

**DANS CE LIVRET 1**

*Comment se présente votre table à induction ?* p. 2

*Comment se présente le clavier de votre table à induction ?* p. 3

*Comment utiliser votre table à induction ?* p. 4

- 1-Mettez en marche.
- 2-Réglez la puissance de chauffe.
- 3-Choisissez une puissance de chauffe présélectionnée.

p. 5

- 4-Ajustez la puissance de chauffe.
- 5-Choisissez la durée de cuisson que vous désirez.

p. 6

6-Arrêtez votre table.

*Cas d'utilisation simultanée de foyers avant-arrière (Exemples)* p. 7

*Guide de cuisson* p. 8

**DANS LE LIVRET 2**

*Les "plus" de votre table à induction :  
puissance, précision et économie.* p. 2

*Les "plus" de votre table à induction :  
le nettoyage.* p. 3

*Les "plus" de votre table à induction :  
la sécurité de fonctionnement.* p. 4

*Comment faire fonctionner votre table à induction ?* p. 5

*Comment fonctionne votre table à induction ?* p. 6

*Quels récipients choisir pour votre table à induction ?* p. 7

*Comment encastrer votre table à induction ?* p. 9

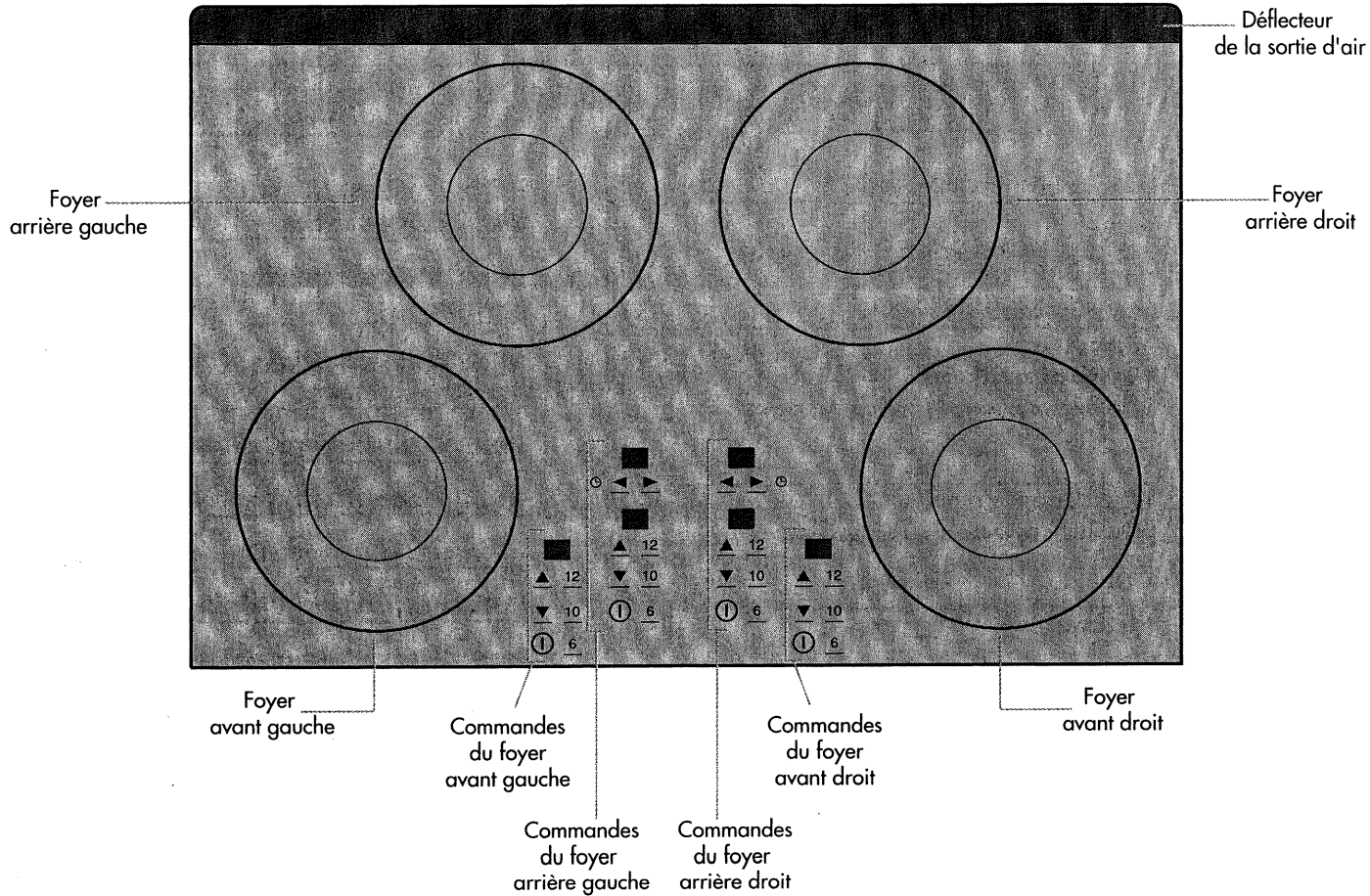
*Comment raccorder votre table à induction ?* p. 11

*Quelles sont les propriétés du dessus verre  
de votre table à induction ?* p. 13

*Comment faire en cas de panne ?* p. 14

*Le Service Après-Vente.* p. 15

# Comment se présente votre table à induction ?

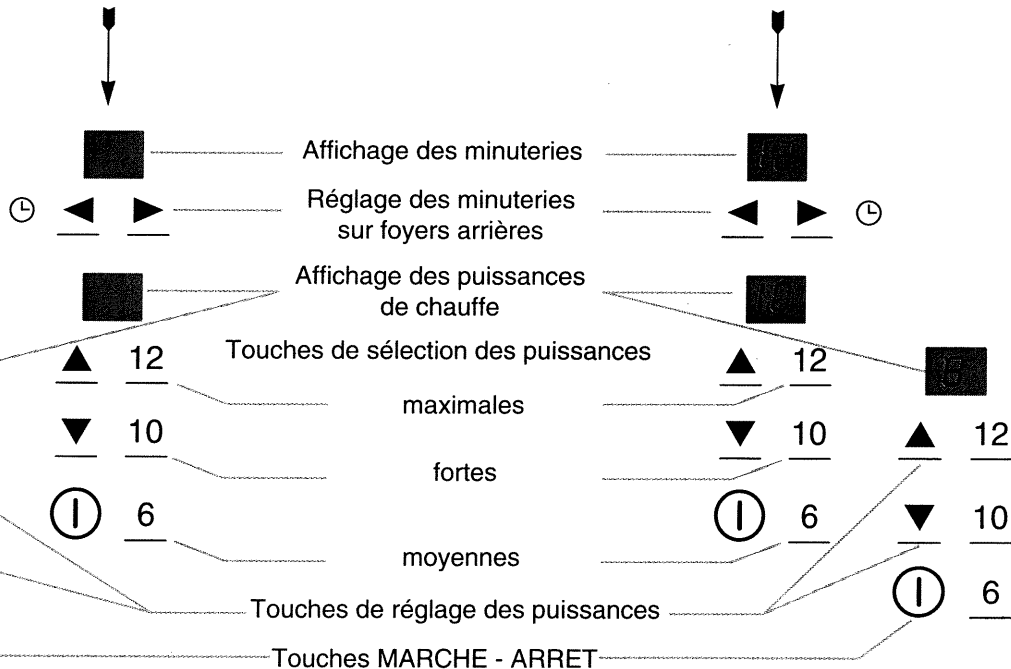




# Comment se présente le clavier de votre table à induction ?

Foyer arrière gauche

Foyer arrière droit



Foyer avant gauche

Foyer avant droit

# Comment utiliser votre table à induction ?

## Pour se servir d'une touche de fonction...

Posez votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que le voyant lumineux correspondant s'allume (ou s'éteigne).

### 1. METTEZ EN MARCHÉ.

Repérez les touches du clavier correspondant au foyer que vous allez utiliser.



Appuyez sur la touche de mise en marche.

### 2. REGLEZ LA PUISSANCE DE CHAUFFE

- ▲ Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 W à 2,8 kW.
- Vous pouvez choisir une puissance présélectionnée (*lire au paragraphe 3*),
- ▼ ou bien ajuster la puissance de chauffe à l'aide de ces deux touches (*lire au paragraphe 4*).

### 3. CHOISISSEZ UNE PUISSANCE DE CHAUFFE PRESELECTIONNEE

Appuyez sur la touche correspondante :

12 **MAXIMALE** - 2,8 kW<sup>(1)</sup>. L'afficheur lumineux indique

10 **FORTE** - 1,4 kW<sup>(1)</sup>

6 **MOYENNE** - 500 W<sup>(1)</sup>.

(1) : Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

## Comment utiliser votre table à induction ?

### 4. AJUSTEZ LA PUISSANCE DE CHAUFFE



Cette touche permet de réduire la puissance de chauffe de la position maximale (12) à la position minimale (1) sans éteindre le foyer.



Cette touche permet d'augmenter la puissance de chauffe de la position minimale (1) à la position maximale (12).

**Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt sur la touche choisie.**

### 5. CHOISISSEZ LA DUREE DE CUISSON QUE VOUS DESIREZ

La minuterie fonctionne uniquement avec les foyers arrières et prend en compte une durée maximale de 99 minutes.



Toutefois, le foyer arrière peut fonctionner sans la minuterie.

Mettez en marche le foyer arrière,  
ajustez la puissance de chauffe,

dès que vous appuyez sur les touches de la minuterie (+ ou -), celle-ci se met en service pour la durée que vous choisissez. Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt sur la touche choisie. Un affichage lumineux permet de savoir le temps qui reste, toujours indiqué en minutes.





## Comment utiliser votre table à induction ?

Vous pouvez modifier à tout instant pendant la cuisson la durée de la minuterie en appuyant sur ces touches.



Lorsque le temps est écoulé, **le foyer s'arrête et l'affichage disparaît.**

Vous entendez alors des "bip" discontinus.

Pour les arrêter, appuyez sur n'importe quelle touche du clavier.

### 6. ARRETEZ VOTRE TABLE

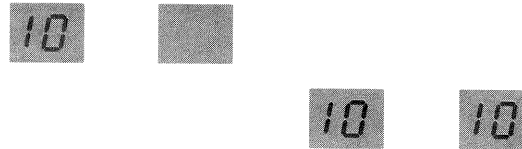


Appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRET correspondant au foyer utilisé, l'affichage disparaît.

## Cas d'utilisation simultanée de deux foyers avant-arrière

### EXEMPLE 1

Un foyer (avant ou arrière) fonctionne sur la position 10, ou une position inférieure. Vous pouvez, sans modifier le réglage du premier foyer, utiliser le second foyer jusqu'à la position 10.



### EXEMPLE 2

Un foyer fonctionne sur la position 7, 8, 9 ou 10. Vous demandez une position maximale (11 ou 12) sur le second foyer. Le premier foyer est automatiquement réduit à la position 7 ou 6.



### EXEMPLE 3

Un foyer fonctionne en position maximale. Vous demandez une puissance supérieure à 6 et inférieure à 10 sur le second foyer. Le premier foyer est automatiquement réduit à la position 10.



*La dernière commande est toujours prioritaire.*

### REMARQUE

Vous pouvez percevoir un léger cliquetis dû à cette répartition de puissance, qui est sans incidence sur la cuisson.



# Guide de cuisson

SELON LE TYPE DE CUISSON, ON PEUT AVOIR PLUSIEURS MODES DE REGLAGES. EXEMPLE POUR LES PATES : **EBULLITION DE L'EAU REPERE 12, INTRODUCTION DES PATES ET REPRISE DE L'EBULLITION REPERE 10, CUISSON REPERE 8.**

PREPARATIONS		SAISIR/CUIRE		CUIRE/DORER		CUIRE/MIJOTER								
		PORTER À EBULLITION		REPRISE D'EBULLITION EBULLITION PETITS BOUILLONS										
SOUPE	BOUILLONS POTAGES EPAIS	12		10				4						
POISSONS	COURT-BOUILLON SURGELES	12		10	8		6							
SAUCES	EPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC CEUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)			10			6	5		4		3		
LEGUMES	ENDIVES, EPINARDS	12			8					4				
	LEGUMES SECS,			10	8					4				
	POMMES DE TERRE À L'EAU	12			8		6							
	POMMES DE TERRE RISSOLEES POMMES DE TERRE SAUTEES DECONGELATION DE LEGUMES			10	8		6							
				10			6							
				10			6							
										4		3		
VIANDES	VIANDES PEU EPAISSES STEAKS POELES GRILLADE (GRIL FONTE)		11											
			11		9									
FRITURE	FRITES SURGELEES FRITES FRAICHES	12												
		12												
VARIANTES	AUTO-CUISEUR	12						6 (DES LE CHUCHOTEMENT)						
	COMPOTES							5						
	CREPES				9	8								
	CREME ANGLAISE				9			6						
	CHOCOLAT FONDU											3		2
	CONFITURES							6						
	LAIT				9									
	CEUFS SUR LE PLAT					8								
	PATES	12		10	8									
	PETITS POTS DE BEBE (BAIN MARIE)						7							
RAGOUTS			10	8						4				
RIZ CREOLE	12												3	
RIZ AU LAIT					9					5				
TENUZ AU CHAUD													2	
														1