

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.



Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

| | |
|--|-------|
| • Consigne de sécurité _____ | 36 |
| • Respect de l'environnement _____ | 36 |
| • Description de votre appareil _____ | 37 |
| 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Choix de l'emplacement _____ | 38 |
| • Encastrement _____ | 38 |
| • Branchement _____ | 39 |
| 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL | |
| • Description de votre dessus _____ | 40 |
| • Récipients pour l'induction _____ | 41 |
| • Quelle zone de cuisson utiliser en fonction de votre récipient ? _____ | 41 |
| • Récipients pour la vitrocéramique _____ | 42 |
| • Description des commandes _____ | 43 |
| • Mise en marche _____ | 43 |
| • Arrêt _____ | 43 |
| • Réglage de la puissance _____ | 43 |
| • Zone double _____ | 43 |
| • Réglage des minuteries _____ | 43 |
| • Utilisation "sécurité enfants" _____ | 44 |
| • Sécurités en fonctionnement _____ | 45 |
| 3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL | |
| • Préserver votre appareil _____ | 46 |
| • Entretien votre appareil _____ | 46 |
| 4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS | |
| • A la mise en service _____ | 47 |
| • A la mise en marche _____ | 47 |
| • En cours d'utilisation _____ | 47 |
| 5 / TABLEAU DE CUISSON | |
| • Tableau de cuisson par plats _____ | 48-49 |

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• Chaleur résiduelle

Une zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes après son utilisation.

Un "H" s'affiche durant cette période.

Évitez alors de toucher les zones concernées.



Attention

Sur les zones de cuisson radiant, ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

Après une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson radiant peut rester élevées.

• Sécurité enfant

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.

• Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé

en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.



Danger électrique

Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.



Attention

Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

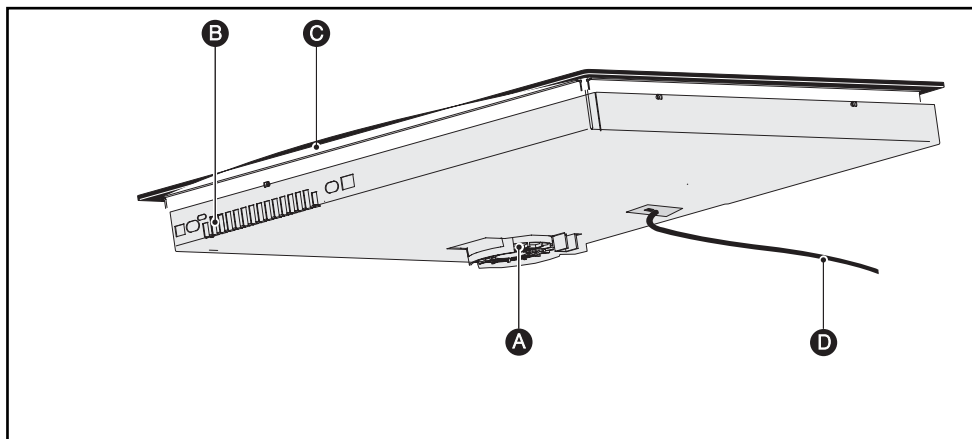


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

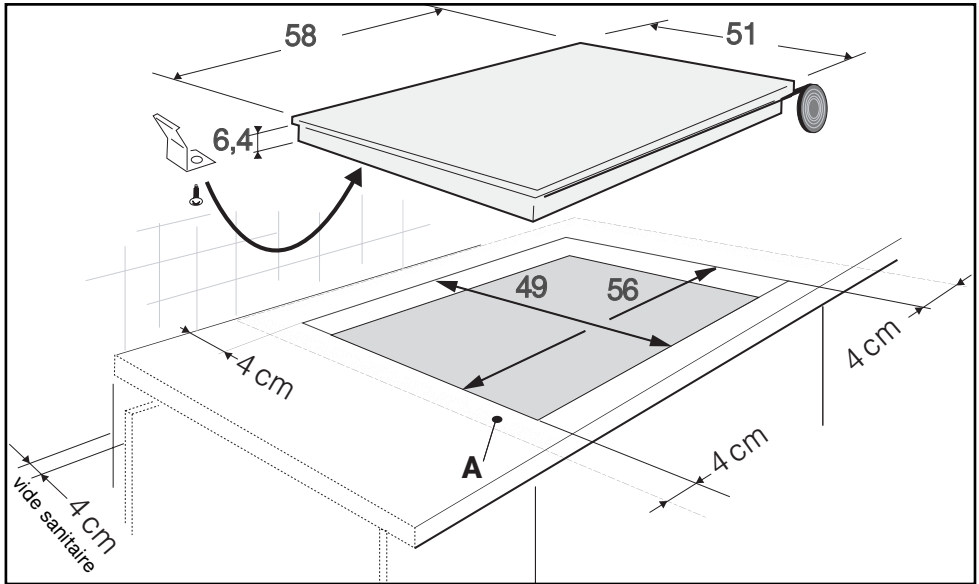
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• **DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**



- A** Entrée d'air
- B** Sortie d'air
- C** Verre vitrocéramique
- D** Cordon d'alimentation



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. Vérifiez seulement que les entrées d'air et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre "description de votre appareil").

• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.

Fixez les clips sur la table*.

*Suivant modèle,



Conseil

Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.

Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm), et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV.



Attention

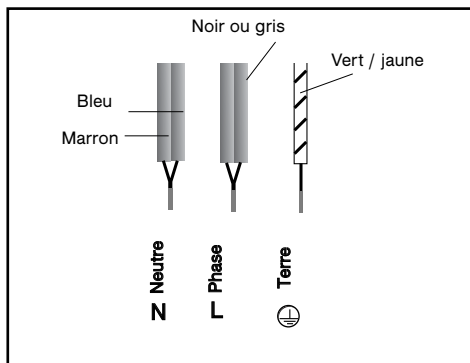
Veillez impérativement à ce que les entrées d'air situées sous votre appareil de cuisson restent toujours bien dégagées.

Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

• BRANCHEMENT

• Branchement 220-240 V monophasé

Fusible 32 ampères.



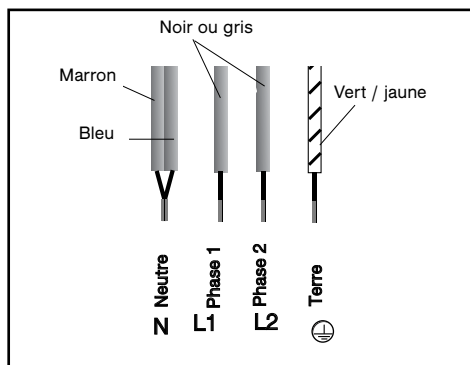
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).

• Branchement 400 V 2N triphasé

Fusible 16 ampères.

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

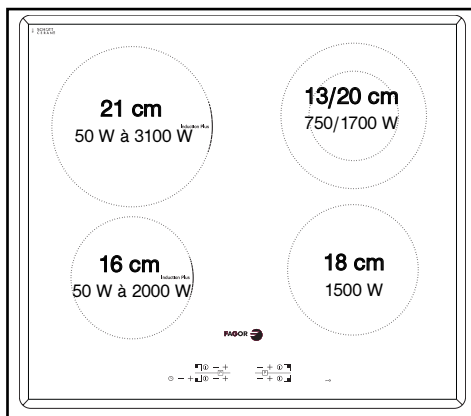


Attention

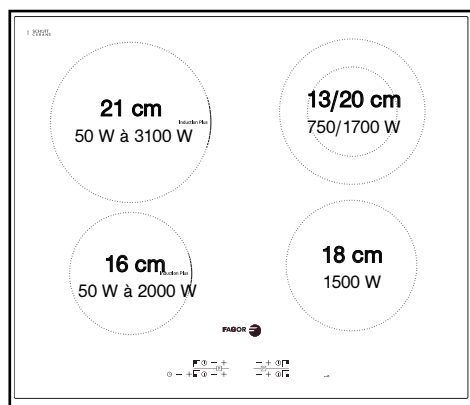
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

I-200TS

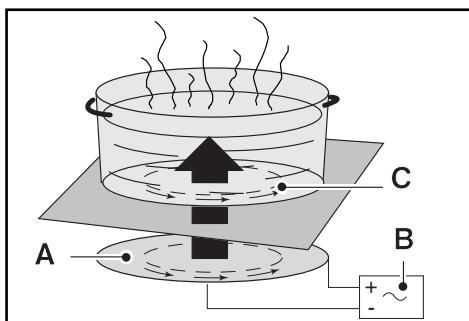


I-200TAX



• RÉCIPIENTS POUR L'INDUCTION

• Principe de l'induction



- A** Inducteur
- B** Circuit électronique
- C** Courants induits

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants " induits " dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments qui mijotent ou sont saisis en fonction de vos réglages.

• Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

**CLASS
INDUCTION**

En choisissant un récipient possédant ce logo sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles est fournie avec ce guide.

• QUELLE ZONE DE CUISSON UTILISER EN FONCTION DE VOTRE RÉCIPIENT ?

| Zone de cuisson* | Récipient à utiliser |
|------------------|----------------------|
| 16 cm | 10 18 cm |
| 18 cm | 12 22 cm |
| 21 cm | 18 24 cm |
| 28 cm | 12 32 cm |

* suivant modèle

Q Conseil Pour vérifier si votre récipient

convient :

Posez-le sur une zone de cuisson en puissance 4.

Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

• **RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE**

• **Les récipients**

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leurs fonds doivent être plats.

Utilisez de préférence des récipients en :

- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

• **Utilisation**

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

• **Economie d'énergie :**

Pour finir la cuisson, mettez sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

• **Régulation automatique des foyers**

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



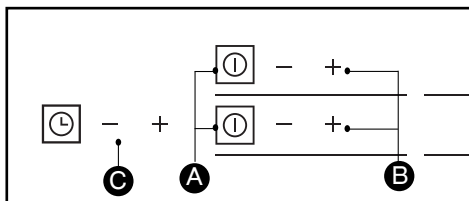
Conseil

Utiliser un récipient de taille adaptée. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée

Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.

Ne pas laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.

• DESCRIPTION DES COMMANDES • RÉGLAGE DE LA MINUTERIE



- A** Touches de marche/arrêt.
- B** Touches de puissance
- C** Touches de minuterie.

• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un affichage **0** clignotant et un bip signale que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

• ARRÊT

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée ou sur la touche "–" de la puissance jusqu'à affichage **0**.

• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum).

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum "P" en appuyant sur la touche "–"

• ZONE DOUBLE

Pour activer la zone additionnelle:

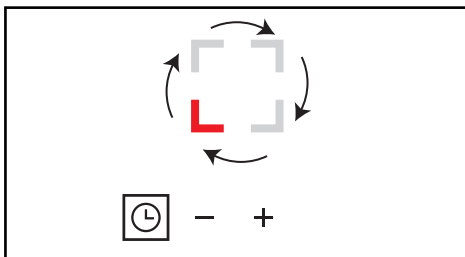
- Mettre la zone principale en fonctionnement.
- Appuyez simultanément sur les touches de puissance "–" et "+" de la zone de cuisson, un bip et un "d" sur l'afficheur confirme votre commande.


- Réglez la puissance .

Pour désactiver la zone additionnelle:

- Appuyez simultanément sur les touches de puissance "–" et "+" de la zone de cuisson.

Une minuterie est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson.



La touche  vous permet de sélectionner la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

La minuterie ne peut être affectée qu'à une zone de cuisson à la fois.

Par appuis successifs sur cette touche, un symbole tournant vous indique la zone de cuisson où est affectée la minuterie.

La minuterie ne peut être affectée qu'à une zone en fonctionnement.

Pour utiliser la minuterie :

- mettez la zone de cuisson en fonctionnement.


- positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.

- réglez la durée par appui sur "+" de la minuterie (ou "-" réglage de 99,98,97,...min).


Dès que vous relâchez la touche, l'affichage de puissance indiquera alternativement la puissance de la zone de cuisson et un "t".

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

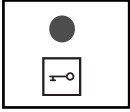
- Pour modifier les réglages de minuterie, appuyez sur les touches - ou + de la minuterie

- Pour arrêter la minuterie appuyez sur la touche .

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le bip.

- Pour modifier l'affectation de la minuterie, appuyez sur la touche , puis par impulsion successive choisissez la nouvelle affectation et réglez à l'aide des touches "+" ou "-"

• UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS”



Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).


Pour des raisons de sécurité, seule la touche “arrêt” est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.


• Comment verrouiller ?

Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu'à ce que la led placée au dessus s'allume et qu'un bip confirment votre manoeuvre

– la table est verrouillée en marche

La led placée au dessus de la touche de verrouillage est allumée.


Le symbole  s'affiche quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** du foyer en fonctionnement.

Le symbole  s'affiche quand vous appuyez sur les touches “**marche/arrêt**” d'un foyer éteint.

Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes,

• la table est verrouillée à l'arrêt

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte, une impulsion courte sur cette touche allume la led .

Le symbole  et la led s'affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n'importe quelle zone.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirment votre manoeuvre .



Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).

• SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT DES ZONES INDUCTION

• Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

• Sécurité "petits objets"

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague, ...) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.



Attention

Plusieurs objets de petites dimensions peuvent être détectés sur une zone de cuisson comme un récipient.

L'affichage de puissance est fixe : une puissance peut être délivrée et chauffer ces objets.

• SÉCURITÉS EN FONCTIONNEMENT DE LA TABLE

• Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période.

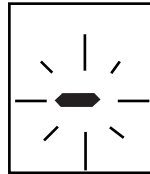
Évitez alors de toucher les zones concernées.



Attention

Sur les zones de cuisson radiant, ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

• Protection en cas de débordement



L'arrêt de la table (avec affichage du symbole ci-contre) peut être déclenché dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité "**Auto-Stop system**" qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "**AS**" ou "**A**" dans la zone de commande et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manœuvre.

• PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

Évitez les chocs avec les récipients :
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

• ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

| TYPES DE SALISSURES | UTILISEZ | COMMENT PROCEDER ? |
|---|---|---|
| Légères. | Eponges sanitaires. | Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez. |
| Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus. | Eponges sanitaires. Racloir spécial verre. | Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez. |
| Auréoles et traces de calcaire. | Vinaigre d'alcool blanc. | Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux. |
| Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire. | Produit spécial verre vitrocéramique. | Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur). |



crème



éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate



poudre




éponge abrasive



• A la mise en service

| <i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i> | <i>LES CAUSES POSSIBLES :</i> | <i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i> |
|---|---|--|
| Un affichage lumineux apparaît. | Fonctionnement normal. | Rien. |
| Votre installation disjoncte. Un seul côté fonctionne. | Le branchement de votre table est défectueux. | Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement. |
| La table dégage une odeur lors des premières cuissons. | Appareil neuf. | Faites chauffer chaque zone pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau. |

• A la mise en marche

| <i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i> | <i>LES CAUSES POSSIBLES :</i> | <i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i> |
|--|--|--|
| La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints. | L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. | Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique. |
| La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche. | Le circuit électronique fonctionne mal. | Faites appel au Service Après-Vente. |
| la table ne fonctionne pas, l'information  s'affiche. | La table est verrouillée | voir chapitre utilisation sécurité enfant |

• En cours d'utilisation

| <i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i> | <i>LES CAUSES POSSIBLES :</i> | <i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i> |
|---|--|---|
| La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affichent. | Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande. | Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson. |
| Une série de petits  ou F7 s'affiche. | Les circuits électroniques se sont échauffés. | Voir chapitre encastrement. |
| Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter. | Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm). | Voir chapitre récipients pour l'induction. |
| Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson. | Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient. | Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient. |
| La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table. | Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal. | Rien. |

**Attention**

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

• INDUCTION

| | | FRIRE PORTER À ÉBULLITION | | | CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS | | CUIRE/MJOTER | | | TENIR AU CHAUD | |
|------------------|---|---------------------------------|---|---|--|---|--------------|---|---|----------------------|---|
| | | P | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| SOUPES | BOUILLONS | | | | | | | | ● | | |
| | POTAGES ÉPAIS | | | | | | | | | ● | |
| POISSONS | COURT-BOUILLON | | | | | ● | | | | | |
| | SURGELÉS | | | | | | | ● | | | |
| SAUCE | ÉPAISSE À BASE DE FARINE | | | | | | | | ● | | |
| | AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE) | | | | | | | | | ● | |
| | SAUCES PRÉPARÉES | | | | | | | | | ● | |
| | | P | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| LÉGUMES | ENDIVES, ÉPINARDS | | | | | | | ● | | | |
| | LÉGUMES SECS | | | | | | | ● | | | |
| | POMMES DE TERRE À L'EAU | | | | | | | ● | | | |
| | POMMES DE TERRE RISSLÉES | | | | | | | ● | | | |
| | POMMES DE TERRE SAUTÉES | | | | | | | ● | | | |
| | DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES | | | | | | | | | ● | |
| VIANDE | VIANDES PEU ÉPAISSES | | | | | ● | | | | | |
| | STEAKS POELÉS | | | | | | | | ● | | |
| | GRILLADE (GRIL FONTE) | | | | | ● | | | | | |
| FRITURE | FRITES SURGELÉES | ● | | | | | | | | | |
| | FRITES FRAÎCHES | ● | | | | | | | | | |
| | | P | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| VARIANTES | AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT) | | | | | | | ● | | | |
| | COMPOTES | | | | | | | ● | | | |
| | CRÊPES | | | | | ● | | | | | |
| | CRÈME ANGLAISE | | | | | | | ● | | | |
| | CHOCOLAT FONDU | | | | | | | | | | ● |
| | CONFITURES | | | | | | | ● | | | |
| | LAIT | | | | | | | ● | | | |
| | ŒUFS SUR LE PLAT | | | | | | | ● | | | |
| | PÂTES | | | | | | ● | | | | |
| | PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE) | | | | | | | | | ● | |
| | RAGOÛTS | | | | ● | | | | | | |
| | RIZ CRÉOLE | | | | | | ● | | | | |
| | RIZ AU LAIT | | | | | | | | | ● | |

• VITROCERAMIQUE

| | | FRIRE PORTER À ÉBULLITION | | | CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS | | CUIRE/MJOTER | | | TENIR AU CHAUD | |
|------------------|---|---------------------------------|---|---|--|---|--------------|---|---|----------------------|---|
| | | P | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| SOUPES | BOUILLONS | | | | | | | ● | | | |
| | POTAGES ÉPAIS | | | | | | | | | ● | |
| POISSONS | COURT-BOUILLON | | | | | ● | | | | | |
| | SURGELÉS | | | | | | ● | | | | |
| SAUCE | ÉPAISSE À BASE DE FARINE | | | | | | | | | ● | |
| | AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE) | | | | | | | | | | ● |
| | SAUCES PRÉPARÉES | | | | | | | | | | ● |
| | | P | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| LÉGUMES | ENDIVES, ÉPINARDS | | | | | | | ● | | | |
| | LÉGUMES SECS | | | | | | | ● | | | |
| | POMMES DE TERRE À L'EAU | | | | | | | ● | | | |
| | POMMES DE TERRE RISSOLÉES | | | | | | ● | | | | |
| | POMMES DE TERRE SAUTÉES | | | | | | ● | | | | |
| | DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES | | | | | | | | ● | | |
| VIANDE | VIANDES PEU ÉPAISSES | ● | | | | | | | | | |
| | STEAKS POELÉS | | | | | ● | | | | | |
| | GRILLADE (GRIL FONTE) | ● | | | | | | | | | |
| FRITURE | Frites surgelées | ● | | | | | | | | | |
| | Frites fraîches | ● | | | | | | | | | |
| | | P | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| VARIANTES | AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT) | | | | | | | ● | | | |
| | COMPOTES | | | | | | | | | ● | |
| | CRÊPES | | | | ● | | | | | | |
| | CRÈME ANGLAISE | | | | | | | | | | ● |
| | CHOCOLAT FONDU | | | | | | | | | | ● |
| | CONFITURES | | | | | ● | | | | | |
| | LAIT | | | | | | | ● | | | |
| | ŒUFS SUR LE PLAT | | | | | ● | | | | | |
| | PÂTES | | | | | | ● | | | | |
| | PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE) | | | | | | | | | | ● |
| | RAGOÛTS | | | | | | | ● | | | |
| | RIZ CRÉOLE | | | | | | ● | | | | |
| | RIZ AU LAIT | | | | | | | | ● | | |