



Notice d'utilisation

Plaque de cuisson à induction

HI1621G / SIVK6B9TS

HI1631G / SIVK6B7TS

HI1731G / SIVK6B7TS

Pictogrammes utilisés



Informations importantes



Conseil

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Consignes de sécurité

Sécurité anti-surchauffe	7
Limiteur de temps de cuisson	7
Cuisson saine	7

Utilisation

Bruits de l'induction	8
Casseroles	8
Niveaux de puissance	9
Détection de récipient	10
Utilisation des touches tactiles	10
Indications à l'écran	10
Tableau des fonctions de la plaque	11
Réglages de cuisson	12

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	13
Modification du réglage de la puissance de la zone de cuisson	14
Arrêt	14
Zones d'induction couplées	14
Sécurité enfant	15
Mode Pause	15
Minuteur de cuisson/alarme	16
Fonction Autocook	17
Fonction Rappel	17

Entretien

Nettoyage	18
-----------	----

Problèmes

Généralités	19
Tableau de dépannage	19

Données techniques

Spécifications techniques	21
Informations inhérentes à la réglementation (UE) 66/2014	22

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	23
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson par induction présente un certain nombre d'avantages. C'est facile parce que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de sélectionner des réglages très peu puissants. Et comme il est de même possible de sélectionner des réglages très puissants, le point d'ébullition des plats est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

La cuisson sur une plaque à induction est différente de celle sur un appareil conventionnel. La cuisson par induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Vous ne pouvez donc pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre Casseroles fournit de plus amples informations à ce sujet.

Afin d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson à induction est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité anti-surchauffe et d'un voyant de chaleur résiduelle. Ce dernier signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

Ce manuel indique comment utiliser la plaque à induction de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente.

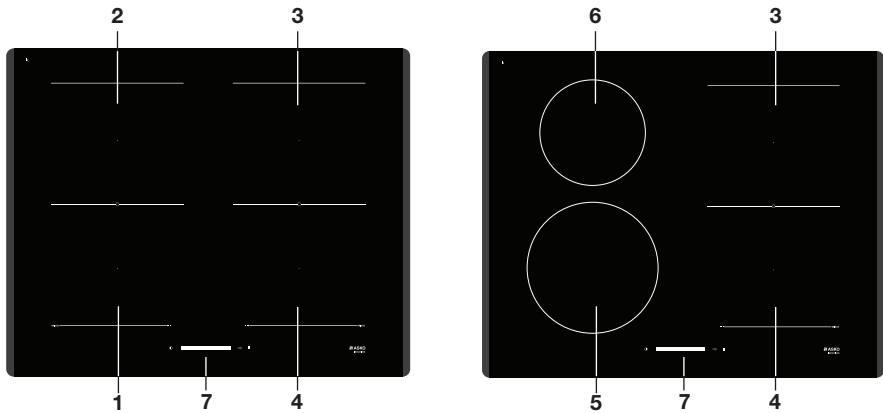
Par conséquent, veuillez coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.

La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

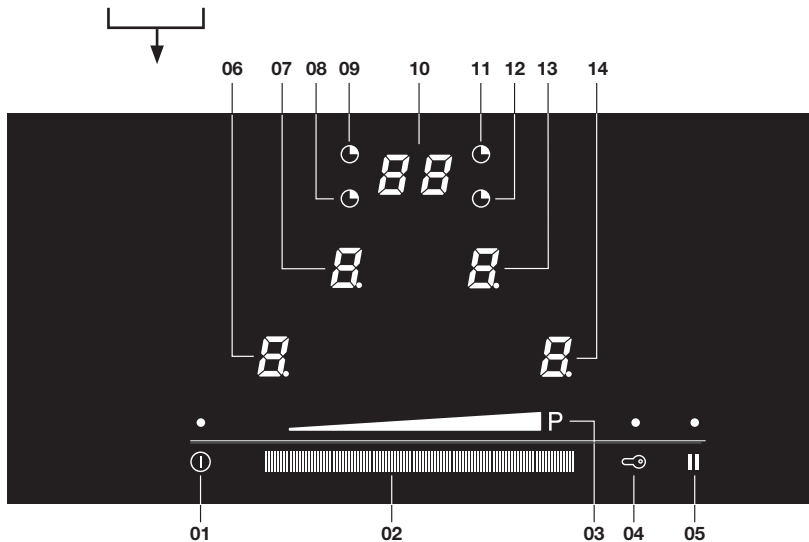
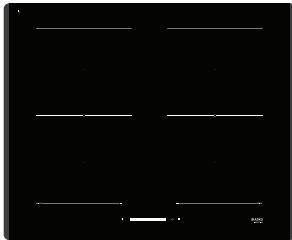
Description



1. Zone de cuisson « Flex induction » : 180 x 220 mm / 2,1 kW (3,0 kW avec la fonction Boost)
2. Zone de cuisson « Flex induction » : 180 x 220 mm / 1,6 kW (1,85 kW avec la fonction Boost)
 - ▷ Zone de couplage gauche (zones 1+2) : 400 x 220 mm / 3,0 kW
3. Zone de cuisson « Flex induction » : 180 x 220 mm / 1,6 kW (1,85 kW avec la fonction Boost)
4. Zone de cuisson « Flex induction » : 180 x 220 mm / 2,1 kW (3,0 kW avec la fonction Boost)
 - ▷ Zone de couplage droite (zones 3+4) : 400 x 220 mm / 3,0 kW
5. Zone de cuisson : ø 200 mm / 2,3 kW (3,0 kW avec la fonction Boost)
6. Zone de cuisson : ø 160 mm / 1,4 kW
7. Panneau de commande

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande



1. Touche Marche/Arrêt
2. Curseur de réglage (9 niveaux de cuisson + Boost P)
3. Voyant niveau de cuisson + Boost
4. Touche Sécurité enfant
5. Touche Pause
6. Touche zone de cuisson avant gauche (affichage du niveau de cuisson)
7. Touche zone de cuisson arrière gauche (affichage du niveau de cuisson)
8. Voyant minuteur zone avant gauche
9. Voyant minuteur zone arrière gauche
10. Écran du minuteur
11. Voyant minuteur zone arrière droite
12. Voyant minuteur zone avant droite
13. Touche zone de cuisson arrière droite (affichage du niveau de cuisson)
14. Touche zone de cuisson avant droite (affichage du niveau de cuisson)



Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil.

Sécurité anti-surchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Il contrôle la température du fond de la casserole et des sections de la plaque de cuisson pour éviter tout risque de surchauffe, par exemple, l'assèchement de la casserole par ébullition. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement réduite ou éteinte.

Limiteur de temps de cuisson



Une zone de cuisson qui reste allumée pendant un temps anormalement long s'éteint automatiquement. Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	La zone de cuisson s'arrête automatiquement après :
1	8 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	4 heures
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
Boost (P)	1,5 heure

Le limiteur de temps de cuisson éteint les zones de cuisson lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

Cuisson saine

Point de combustion des différents types d'huile

Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, il est recommandé de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile a un point de fumée auquel des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différents types d'huile.

Huile	Point de fumée °C	Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive vierge extra	160 °C	Huile de tournesol	227 °C
Beurre / huile de coco	177 °C	Huile de maïs / huile d'arachide	232 °C
Huile de colza	204 °C	Huile d'olive	242 °C
Huile d'olive vierge	216 °C	Huile de riz	255 °C

Bruits de l'induction

Cliquetis

- Le limiteur de capacité des zones avant et arrière émet une succession de bruits légers. Un léger cliquetis est également audible à des réglages moins puissants.

Bruit de casserole

- Les casseroles peuvent générer quelques bruits pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson vers la casserole. Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.

Ventilateur bruyant

- Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé, ce qui produit un bourdonnement audible. Le ventilateur peut également émettre des sons après la mise hors tension de l'appareil.

Casseroles

Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson. En fonction Couplage, utilisez toujours un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins une des positions centrales/médianes des zones couplées.

Casseroles pour la cuisson par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques en ce qui concerne les casseroles.



Celles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.

- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class induction ».



Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent pour la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

Approprié	Inadéquat
Casseroles en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casseroles en émail résistant	Porcelaine
Casseroles en fonte émaillée	Cuivre/aluminium
	Plastique



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! À des réglages de température élevés, l'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche ; à des réglages de puissance élevés, le fond de la casserole risque de se déformer.

- N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. La plaque de verre risque alors de se craqueler ou le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou à l'ébullition jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

Diamètre minimum du récipient

- Le diamètre du fond de la casserole doit être au moins de 12 cm. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une casserole du même diamètre que la zone de cuisson. Avec une casserole trop petite, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- La longueur des plats à poisson (plats ovales) utilisés sur les zones Couplage doit être au moins de 22 cm.

Autocuiseurs

- La cuisson par induction est tout à fait appropriée pour les préparations en autocuiseur. La zone de cuisson à réaction rapide fait promptement monter la pression de l'autocuiseur. Dès que vous éteignez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête immédiatement.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 positions de réglage de la puissance. Elles disposent également d'une fonction « Boost » (P). Une fois que vous avez allumé la plaque de cuisson, la zone de cuisson requise peut être sélectionnée dans les 5 secondes suivantes. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance. À la première pression, le niveau de puissance est réglé en fonction de l'endroit du curseur sur lequel votre doigt est placé. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage de la puissance. La puissance augmente lorsque vous faites glisser votre doigt vers la droite et elle diminue lorsque vous le faites glisser vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson commence à fonctionner au réglage défini.

Fonction Boost

- La fonction « Boost » permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (10 minutes max.). La puissance revient automatiquement au niveau 9 une fois la durée maximum de la fonction Boost écoulée.
- **La fonction Boost n'est pas disponible en mode Couplage !**

Gestion de la fonction Boost

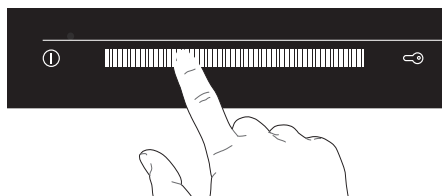
- En raison de la puissance restreinte de la plaque à induction, la fonction Boost ne peut être réglée que sur une seule zone de cuisson simultanément (pour les zones de cuisson droites ou gauches). **Lorsque vous activez la fonction Boost d'une zone de cuisson, l'autre zone de cuisson active sera automatiquement réglée à une puissance inférieure ou sera éteinte.**
 - Le réglage défini à une puissance inférieure clignotera à l'écran.

Détection du récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, le symbole de détection de récipient et le réglage de puissance défini clignoteront alternativement à l'écran et la zone de cuisson restera froide. Si aucun récipient (métallique) n'est placé sur la zone de cuisson dans un délai d'une minute, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement (voir également le chapitre « Casseroles »).

Utilisation des touches tactiles




Placez le bout du doigt à plat sur une touche ou sur le curseur pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer. Les touches tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être contrôlées par un quelconque objet. Chaque activation d'une touche ou du curseur est suivie d'un signal sonore.



Indications à l'écran

Affichage	État
1 9	Réglage de puissance zone de cuisson ; 1 = réglage faible / 9 = réglage élevé
P	Fonction Boost activée
A	Fonction Préchauffage automatique sélectionnée
U	Pas de plat (adéquat) sur la zone de cuisson (symbole de détection de récipient)
L	Fonction Sécurité enfant sélectionnée
N	Fonction Couplage sélectionnée
H	Indicateur de chaleur résiduelle ; la plaque de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la plaque de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste affiché tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur est affiché. Danger ! Risque de brûlures.
	Pause du fonctionnement de la plaque activée.
∩	Code Erreur ; voir le « Tableau de dépannage »
E	Code Erreur ; voir le « Tableau de dépannage »

Tableau des fonctions de la plaque

Fonction	Touche(s) à utiliser	Description
Couplage	Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches ou droites.	Les zones de cuisson peuvent être couplées (connectées) ensemble. Ceci crée une zone de cuisson plus large permettant d'utiliser par exemple un grand plat à poisson ou un grand récipient. <ul style="list-style-type: none"> ▸ La fonction Boost n'est pas disponible lorsque les zones sont couplées. ▸ Utilisez un plat (à poisson) qui permet de couvrir au moins l'une des positions centrales/médianes des zones Couplage.
Fonction Autocook	Appuyez et maintenez la pression curseur	La fonction Préchauffage automatique augmente temporairement la puissance (réglage 9) pour chauffer le contenu de la casserole. Cette fonction est disponible aux puissances 1-8.
Minuteur		Le minuteur de cuisine peut être réglé séparément pour chacune des zones de cuisson. Il permet de programmer des temps de cuisson allant jusqu'à 1 heure et 59 minutes. Le minuteur s'arrête dès que vous retirez la casserole, et reprend le décompte dès que vous remettez la casserole sur la zone de cuisson. L'alarme du minuteur émet un bip lorsque le temps défini est écoulé. La zone de cuisson s'arrête alors automatiquement. Lorsqu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, le minuteur fonctionne comme un minuteur de cuisine (pas d'arrêt automatique de la zone de cuisson). Le réglage du minuteur n'est possible que si aucune alarme (minuteur de cuisine) n'est activée. Si l'alarme est réglée, elle continue le décompte même après l'arrêt de la plaque de cuisson. L'alarme ne peut être arrêtée que lorsque la plaque de cuisson est en marche.
Verrouillage		Fonction Verrouillage : pour verrouiller le fonctionnement de l'appareil et l'utilisation des zones de cuisson. Fonction Sécurité enfant ; l'activation de la protection Sécurité enfant vous permet d'arrêter le fonctionnement de l'appareil et l'utilisation des zones de cuisson, protégeant ainsi les enfants de la mise en marche accidentelle de l'appareil et de blessures éventuelles. L'activation de cette fonction est uniquement possible lorsqu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée ou activée.
Pause		Utilisez le mode Pause lorsque vous souhaitez interrompre le processus de cuisson (par exemple, pour nettoyer la plaque durant la cuisson). Le chauffage des zones de cuisson, les réglages du minuteur, etc. sont alors interrompus. La durée de pause maximale est de 10 minutes. La plaque s'éteint une fois que cette durée est écoulée. Le mode Pause est disponible lorsque le point au-dessus de la touche Pause est visible.
Rappel	Pendant six secondes après l'arrêt accidentel de l'appareil, appuyez sur la touche Marche/Arrêt, puis appuyez directement sur la touche Pause.	Cette fonction vous permet d'invoquer des réglages précédents dans les zones de cuisson activées au cas où vous auriez éteint la plaque par inadvertance. L'utilisation de la fonction Rappel est uniquement possible si une zone de cuisson au moins était activée (réglage >0) indépendamment du verrouillage des touches.

Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, vous ne pouvez utiliser le tableau ci-dessous qu'à titre informatif.

Utilisez la fonction « Boost » pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » les légumes,
- chauffer l'huile et la graisse,
- un wok.

Utilisez le réglage 9 pour :

- saisir les viandes,
- cuisiner le poisson,
- cuire les omelettes,
- frire les pommes de terre cuites à l'eau,
- frire les aliments en bain d'huile.

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

- cuire les crêpes épaisses,
- frire les tranches épaisses de viande panée,
- frire le bacon (gras),
- cuire les pommes de terre crues,
- préparer du pain perdu,
- frire du poisson pané,
- cuire des pâtes,
- frire des tranches fines de viande (panée).

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler les légumes durs,
- frire les tranches épaisses de viande panée.

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

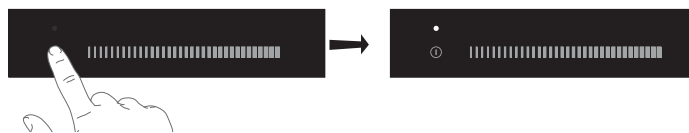
- faire frémir du bouillon,
- faire mijoter des viandes,
- étuver des légumes,
- faire fondre du chocolat,
- pocher,
- faire fondre du fromage.

FONCTIONNEMENT

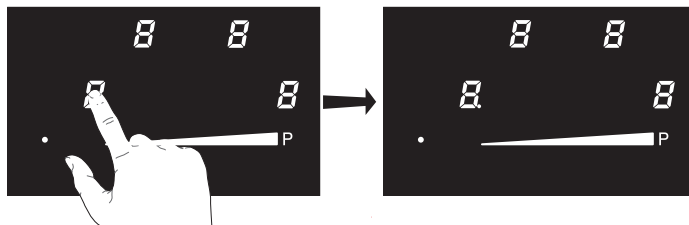
Mise en marche et réglage de la puissance

La puissance est réglable sur 9 niveaux différents. La plaque de cuisson a également un réglage « Boost » qui est indiqué à l'écran par un « P » (voir « Boost »).

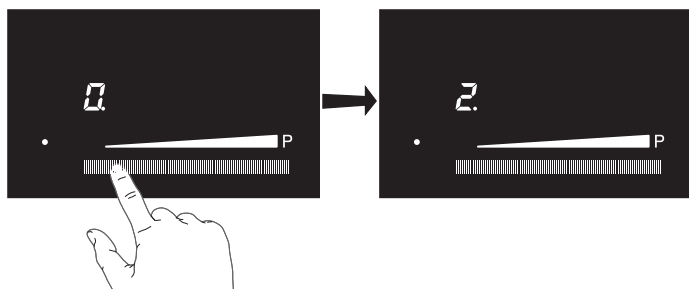
1. Placez la casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant au moins 1 seconde.
 - *Un signal sonore unique retentit. La plaque de cuisson est activée et les écrans des zones de cuisson sont allumés.*
- Sans autre action ou réglage de votre part dans les 20 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.



3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - *Un signal sonore unique retentit. Le point situé directement en dessous de l'écran de la zone correspondante s'allume et est affecté au curseur de réglage visuel.*



4. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour définir le réglage souhaité.
 - *La zone de cuisson démarre automatiquement à la puissance que vous avez réglée.*
 - Pour augmenter ou réduire la puissance, faites glisser votre doigt sur le curseur de réglage.
 - Les zones de cuisson possèdent 9 niveaux de réglage et une fonction Boost (P).
 - Dans les 10 secondes qui suivent, le curseur s'éteint et le point décimal disparaît. La zone de cuisson sélectionnée est active.



Modification du réglage de la puissance de la zone de cuisson

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - *Le point situé directement en dessous de l'écran de la zone correspondante s'allume et est affecté au curseur de réglage visuel.*
2. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour modifier le réglage.



Remarque !

- L'appareil est monophasé. Vous ne pourrez pas utiliser les 4 zones simultanément. Vous pouvez utiliser simultanément soit les 2 petites zones et 1 grande zone, soit les 2 grandes zones. Lors du réglage du niveau de puissance pour l'une des zones, le système sélectionne automatiquement la répartition optimale de la puissance. Il est possible qu'une autre zone soit réduite en puissance ou complètement éteinte. Lorsque cela survient, l'affichage de la zone concernée clignote.

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

Une zone de cuisson est allumée. L'écran indique un réglage de la puissance entre 1 et 9 ou « P ».

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Utilisez le curseur pour régler la zone de cuisson sur « 0 » (arrêt).
 - La zone de cuisson s'éteint.
 - La plaque de cuisson s'éteint après 20 secondes si toutes les zones de cuisson sont réglées sur « 0 » et si aucun autre processus n'est activé.

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Plusieurs zones de cuisson sont actives.

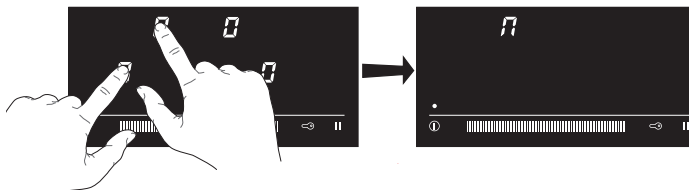
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre toutes les zones de cuisson.
 - *Un signal sonore retentit. Tous les écrans sont éteints. La plaque de cuisson est éteinte.*

Zones d'induction couplées

Activation de la zone de cuisson couplée

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
2. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches ou droites.
 - *Le « voyant de couplage » apparaît à l'écran de la zone arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.*
3. Réglez la puissance souhaitée pour la zone de cuisson couplée.
4. Pour modifier la puissance de cuisson de la zone couplée par la suite, appuyez tout d'abord sur le capteur de la zone de cuisson avant.

FONCTIONNEMENT



Désactivation de la zone de cuisson couplée

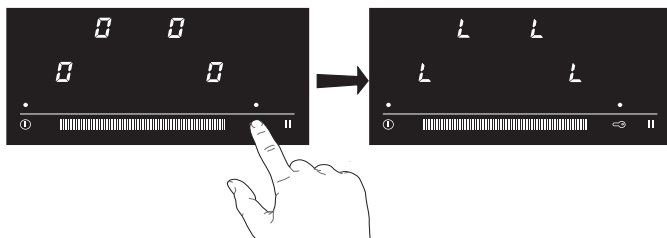
1. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches ou droites.
 - ▷ Le « voyant de couplage » disparaît de l'écran de la zone arrière gauche.

Sécurité enfant

Activation de la sécurité enfant

1. Éteignez et rallumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
 - ▷ Appuyez sur la touche Sécurité enfant pendant au moins trois secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

Les écrans des zones de cuisson afficheront un « L » pendant quelques secondes. La sécurité enfant est activée. La sécurité enfant est disponible lorsque le point au-dessus de la touche Sécurité enfant apparaît.



Désactivation de la sécurité enfant

1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
2. Appuyez sur la touche Sécurité enfant pendant au moins trois secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ Les écrans des zones de cuisson afficheront un « 0 ». La sécurité enfant est désactivée.

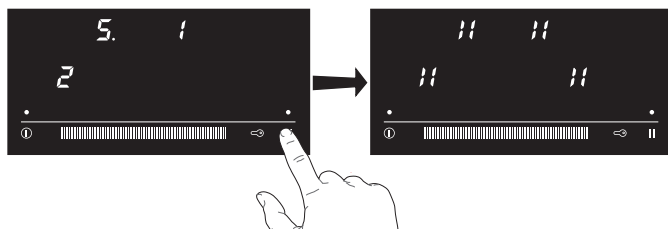


Conseil ! Activez le mode Sécurité enfant avant de commencer à nettoyer la plaque. Cela évitera la mise en marche de la plaque de cuisson par inadvertance.

Mode Pause

Activation du mode Pause

1. Appuyez sur la touche Pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ Les écrans des zones de cuisson afficheront l'« indicateur de pause ». La plaque de cuisson est maintenant en mode Pause.



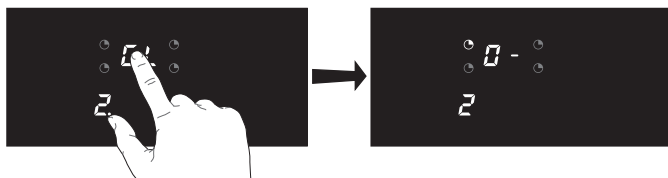
Désactivation du mode Pause

1. Appuyez sur la touche Pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip.
 - ▷ *Le voyant au-dessus de la touche Pause clignote.*
2. Appuyez n'importe où sur le curseur de réglage ou sur l'écran du niveau de cuisson.
 - ▷ *Les réglages actifs sont maintenant visibles à l'écran.*

Minuteur de cuisson/alarme

Réglage du minuteur de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée et réglez le niveau de puissance.
2. Placez votre doigt sur l'écran du minuteur.
 - ▷ *Le voyant du minuteur de la zone de cuisson concernée clignote.*



3. Réglez le temps de cuisson souhaité avec le curseur de réglage.
 - ▷ Définissez tout d'abord une valeur à droite de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus et qu'un tiret apparaisse sur la gauche. Définissez ensuite une valeur à gauche (si une durée prédéfinie de plus de 9 minutes est requise).
 - ▷ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.

Réglage du minuteur de cuisine

1. Placez votre doigt sur l'écran du minuteur.
 - ▷ Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.
2. Réglez le temps de cuisson souhaité avec le curseur de réglage.
 - ▷ Définissez tout d'abord une valeur à droite de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus et qu'un tiret apparaisse sur la gauche. Définissez ensuite une valeur à gauche (si une durée prédéfinie de plus de 9 minutes est requise).
 - ▷ *Un signal d'alarme sera émis une fois que cette durée est écoulée.*
3. Appuyez sur le curseur de réglage pour arrêter le signal.

Fonction Autocook

Mise en marche

1. Placez la casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
 - *Un signal sonore unique retentit.*
3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 - *Un signal sonore unique retentit. Le voyant situé directement en dessous de l'écran correspondant s'allume.*
4. Faites glisser votre doigt sur le curseur pour définir le réglage souhaité. Maintenez le curseur de réglage pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité.
 - *Un « A » apparaît à l'écran en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée de la fonction Autocook est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui est alors indiqué de manière continue à l'écran.*

Le tableau ci-dessous présente les niveaux de cuisson avec la durée correspondante pour la fonction Boost.

Niveau de cuisson	Durée de la fonction Boost (minutes:secondes)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-:-

Arrêt

1. Appuyez sur l'écran de la zone de cuisson concernée.
2. Sélectionnez un autre niveau de cuisson à l'aide du curseur de réglage.
 - *La fonction Boost s'éteint automatiquement.*

Fonction Rappel

En cas de désactivation accidentelle du réglage par la touche Marche/Arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt dans les 6 secondes.
2. Confirmez pour continuer en appuyant sur la touche Pause.

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent également s'enlever avec un produit d'entretien peu abrasif (du liquide vaisselle, par exemple).
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre de ménage.
- Les traces de métal (causées par le déplacement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe pour cela des produits d'entretien spéciaux.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique ou de sucre fondu.



N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster. N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la plaque de cuisson, débranchez la plaque, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) au niveau du compteur électrique ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro. Prenez contact avec le service après-vente.

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site « www.ASKO.com ».

Symptôme	Cause possible	Solution
L'écran s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson, mais l'écran affiche « U ».	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un bip.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Appuyez sur le curseur de réglage pour arrêter le signal.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).

DIAGNOSTIC DES PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
« П » apparaît à l'arrière gauche de l'écran de commande. Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.	La fonction Couplage est activée.	Désactivez la fonction Couplage.
Un bip continu retentit et le code d'erreur Er03 clignote à l'écran.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur E5 et E6.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur E2.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe. Laissez refroidir l'appareil puis reprenez la cuisson à un réglage moins puissant.
Le code d'erreur E3 clignote à l'écran.	Ustensiles de cuisine inadéquats présentant des propriétés ferromagnétiques insuffisantes.	Utilisez des récipients adaptés.
Code d'erreur U400 et/ou bip continu.	L'appareil est mal branché et/ou la tension est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Symbole « Flash » (clignotant)	Vous avez appuyé sur deux ou plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code d'erreur Er47.	Erreur de communication entre les commandes et le générateur à induction.	Vérifiez si le raccordement à l'alimentation générale est correct et fonctionnel. Sinon, prenez contact avec le service après-vente.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.



En cas de dysfonctionnement ou si le code de faute/d'erreur ne disparaît pas, débranchez la plaque de cuisson du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil au réseau électrique et activez l'interrupteur principal. Si le problème persiste, veuillez contacter un technicien d'entretien.

DONNÉES TECHNIQUES

Cet appareil est conforme aux directives européennes.

Modèle	HI1631G/HI1731G	HI1621G
Induction	x	x
Branchement	220/240-50/60 Hz	220/240-50/60 Hz
Puissance maximale des zones de cuisson et diamètres		
Avant gauche	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm	1400 W / ø 16 cm
Arrière gauche	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm	2300 W / ø 20 cm
Couplage gauche	3000 W / 40 x 22 cm	-
Arrière droite	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Avant droite	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Couplage droite	3000 W / 40 x 22 cm	3000 W / 40 x 22 cm
Charge		
L1	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W
Charge totale raccordée	7400 / 3700 W	7400 / 3700 W

Fonctionnement de type monophasé

Si l'installation électrique de votre maison n'est pas triphasée (32 A), il est possible de limiter la consommation d'énergie totale de l'appareil (limiteur de puissance) afin que la consommation électrique ne dépasse pas 16 A (réglage bas). Un tel réglage ne permet pas d'utiliser toutes les zones à la puissance maximale en raison du limiteur de puissance. Lorsque la consommation maximale est atteinte, l'appareil émet un bip et la puissance réglée clignote à l'écran.

Réglage

- Quand l'appareil est éteint, pressez et maintenez pressé la touche Sécurité enfant.
 - ▶ *Au bout de trois secondes, des tirets s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.*
- Relâchez la touche de Sécurité enfant et deux zones de cuisson s'affichent simultanément.
 - ▶ *La puissance maximale actuellement réglée (7.4) sera indiquée sur l'affichage du minuteur.*
- Pour modifier la puissance totale maximale de 7,4 kW (32 A) à 3,7 kW (16 A), touchez la partie gauche du curseur ; pour régler la valeur sur 7,4, touchez la partie droite du curseur.
 - ▶ *Le réglage s'affiche sur l'écran de la fonction minuteur.*
- Sauvegardez le nouveau réglage en appuyant sur la touche marche/arrêt.
 - Pour quitter le processus de configuration sans enregistrer les modifications, appuyez sur la touche de Sécurité enfant.
 - Pour modifier le réglage ultérieurement, répétez l'opération.

Informations inhérentes à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformément à la norme EN60350-2

Identification du modèle	HI1631G HI1731G		HI1621G	
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		Plaque de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson	4		4	
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction		Zones et espaces de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	-	-	20	16
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	-	-	179,58	179,58
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) Long./larg. en cm	18,0 x 22,0 cm		18,0 x 22,0 cm	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	179,58		179,58	

Conseils pour une utilisation non énergivore des plaques de cuisson

- Utilisez toujours un récipient de taille adéquate pour la quantité d'aliments que vous allez cuire.
- Utilisez uniquement une quantité d'eau suffisante pour couvrir les légumes.
- Sélectionnez la zone/l'espace qui convient à la taille du récipient.
- Placez toujours un couvercle sur le récipient pour éviter la déperdition de chaleur.
- Réduisez la puissance ou éteignez la zone/l'espace de cuisson dès que la température ou l'état de cuisson est atteint(e).
- Utilisez un cuiseur à vapeur pour les légumes afin de pouvoir les cuire sur plusieurs niveaux, mais en n'utilisant qu'une seule zone de cuisson, ou utilisez une casserole avec un séparateur d'aliments
- Utilisez un autocuiseur pour la cuisson de légumineuses et même de morceaux ou pièces de viande ou de ragoûts. Le processus de cuisson sera plus rapide.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisissez des récipients à fond plat afin que la surface de contact avec l'anneau de cuisson soit totale.

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à le mettre au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités locales peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent avoir été utilisés :

- carton,
- film polyéthylène (PE),
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions réglementaires.



Le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée afin de vous rappeler de l'obligation d'éliminer les appareils électriques ménagers séparément. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de service, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les déchets ménagers courants. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

Déclaration de conformité



Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



Vous trouverez la fiche signalétique au fond de l'appareil.

Collez-la ici.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

 **ASKO**



706706

fr (03-18)