliments à cuire (condiments, pâtes, riz, légumes, viande ou poisson) mais aussi des conserves maison ou des accessoires à stériliser.
	Multizone	Fonction qui associe deux foyers pour permettre l'utilisation de récipients ou de grilles rectangulaires ou ovales en exploitant toute la surface disponible. Grillade de gros aliments ou en grande quantité (poisson, brochettes, légumes, biftecks, saucisses). Convient à la cuisson en cocotte/poissonnaire/poêle pour rôtis roulés, poissons entiers généralement accompagnés de sauces ou de jus.

## TABLEAU DE CUISSON

Catégorie d'aliments	Plat ou type de cuisson	Puissance et phase de la cuisson			
		Première phase	Puissance	Seconde phase	Puissance
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Ébullition de l'eau	Booster - 9	Cuisson du riz et maintien à ébullition	7-8
	Pâtes sèches	Ébullition de l'eau	Booster - 9	Cuisson du riz et maintien à ébullition	7-8
	Riz à l'eau	Ébullition de l'eau	Booster - 9	Cuisson du riz et maintien à ébullition	5-6
	Risotto	Saisie et brunissage des ingrédients	7-8	Cuisson	4-5
Légumes verts et légumes secs	Bouillis	Ébullition de l'eau	Booster - 9	Cuisson à l'eau	6-7
	Frits	Chauffage de l'huile	9	Friture	8-9
	Sautés	Préchauffage de l'ustensile	7-8	Cuisson	6-7
	À l'étouffée	Préchauffage de l'ustensile	7-8	Cuisson	3-4
	Risolés	Préchauffage de l'ustensile	7-8	Dorage de l'aliment	7-8
Viande	Rôti	Saisie de la viande dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Grillade	Préchauffage de l'ustensile	7-8	Brunissage des deux côtés	7-8
	Risolée	Saisie dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	4-5
	En sauce/à l'étouffée	Saisie dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
Poisson	Grillé	Préchauffage de l'ustensile	7-8	Cuisson	7-8
	En sauce/à l'étouffée	Saisie dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Frit	Préchauffage de l'huile ou de la matière grasse	8-9	Friture	7-8
Œufs	Frits	Préchauffage de la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuisson	6-7
	Omelette	Préchauffage de la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuisson	5-6
	À la coque/durs	Ébullition de l'eau	Booster - 9	Cuisson	5-6
	Pancake	Préchauffage de la poêle avec du beurre	6	Cuisson	6-7
Sauces	Sauce tomate	Saisie des ingrédients dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Sauce bolognaise	Saisie des ingrédients dans l'huile (avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Béchamel	Préparation de la base (beurre fondu avec la farine)	5-6	Légère ébullition	3-4
Desserts	Crème pâtissière	Ébullition du lait	4-5	Maintien à légère ébullition	4-5
	Flans	Ébullition du lait	4-5	Maintien à légère ébullition	2-3
	Riz au lait	Chauffage du lait	5-6	Cuisson	2-3