










Nous allons vous aider à débiter. Réalisez la recette au verso pour découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

 **Avvertissement :** Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.



 Utilisez les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions à utiliser.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1 	MARCHE/ARRÊT	Pour activer et désactiver la table de cuisson.
2 	Verrouillage/Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller/déverrouiller le panneau de commande.
3 	SenseBoil®	Pour activer et désactiver la fonction. Les voyants placés au-dessus des symboles indique les progrès de la fonction.
4 	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
5	Afficheur de niveau de cuisson	Pour afficher le niveau de cuisson.
6	Voyants de minuteur des zones de cuisson	Pour afficher la zone dont vous régler la minuterie.
7	Afficheur de minuteur	Pour afficher le temps en minutes.
8 	Hob ² Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
9 		Pour choisir le zone de cuisson.
10 		Pour augmenter ou diminuer le temps.
11 P	PowerBoost	Pour activer la fonction.
12	Bandeau de commandes	Pour choisir un niveau de cuisson.






SenseBoil®

Cette fonction règle automatiquement la température de l'eau de manière qu'elle ne verse pas lorsque la température d'ébullition est atteinte.

-  Si la zone de cuisson que vous désirez utiliser présente une chaleur résiduelle () , un signal sonore est émis et la fonction ne débute pas.



Activation et désactivation de la fonction SenseBoil®.

Pour activer la fonction:



1. Touchez  pour activer la table de cuisson.
2. Touchez  pour activer la fonction. Un  clignotant est associé aux zones de cuisson pour lesquelles vous pouvez maintenant utiliser la fonction.
3. Touchez le bandeau de commandes de n'importe quelle zone de cuisson disponible (niveau de cuisson entre 1 et 14) pour laquelle vous désirez utiliser la fonction.

La fonction commence son effet.


Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson dans les 5 secondes, la fonction ne s'active pas.

-  Après le démarrage de la fonction les témoins au-dessus du symbole  s'éclairent l'un après l'autre jusqu'à ce que la température de l'eau ait atteint le point d'ébullition.

Lorsque la fonction détecte le point d'ébullition la table de cuisson émet un signal sonore et le niveau de cuisson adopté est automatiquement le niveau 8.

-  Si toutes les zones de cuisson sont déjà en fonctionnement ou si toutes présentent une chaleur résiduelle, la table de cuisson émet un signal sonore, les voyants au-dessus du symbole  clignotent et la fonction ne démarre pas.

Pour désactiver la fonction:

- touchez  (la fonction est désactivée et le niveau de cuisson passe à 0);
- ou touchez le bandeau de commandes et réglez manuellement le niveau de cuisson..



Conseils et astuces



- i** Dans les zones de cuisson à induction, la chaleur est rapidement créée par un puissant champ électromagnétique.

Ustensiles de cuisson pour les zones de cuisson par induction

- !** Utilisez les zones de cuissons par induction avec les ustensiles appropriés.

Matériel de cuisson



Fonte d'acier*, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (marqué convenablement par le fabricant).



Aluminium, cuivre, bronze, verre, céramique, porcelaine.

L'ustensile convient à la cuisson par induction si :

- de l'eau bout très rapidement sur une zone réglée pour la température la plus élevée.
- un aimant est attiré vers le fond de l'ustensile.

- i** Le fond de l'ustensile doit être aussi épais et aussi plat que possible.

* SenseBoil® peut ne pas fonctionner correctement avec les ustensiles en fonte d'acier.

Conseils et astuces pour SenseBoil®

- i** Cette fonction est très utile pour bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre. Elle ne fonctionne pas avec les ustensiles à fond anti-adhésif, par exemple ceux avec un revêtement céramique. Elle peut ne pas fonctionner avec les ustensiles en fonte d'acier. Les ustensiles en fonte émaillée sont conseillés pour la cuisson à l'eau des pommes de terre. Les autres types d'ustensiles et le fait de couper, de peler ou de choisir des pommes de terre de différentes grosseurs peut avoir une incidence sur les résultats.

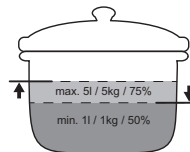
- i** Assurez-vous que la surface de la table de cuisson est sèche. N'utilisez que des ustensiles dont le fond est sec et propre.

Assurez-vous que l'ustensile convient à la cuisson SenseBoil® en surveillant le déroulement de la première cuisson.

Pour utiliser efficacement SenseBoil respectez le conseil qui suit :

- i** N'utilisez que de l'eau froide du robinet.

- Remplissez aux trois quarts la casserole d'eau froide jusqu'à 4 cm du bord. N'utilisez pas moins d'un litre et plus de cinq litres d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau, ou de l'eau et des pommes de terre, est



compris entre 1 et 5 kg.

- Pour cuire des pommes de terre, assurez-vous qu'elles sont entièrement recouvertes d'eau et qu'un quart de la casserole demeure vide.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, cuisez seulement des pommes de terre entières, non pelées et de taille moyenne.
- Évitez les vibrations (mixeur ou téléphone portable à proximité de la table de cuisson) quand cette fonction est utilisée.
- Salez, le cas échéant, après que l'eau a commencé à bouillir.
- Cette fonction peut ne pas donner des résultats corrects avec une bouilloire ou une cafetière à expresso.



Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie en respectant les conseils suivants,


- Ne chauffez que la quantité d'eau dont vous avez besoin.
- Si possible, couvrez la casserole.
- Placez la casserole sur la zone de cuisson avant d'activer cette zone.
- Posez les petits ustensiles sur les petites zones.
- Posez l'ustensile au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir chauds les aliments ou les fondre.



Guide de dépannage



Trouvez rapidement la solution pour cuire simplement

Problème	Cause possible	Solution
Vous entendez un signal sonore, les voyants au-dessus du symbole  et la fonction SenseBoil® cliquent et la fonction SenseBoil® ne démarre pas.	Aucune des zones de cuisson n'est prête à être utilisée avec SenseBoil®. Les zones de cuisson que vous désirez utiliser présentent une chaleur résiduelle ou sont déjà en service.	Attendez la fin de la cuisson des autres plats puis choisissez une zone de cuisson dépourvue de chaleur résiduelle.
F	Il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la zone que vous désirez utiliser, ou l'ustensile ne convient pas.	Posez un ustensile sur la zone de cuisson. Assurez-vous que l'ustensile convient, tant en termes de type que de taille.
F1	La puissance est trop faible parce que l'ustensile ne convient pas ou qu'il est vide.	Utilisez les ustensiles qui conviennent. Les mesures des ustensiles sont mentionnées dans les « Données techniques » du Manuel de l'utilisateur et les types sont précisés dans les conseils et astuces. N'activez pas une zone sur laquelle est posé un ustensile vide.
F2	La casserole est vide ou contient un liquide autre que de l'eau.	Évitez d'utiliser cette fonction avec des liquides autres que de l'eau.
F3	Il y a trop d'eau, ou pas assez d'eau, dans la casserole. Vous tentez de faire bouillir des aliments autres que des pommes de terre. Le point d'ébullition a varié dans le temps et la fonction SenseBoil® n'a pas fonctionné convenablement.	Remplissez la casserole d'eau froide, au minimum jusqu'à la moitié et au maximum jusqu'aux trois quarts. N'utilisez pas que pour bouillir des pommes de terre.