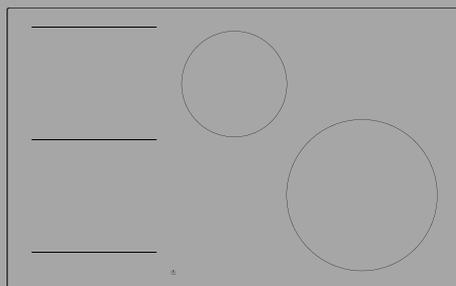


ASKO

Inspired by Scandinavia



NOTICE D'UTILISATION

Encastrable à induction

FR

HI2632FBG

HI2641FBG

HI2642FBG

HI2642FMG

HI2643FBG

HI2643FMG

HI2841FBG

HI2842FBG

Tables des matières

Pictogrammes utilisés	3	Démarrage de la fonction de « Chauffage automatique »	23
Sécurité	4	Démarrage de la fonction de « Maintien au chaud »	24
Utilisation sûre	6	Démarrage de la fonction automatique « Porter à ébullition »	24
Limiteur de puissance	8	Connecter les zones de cuisson à Bridge Induction	25
Votre plaque de cuisson à induction	9	Touche de la minuterie	25
Cher/chère client(e) !	9	Mettre la cuisson en pause	28
Description	10	Sécurité enfants	28
Panneau de commandes	11	Menu utilisateur	30
Indications dans l'affichage	13	Entretien	32
Utilisation	14	Nettoyage de la surface en verre	32
La cuisson par induction	14	Dépannage	34
Bruits pendant la cuisson par induction	16	Généralités	34
Casseroles de cuisson par induction	16	Tableau de dépannage et des erreurs	34
Réglages de cuisson	18	Installation	36
Utilisation de la minuterie	19	Sécurité	36
Zones de cuisson Bridge Induction	19	Préparations pour l'installation	38
Détection automatique de casserole	19	Installation intégrée	39
Réglage du niveau de puissance	19	Raccordement électrique	40
Fonction "maintien au chaud"	20	Raccordement et contrôle	42
Fonction de « Préchauffage automatique »	20	Aspects environnementaux	43
Fonction « Porter à ébullition » automatique	20	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	43
Fonctionnement	22		
Commencer la préparation	22		
Utilisation de la fonction « Boost »	23		
Finir la cuisson	23		

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

 ATTENTION !

Attention – danger

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Attention – risque de choc électrique

 SURFACE BRÛLANTE !

Attention – risque de brûlure

 RISQUE D'INCENDIE !

Attention – risque d'incendie

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

Généralités

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages pouvant résulter du non-respect des consignes et avertissements de sécurité.

Les détériorations causées par un branchement défectueux, un montage incorrect ou une utilisation inappropriée ne sont pas couvertes par la garantie.

ATTENTION !

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.
- l'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.

Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.

RISQUE D'INCENDIE !

- **ATTENTION** : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- **MISE EN GARDE** : la cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans constante supervision peut être dangereuse et risque de causer un incendie.

REMARQUE

- **ATTENTION !** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture antifeu.

Si un tiroir est autorisé sous l'appareil sans fond intermédiaire (voir les instructions pour l'installation), n'y stockez pas d'objets ou de matières hautement inflammables. Veillez à laisser un espace approprié de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu de tout tiroir.

Veillez à ce que l'aération soit toujours adéquate !

La plaque de cuisson doit uniquement servir à la préparation d'aliments.

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage ménager.

Elle n'est pas conçue pour réchauffer des pièces.

Ne recouvrez jamais l'appareil avec un tissu ou une autre matière couvrante. Si l'appareil est encore chaud ou allumé, il y a un risque d'incendie.

N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail. Il peut avoir été accidentellement allumé ou être encore chaud. Les objets qui y sont posés pourraient alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.

Ne jamais utiliser une machine à vapeur pour nettoyer l'appareil. Nettoyer uniquement quand l'appareil est débranché. La vapeur d'une machine à vapeur pourrait atteindre des pièces sous tension et causer un court-circuit.

La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Par exemple, la chute d'un pot à épices ou d'un ustensile pointu risquerait de la casser.

Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

La plaque vitrocéramique est cassée

- Éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tout élément chauffant électrique, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.

Les zones de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation et le restent pendant un certain temps. Tenez les enfants éloignés de la plaque de cuisson pendant et à la fin de la cuisson.

Utilisation de l'induction

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- Dès que vous retirez une casserole d'un foyer à induction, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Habituez-vous toutefois à toujours éteindre la table de cuisson ou un foyer après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.
- Pendant l'utilisation d'une table de cuisson à induction, éloignez tout objet magnétisable (carte de crédit, carte bancaire, disquette, montre, etc.) de l'appareil. Si vous portez un stimulateur cardiaque : nous vous conseillons de consulter votre cardiologue avant de vous servir d'une table de cuisson à induction.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner et ne placez jamais de produits emballés dans de l'aluminium sur la table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

Utilisation sûre

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.
- Ne réchauffez pas des boîtes de conserve fermées sur la plaque de cuisson. Cela causerait une montée de pression suivie d'une explosion des boîtes conserves. Vous seriez alors exposé à des risques de brûlure et/ou de blessure.

- N'utilisez pas l'appareil à des températures inférieures à 5 °C.
- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé à l'extérieur.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, ce phénomène est tout à fait normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- N'ouvrez jamais le corps de l'appareil.
- Dès que vous retirez une casserole d'un foyer à induction, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Habituez-vous toutefois à toujours éteindre la table de cuisson ou un foyer après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.
- Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.
- N'oubliez pas que la chaleur se développera très rapidement si le foyer est réglé sur une position élevée. Restez toujours à côté d'un foyer réglé sur une position élevée.

Sécurité anti-surchauffe des foyers d'induction

- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit les composants électroniques pendant la cuisson. Le ventilateur peut fonctionner pendant un certain temps même après la fin du processus de cuisson.
- La table de cuisson à induction est également équipée d'un dispositif de protection contre la surchauffe qui protège les composants électroniques contre les dommages. Le dispositif de protection fonctionne de plusieurs façons. Lorsque la température du foyer de cuisson devient très élevée, la puissance de cuisson est automatiquement réduite. Si cela ne suffit pas, la puissance du foyer de cuisson continue de baisser, jusqu'à ce que les mécanismes de sécurité éteignent complètement le foyer de cuisson. Lorsque la table de cuisson est refroidie, sa puissance totale est à nouveau disponible.

Limiteur de temps de cuisson

ATTENTION !

Si une zone de cuisson reste allumée pendant une durée anormalement longue, elle s'éteint automatiquement.

Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	Le foyer de cuisson s'éteint automatiquement après :
1 et 2	6 heures
3 et 4	5 heures
5	4 heures
6, 7 et 8	1,5 heures

Le limiteur de temps de cuisson désactive les foyers si la durée affichée s'est écoulée.

Réglage	La zone de cuisson passe automatiquement au niveau 9 après :
Boost	5 minutes

Les minuteurs liés aux foyers de cuisson ont la priorité sur le limiteur de temps de cuisson.

Limiteur de puissance

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

Votre plaque de cuisson à induction

Cher/chère client(e) !

Bienvenue dans la famille ASKO qui s'agrandit constamment !

Nous sommes fiers de nos appareils. Nous espérons que vous apprécierez cet appareil et qu'il vous apportera une aide de toute fiabilité pendant de nombreuses années.

Veillez lire le d'emploi avant l'utilisation. Il inclut des conseils généraux, des informations sur les réglages que vous pouvez réaliser et des instructions pour entretenir au mieux votre appareil.

Le manuel sert également de document de référence pour les techniciens de service. **Veillez donc coller la plaque signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet, à l'arrière du manuel.** La plaque signalétique de l'appareil contient toutes les informations dont le technicien de service aura besoin pour répondre de manière appropriée à vos besoins et questions.

CONSEILS

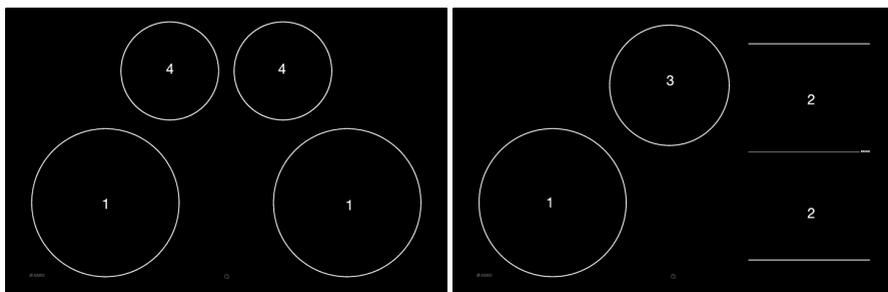
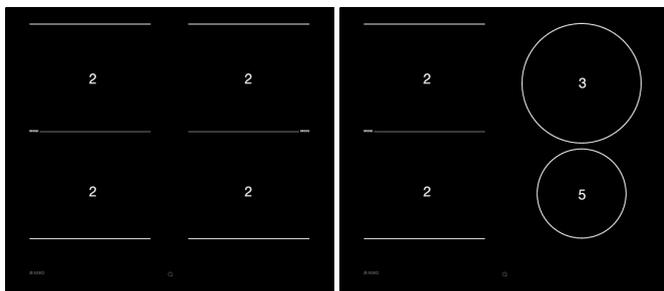
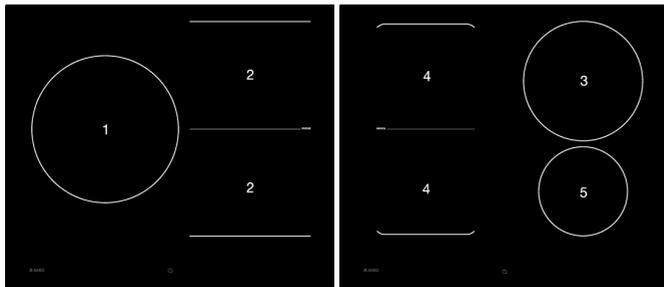
Vous pouvez trouver la version la plus récente des instructions d'utilisation sur notre site Web.

Profitez de votre cuisine !

Votre plaque de cuisson à induction

Description

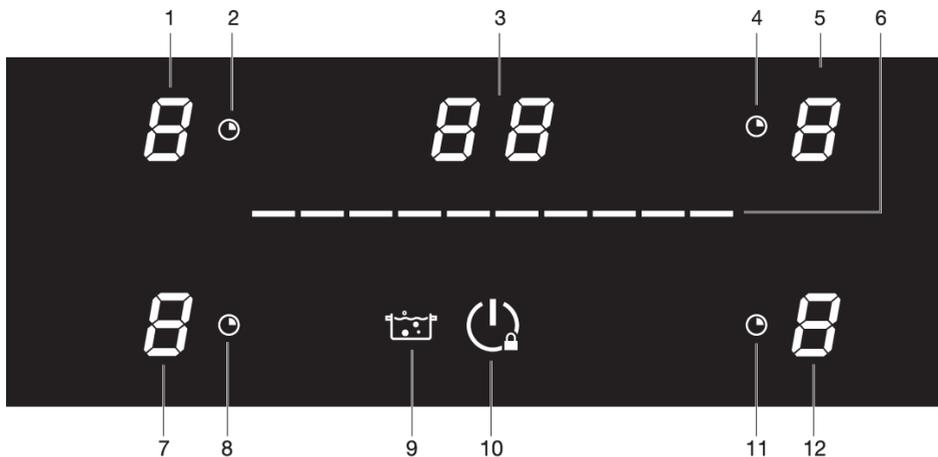
Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



1. Zone de cuisson Ø 250 mm / 2,3 kW (3,0 kW en mode Boost)
2. Zones de cuisson Bridge Induction 190 x 210 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Zone de cuisson Ø 210 mm / 2,3 kW (3,0 kW en mode Boost) / zone à utiliser pour la fonction « Porter à ébullition ».
4. Zone de cuisson Ø 145 mm / 1,4 kW (2,1 kW en mode Boost)
5. Zone de cuisson Ø 160 mm / 1,4 kW (1,85 kW en mode Boost)

Votre plaque de cuisson à induction

Panneau de commandes



1. Touche de la zone de cuisson arrière gauche (afficheur de la zone de cuisson)
2. Afficheur de la minuterie de la zone de cuisson arrière gauche
3. Touche de minuterie (afficheur de la minuterie)
4. Afficheur de la minuterie de la zone de cuisson arrière droite
5. Touche de la zone de cuisson arrière droite (afficheur de la zone de cuisson)
6. Curseur
7. Touche de la zone de cuisson avant gauche (afficheur de la zone de cuisson)
8. Afficheur de la minuterie de la zone de cuisson avant gauche
9. Touche de la fonction « Porter à ébullition » [Menu utilisateur]
10. Touche Marche/Arrêt [touche Sécurité enfants]
11. Afficheur de la minuterie de la zone de cuisson avant droite
12. Touche de la zone de cuisson avant droite (afficheur de la zone de cuisson)

Explication des fonctions des touches tactiles

Touche tactile/curseur	Description
	Marche/Arrêt + Sécurité enfants <ul style="list-style-type: none">• Mise en marche ou à l'arrêt de la plaque de cuisson.• Activation de la sécurité enfants.• Ouverture du menu utilisateur (avec les touches « Porter à ébullition » et celles des zones de cuisson).
	Curseur Avec le curseur, vous pouvez :

Votre plaque de cuisson à induction

Suite du tableau de la page précédente

Touche tactile/curseur	Description
	<ul style="list-style-type: none">• Définir un niveau de puissance (lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée).• Définir une durée de cuisson (lorsque la minuterie est sélectionnée).• Sélectionner un paramètre (dans le menu utilisateur).
	Sélectionner une zone de cuisson et l'afficheur correspondant <ul style="list-style-type: none">• Sélectionner une zone de cuisson.• Visualiser le réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson sur l'afficheur.
	Minuterie <p>La minuterie facilite la cuisson en vous permettant de régler la durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée. Une fois la durée programmée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal sonore. Désactivez le signal sonore en appuyant sur la touche de la minuterie, sinon il s'éteindra automatiquement au bout d'un certain temps. La minuterie peut être réglée indépendamment pour chacune des zones de cuisson.</p> Minuterie <p>Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.</p>
	Fonction « Porter à ébullition » automatique <ul style="list-style-type: none">• Cette plaque de cuisson dispose d'une fonction de cuisson automatique. Les performances de ces fonctions de cuisson dépendent en grande partie de la batterie de cuisine utilisée et de certains autres paramètres :<ul style="list-style-type: none">- Les fonctions de cuisson automatique sont plus performantes avec des casseroles en acier inoxydable dotées de fonds en sandwich.- Les fonctions de cuisson automatique sont moins performantes avec des batteries de cuisine à base d'aluminium ou des casseroles à plusieurs couches.- L'utilisation de batteries de cuisine en fonte ou en acier n'est pas recommandée.- Si vous déplacez la casserole d'une zone à l'autre, les fonctions de cuisson automatique ne seront pas appliquées.- Si vous soulevez la casserole pendant plus de 20 secondes, les fonctions de cuisson automatique seront désactivées.

Votre plaque de cuisson à induction

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	Description
1-9	Niveau de puissance : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
b	Niveau Boost activé.
U	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
H	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer de cuisson afin de montrer quels foyers sont chauds après l'arrêt du foyer de cuisson. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur reste allumé aussi longtemps que le foyer est chaud ! Évitez de toucher ces foyers de cuisson lorsque cet indicateur est allumé.  SURFACE BRÛLANTE ! Danger ! Risque de brûlures.
L	La sécurité enfants est activée.
A	Fonction de préchauffage automatique activée.
U	Fonction Maintien au chaud activée.
11	Fonction Pause activée.
n	Zones Bridge Induction connectées activées.

La cuisson par induction

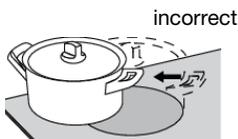
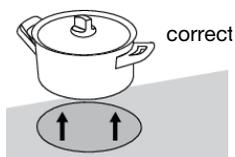


La cuisson par induction est rapide

La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment aux positions de réglage plus élevées, les mets et les liquides arrivent à ébullition très rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson. Avec la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte d'elle-même

Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est active. Si vous posez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adapte au diamètre de cette dernière. La puissance est alors réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



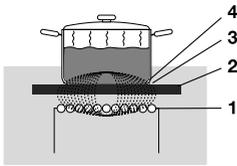
REMARQUE

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Ne placez donc sur la surface de cuisson que des casseroles dont le fond est propre et déplacez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, afin d'éviter toute perte d'énergie.

Fonctionnement des touches tactiles et du curseur

- Les commandes tactiles peuvent demander un certain temps d'adaptation si vous êtes habitué à d'autres commandes (rotatives). Placer le bout de votre doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats.
- Les capteurs tactiles ne réagissent qu'à la légère pression de l'extrémité d'un doigt. N'actionnez pas les commandes avec d'autres objets.
- La commande de la plaque de cuisson s'effectue à l'aide d'un curseur. Vous pouvez soit appuyer sur la partie concernée du curseur, soit faire glisser votre doigt sur le curseur pour augmenter ou diminuer la puissance.
- Pour définir la puissance d'une zone de cuisson, effleurez l'endroit approprié sur ce dernier. Lorsque vous effleurez le curseur, le niveau de puissance sélectionné apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson.
- La partie sélectionnée du curseur est entièrement éclairée.
- N'utilisez aucun objet pour actionner le curseur.

Fonctionnement de l'induction



La bobine (1) située dans la table de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.

Confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

Grâce aux niveaux de puissance élevés de la table de cuisson à induction, la cuisson des aliments est très rapide.

Propre

La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne sont pas plus chaudes que les casseroles elles-mêmes, les aliments renversés ne risquent pas de brûler le verre.

Sûr

La chaleur est produite dans la casserole elle-même. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Le foyer, par exemple, est bien moins chaude qu'une plaque vitrocéramique.

Une fois la casserole enlevée, le foyer refroidit très vite.

Répartition de la capacité des foyers de cuisson

Selon le modèle de la table de cuisson, les zones de cuisson peuvent s'influencer mutuellement. Lorsque plusieurs zones de cuisson sont activées en même temps, la capacité disponible est automatiquement partagée entre elles.

Lorsque la capacité maximale de la combinaison des niveaux de cuisson est atteinte lors du réglage, une ou plusieurs zones sont automatiquement réduites au réglage le plus élevé possible à ce moment. Ceci est indiqué par le clignotement de l'élément de contrôle correspondant.

Bruits pendant la cuisson par induction

- **Cliquetis**

Ce son peut être dû à des réglages de puissance inférieurs ou à la détection automatique de la casserole.

- **Les casseroles émettent des sons**

Les casseroles peuvent générer du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole. Ceci est normal à des puissances de chauffe élevée avec certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.

- **Le ventilateur émet un bourdonnement**

Pour augmenter la durée de vie et les performances de l'électronique, l'appareil est équipé de ventilateurs. Lors de l'utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur est activé pour refroidir l'appareil et vous entendrez un bourdonnement. Le ventilateur fonctionne toujours pendant plusieurs minutes après que la table de cuisson a été éteinte.

Casseroles de cuisson par induction

Des caractéristiques particulières de casserole sont requises pour la cuisson par induction.

Les casseroles 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.

CONSEILS

Vous pouvez vérifier par vous-même si vos casseroles sont appropriées à l'aide d'un aimant. Une casserole convient si la base de la casserole est suffisamment attirée par l'aimant.

Approprié	Inapproprié
Les casseroles en acier inoxydable spécial	La Faïence
Les casseroles portant la mention "Class Induction"	Acier inoxydable
Les casseroles émaillées résistantes	La Porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le Cuivre
	Le Plastique
	Aluminium

ATTENTION !

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut éclater (l'émail se détache de l'acier), si vous allumez la table de cuisson à un réglage élevé lorsque la casserole est (trop) sèche ;
- la base de la casserole peut se déformer - par exemple : en raison d'une surchauffe ;
- chauffer lentement les récipients émaillés.

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 et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

Le diamètre de la casserole

Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
ø 250	ø 110
ø 210	ø 110
ø 180	ø 90
ø 160	ø 90
190 x 210	ø 110
Bridge Induction	ø 230

REMARQUE

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.

Cocottes minutes

L'induction est très pratique si vous utilisez une cocotte à pression. Le foyer réagit très rapidement et la pression est vite atteinte. Dès que vous désactivez le foyer, la cuisson cesse immédiatement.

Détection automatique de casserole

Le foyer détecte automatiquement une casserole appropriée placée dessus. L'afficheur du foyer s'allume.

Un niveau de puissance peut être réglé.

- Dans le cas où il n'y a pas de casserole (appropriée) sur une zone de cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche au moment où vous réglez le niveau de puissance. Le symbole disparaît lorsqu'une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson.
- Si vous retirez la casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. La zone de cuisson se remet en marche avec le niveau de puissance du réglage précédent.

Utilisation

Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du contenu du récipient, le tableau ci-dessous est uniquement indicatif.

Allure de chauffe réglée	Fonction
Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :	<ul style="list-style-type: none">• faire frémir du bouillon,• faite mijoter des viandes,• faite mijoter des légumes,• faire fondre du chocolat,• pocher,• faire fondre du fromage.
Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :	<ul style="list-style-type: none">• terminer la cuisson de grandes quantités,• décongeler des légumes durs,• frire des tranches épaisses de viande panée.
Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :	<ul style="list-style-type: none">• cuire des crêpes épaisses,• frire du bacon (gras),• cuire des pommes de terre crues,• faire du poisson pané,• cuire du poisson,• frire des tranches fines de viande panée.
Utilisez le niveau 9 pour :	<ul style="list-style-type: none">• saisir les viandes,• cuire du poisson,• cuire des omelettes,• frire les pommes de terre cuites à l'eau,• frire en profondeur des aliments.
Utilisez les réglages boost pour :	<ul style="list-style-type: none">• porter rapidement liquides à ébullition,• blanchir les légumes,• chauffer l'huile et la graisse,• wok.

Utilisation de la minuterie

- En mode minuterie (compte à rebours) : une fois la durée programmée écoulee, une alarme retentit.
 - *La minuterie peut être réglée pour une durée maximum de 99 minutes.*
 - *Le fonctionnement de la minuterie est indépendant de celui de la plaque de cuisson.*
 - *La minuterie peut uniquement être désactivée ou réglée lorsque la plaque de cuisson est allumée.*
 - *Appuyez sur la touche de minuterie pour arrêter l'alarme.*
- En mode minuterie de cuisson : la minuterie est associée à une zone de cuisson active. Une fois la durée programmée écoulee, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et une alarme retentit.
 - *La minuterie de cuisson peut être réglée pour chaque zone de cuisson active, pour une durée maximale de 99 minutes.*
 - *Appuyez sur la touche de minuterie pour arrêter l'alarme.*

Zones de cuisson Bridge Induction

- Deux zones de cuisson à Bridge Induction peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson avant et arrière (au moins 22 cm).

Détection automatique de casserole

Cette plaque de cuisson à induction est équipée d'un système de reconnaissance automatique des casseroles. Lorsqu'une casserole est placée sur une zone de cuisson, la commande correspondante s'allume automatiquement et la zone passe en mode veille.

Lorsque le symbole de détection de casserole apparaît dans l'affichage :



- vous n'avez pas placé la casserole sur la zone de cuisson correspondante ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisine par induction ;
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.
 - *La zone de cuisson ne fonctionne pas à moins d'être recouverte par une casserole adaptée.*

Réglage du niveau de puissance

Les zones de cuisson disposent de 9 niveaux de réglage et d'une fonction « Boost » (b). Après avoir allumé la plaque de cuisson, vous disposez de 5 secondes pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée. Réglez la puissance en effleurant le curseur. Le premier appui permet de régler le niveau de puissance correspondant à la partie du curseur sur laquelle vous appuyez. Le réglage du niveau de puissance change lorsque vous déplacez votre doigt sur le curseur.

Le niveau augmente lorsque vous glissez vers la droite. Le niveau diminue lorsque vous glissez vers la gauche. Lorsque vous retirez votre doigt du curseur, la zone de cuisson se met en marche selon le niveau défini.

Utilisation

Fonction « Boost »

La fonction « Boost » permet de cuire à la puissance maximale pendant une courte durée (max. 5 minutes). Une fois la durée maximale de la fonction « Boost » écoulée, la puissance revient au niveau 9.

Fonction "maintien au chaud"

Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud directement après la cuisson (à environ 70 °C).

- Cela permet d'éviter que les liquides ne débordent ou ne brûlent au fond de la casserole.
- Cette fonction peut être activée indépendamment sur toutes les zones de cuisson.
- Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes. La durée maximale de la fonction « Maintien au chaud » est de 2 heures.

Fonction de « Préchauffage automatique »

Cette fonction permet d'augmenter la température de la zone de cuisson au niveau 9 afin de lui faire atteindre rapidement la température souhaitée. Après un certain laps de temps, le niveau de puissance revient au réglage défini. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 à 8.

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (en secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

Fonction « Porter à ébullition » automatique

Cette fonction permet de porter automatiquement l'eau à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, la zone sélectionnée passe en mode standard au niveau de puissance 5 afin d'économiser de l'énergie. Vous pouvez modifier ce réglage à l'aide du curseur à tout moment pendant l'utilisation de cette fonction.

Attention

- Utilisez une casserole contenant de l'eau douce d'une température inférieure à 40 °C.
- Aucun ingrédient ne doit être présent dans la casserole pendant l'ébullition, qu'il s'agisse de sel ou d'aliments.
- Le niveau d'eau dans la casserole doit être compris entre 3 et 6 cm.
- Le processus de pré-ébullition peut se faire avec ou sans couvercle.

- Le fait d'ajouter de l'eau pendant que le fonction « Porter à ébullition » est active réduit les performances de cette dernière.

Fonctionnement

Utilisez le bout de vos doigts en les posant à plat sur une touche ou sur le curseur afin d'obtenir de meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire d'exercer une quelconque pression. Les touches tactiles ne réagissent que sous une légère pression du bout du doigt. N'actionnez pas les commandes avec d'autres objets.

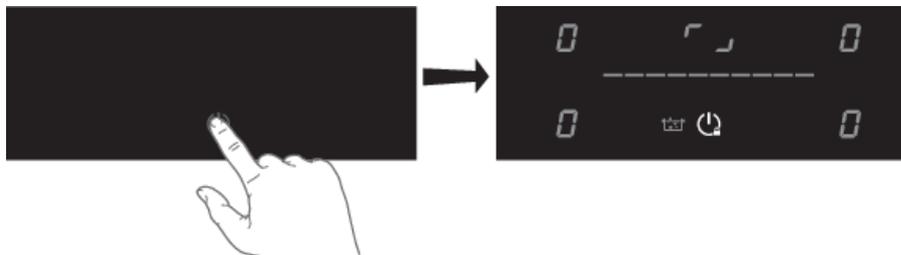
Chaque activation d'une touche ou du curseur est suivie d'un signal sonore.

Commencer la préparation

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - *Tous les afficheurs des zones de cuisson affichent « 0 », ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode veille.*

CONSEILS

Si la plaque de cuisson à induction reste inutilisée pendant 25 secondes, elle s'éteint automatiquement.

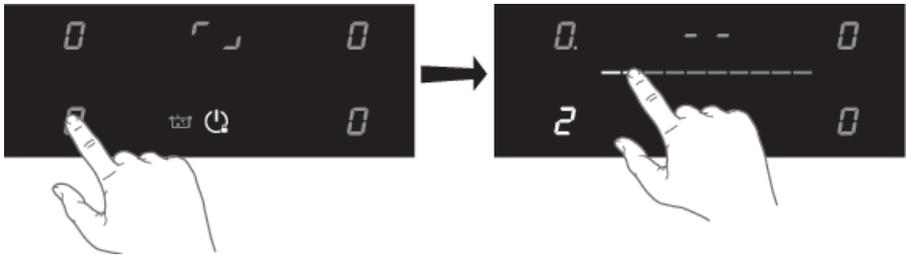


2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
 - *Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.*

CONSEILS

Tant que le point ne clignote pas, la zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance peut être réglé.

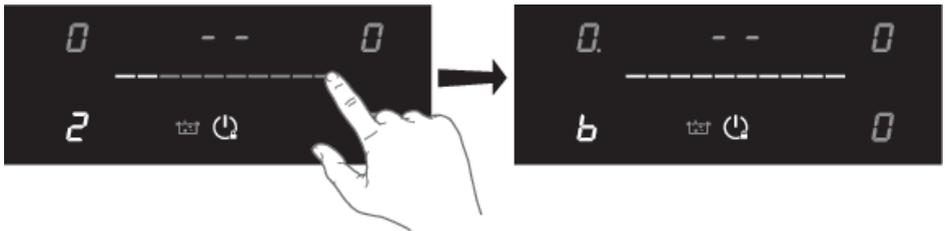
3. La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole. Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée ou placez une deuxième casserole sur une zone de cuisson.
 - *Un seul signal sonore retentit.*
 - *La valeur « 0 » de la zone de cuisson sélectionnée apparaît clairement pendant environ 3 secondes.*
4. Vous disposez d'un délai de 3 secondes pour régler le niveau de puissance en effleurant le curseur.
 - *La zone de cuisson démarre au niveau réglé.*
 - *Définissez un niveau supérieur ou inférieur à l'aide du curseur.*
 - *Au bout de 5 secondes, le curseur s'éteint.*



Utilisation de la fonction « Boost »

Vous pouvez utiliser la fonction « Boost » pour cuire pendant 5 minutes maximum au niveau de cuisson le plus élevé.

1. Effleurez le curseur et faites-le glisser vers la droite.
 - L'afficheur indique « b ».
 - Après le temps de Boost maximum, la puissance sera réduite au niveau de puissance 9.



Finir la cuisson

1. La touche de la zone de cuisson permet d'éteindre cette dernière.
2. Éteignez la table de cuisson à induction en appuyant sur la touche marche/arrêt.

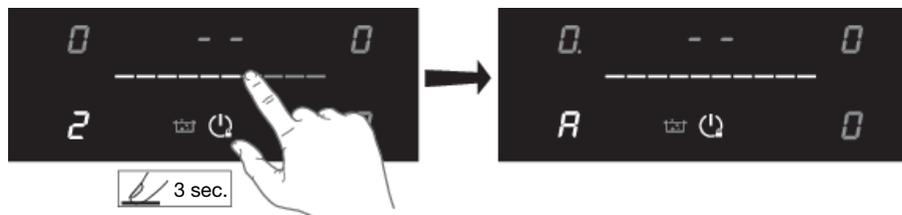
SURFACE BRÛLANTE !

Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude au toucher. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer d'autres casseroles.

Démarrage de la fonction de « Chauffage automatique »

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
3. Appuyez sur le curseur et maintenez-le enfoncé pendant au moins 3 secondes au niveau souhaité (de 1 à 8).

Fonctionnement

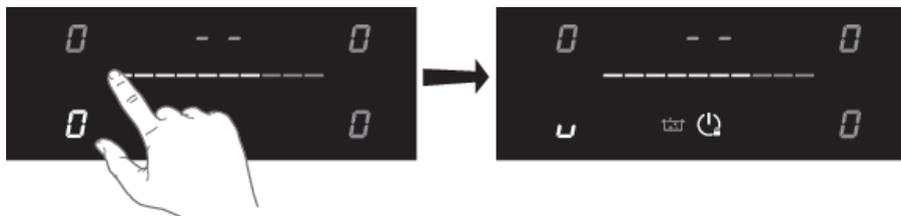


- Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné. Lorsque la durée du temps de préchauffage automatique est écoulée, la zone de cuisson passe automatiquement au niveau sélectionné qui reste alors affiché en continu.

4. Pour arrêter la fonction de « Préchauffage automatique », sélectionnez la zone de cuisson et effleurez le curseur.

Démarrage de la fonction de « Maintien au chaud »

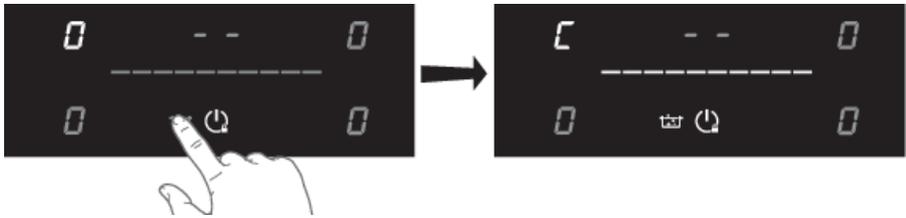
1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
 2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
 3. Effleurez le curseur et faites glisser votre doigt vers la gauche entre les niveaux 0 et 1 pour sélectionner la fonction de « Maintien au chaud ».
- Le symbole de Maintien au chaud « u » s'affiche. La fonction de Maintien au chaud est sélectionnée.



4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction de « Maintien au chaud ».

Démarrage de la fonction automatique « Porter à ébullition »

1. Allumez la table de cuisson et placez une casserole appropriée sur une zone de cuisson.
 2. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
- La fonction de cuisson automatique ne fonctionne qu'avec les zones de cuisson de 210mm de diamètre !
3. Appuyez sur la touche de la fonction « Porter à ébullition » pour démarrer la fonction « Porter à ébullition ».
- Le symbole « C » apparaît. La fonction « Porter à ébullition » est sélectionnée.



- Réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour désactiver la fonction « Porter à ébullition ».

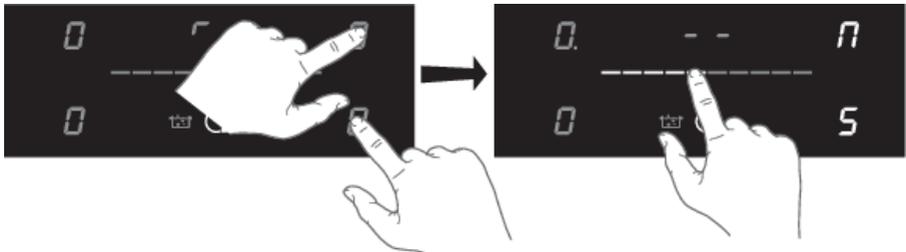
Connecter les zones de cuisson à Bridge Induction

Deux zones de cuisson à Bridge Induction peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La poêle doit être suffisamment grande pour couvrir les centres des zones de cuisson avant et arrière (au moins 22 cm).

CONSEILS

Le couplage peut être effectuée si la plaque de cuisson détecte des récipients sur les deux zones de cuisson. Si vous souhaitez utiliser deux casseroles séparées, placez une casserole sur la zone de cuisson avant et sélectionnez un niveau de puissance. Placez ensuite la deuxième casserole sur la zone de cuisson arrière et réglez un niveau de puissance pour cette zone.

- Appuyez simultanément sur les touches de la zone de cuisson gauche ou droite.
 - Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.
- Utilisez le curseur pour définir la puissance de cuisson souhaitée pour les deux zones de cuisson couplées.



- Pour modifier ultérieurement la puissance de cuisson des zones de cuisson couplées, appuyez d'abord sur la touche de la zone de cuisson avant.

Découplage des zones de cuisson à Bridge Induction

- Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
 - Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.

Touche de la minuterie

Utilisation de la minuterie (compte à rebours)

Fonctionnement

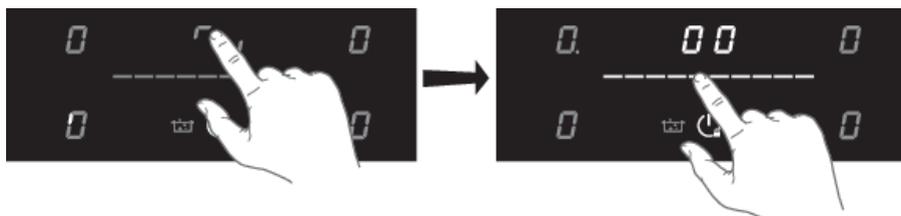
CONSEILS

Le minuteur de cuisine n'est pas connecté à une zone de cuisson. Le minuteur de cuisine ne désactive pas une zone de cuisson.

La table de cuisson est allumée et aucun niveau de puissance n'a été réglé pour aucune zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la minuterie pour activer cette dernière.

- *L'afficheur de la minuterie indique « 0.00 ».*



2. Utilisez le curseur pour définir la durée souhaitée (de 0 à 99 minutes).

- *Faites glisser de gauche à droite pour définir une durée de cuisson. Si vous glissez rapidement de gauche à droite et que vous soulevez votre doigt à l'extrémité du curseur, la durée continue d'augmenter. Faites glisser de droite à gauche pour réduire la durée de cuisson.*
- *Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.*
- *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
- *La dernière minute est affichée en secondes.*
- *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*

3. Appuyez sur la touche de minuterie pour arrêter l'alarme.

- *L'alarme s'arrête automatiquement après 2 minutes (le réglage se fait dans le Menu utilisateur-U7).*

CONSEILS

- Appuyez sur la touche de la minuterie, puis sur la position « 0 » du curseur pour éteindre la minuterie avant que le temps ne se soit écoulé.

Utilisation de la minuterie de cuisson avec fonction d'arrêt

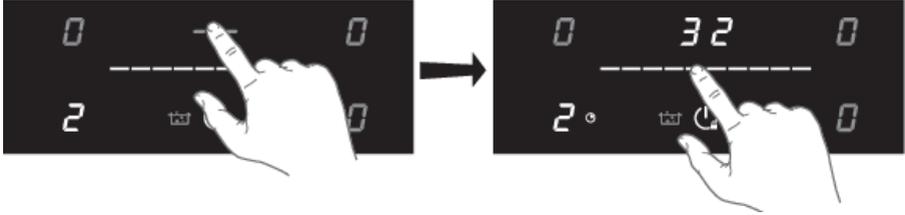
CONSEILS

Le minuteur de cuisson est relié à une zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois le temps défini écoulé.

La table de cuisson est allumée et un niveau de puissance a été défini pour au moins une zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur la touche de la minuterie.

- *Le symbole de minuteur des minuteurs de cuisson actifs s'éclaire.*



3. Utilisez le curseur pour définir la durée souhaitée (de 0 à 99 minutes).
 - Faites glisser de gauche à droite pour définir une durée de cuisson. Si vous glissez rapidement de gauche à droite et que vous soulevez votre doigt à l'extrémité du curseur, la durée continue d'augmenter. Faites glisser de droite à gauche pour réduire la durée de cuisson.
 - Si vous souhaitez régler une durée inférieure à 10 minutes, appuyez à nouveau sur la touche de minuterie.
 - *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.*
 - *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
4. Appuyez sur la touche de minuterie pour arrêter l'alarme.
 - *L'alarme s'arrête automatiquement après 2 minutes (le réglage se fait dans le Menu utilisateur-U7).*

CONSEILS

Toutes les zones de cuisson peuvent avoir un minuteur de cuisson qui a été réglé. L'affichage affichera toujours le temps de la zone de cuisson avec le temps restant le plus court.

Modifier un temps de cuisson prédéfini

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour sélectionner la zone pour laquelle vous souhaitez régler la durée de cuisson.
 - *Une zone associée à la minuterie de cuisson est identifiée par le symbole de la minuterie au-dessus de l'afficheur de la zone de cuisson.*
2. Appuyez sur la touche de la minuterie.
3. Utilisez le curseur pour modifier la durée.

Vérifier le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
 - *Une zone associée à la minuterie de cuisson est identifiée par le symbole de la minuterie clignotant à côté de l'afficheur de la zone de cuisson.*
 - *Le minuteur affiche le temps de cuisson restant pour la zone sélectionnée.*
 - *Pendant la dernière minute de la durée définie, le temps restant est affiché en secondes.*

Fonctionnement

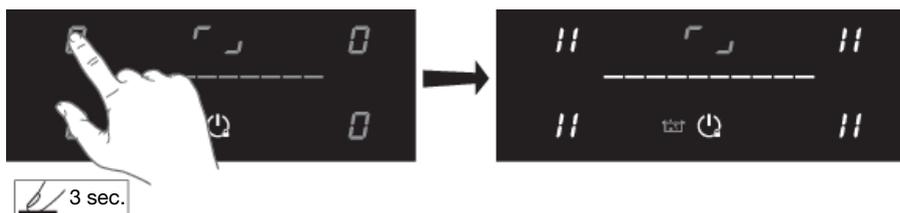
Arrêter le minuteur de cuisson

Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.
 - Une zone associée à la minuterie de cuisson est identifiée par le symbole de la minuterie clignotant à côté de l'afficheur de la zone de cuisson.
2. Utilisez le curseur pour régler la durée sur « 0 ».
 - Le symbole du minuteur n'est à présent plus éclairé.

Mettre la cuisson en pause

1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Appuyez sur l'une des touches des zones de cuisson pendant 3 secondes.
 - Tous les affichages affichent le symbole de pause.
 - La plaque de cuisson est maintenant en pause.



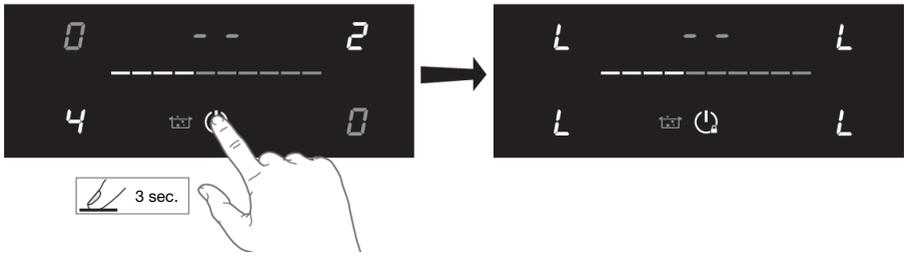
3. Appuyez sur l'une des touches des zones de cuisson pendant 3 secondes pour annuler la pause.
 - Le symbole de pause disparaît de tous les afficheurs.

Sécurité enfants

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Ceci empêche l'allumage involontaire des foyers.

Vous pouvez aussi sélectionner la « Sécurité enfants ». La plaque de cuisson se met alors automatiquement en mode sécurité enfants avoir été éteinte. Cela peut être réglé dans le Menu utilisateur (U8).

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant environ 3 secondes.
 - Les réglages de la plaque de cuisson sont verrouillés.
2. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes pour déverrouiller la plaque de cuisson.



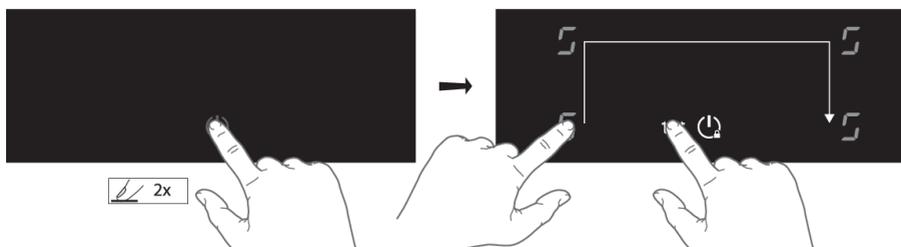
Menu utilisateur

CONSEILS

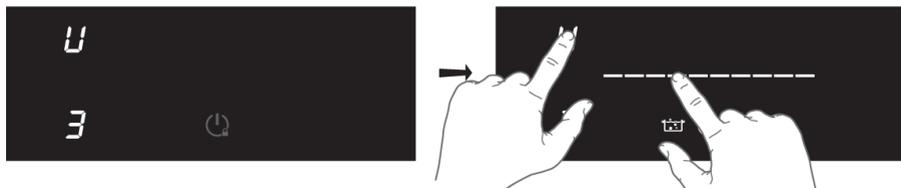
Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir les signaux sur la table de cuisson à sa guise. Cela concerne tant les signaux audio (ton et volume) que visuels.

Le réglage du limiteur de puissance (U0) ne doit être effectué que par un installateur agréé et dûment qualifié.

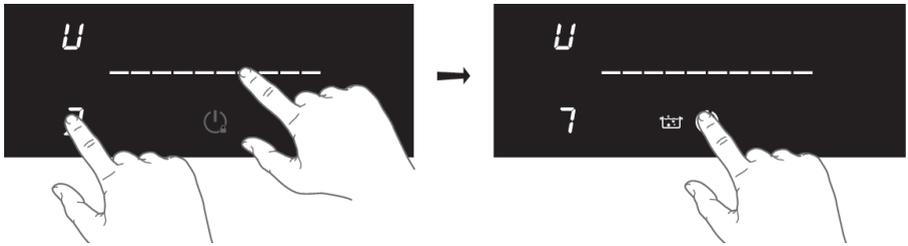
1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt dans les 3 secondes.
 - *L'indication de la fonction « Porter à ébullition » clignote.*
3. Maintenez une pression sur la touche « Porter à ébullition ».
4. Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche).



5. Relâchez la pression sur la touche « Porter à ébullition ».
 - « U » clignote en alternance avec la valeur « 0 » sur l'afficheur de la zone de cuisson arrière gauche.
 - *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau).



7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la valeur appropriée (voir tableau).
8. Confirmez le réglage : appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal audio.



Code de menu	Description	Valeur de configuration
U0	Limiteur de puissance (voir le chapitre « Installation »)	2 800 min. W / 7 400 max. W(par défaut)
U2	Touche de volume sonore	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume du signal d'alarme	0 - 1 - 2 - 3
U4	Niveau d'éclairage de l'affichage	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animation de compte à rebours (activée ou désactivée)	0 - 1
U6	Détection de casserole (activée ou désactivée)	0 - 1
U7	Signal sonore du minuteur de cuisine	0 - 1 - 2
U8	Sécurité enfants automatique	0 - 1

Nettoyage de la surface en verre

Après chaque utilisation, attendez toujours le refroidissement complet de la surface vitrocéramique avant de commencer à la nettoyer, sinon le moindre résidu se carbonisera sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés à la vitrocéramique. Ils forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces.

Avant chaque utilisation de votre table de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la vitrocéramique.

INFORMATION

Les tampons métalliques, les éponges grattantes et les poudres abrasives peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyeurs liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Utilisez une éponge douce et humide pour enlever les salissures légères. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.

Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires.

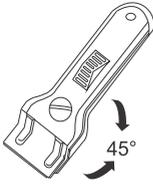
Les taches desséchées s'éliminent à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Essuyez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique.

Enlevez les taches tenaces et carbonisées à l'aide d'une raclette. Faites attention à ne pas vous blesser !

Il faut enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud, car le sucre peut endommager irrémédiablement la vitrocéramique.

INFORMATION

Le grattoir n'est pas inclus dans l'équipement de l'appareil.



💡 INFORMATION

N'utilisez la raclette que si vous ne parvenez pas à éliminer les saletés avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage prévus pour la vitrocéramique.

Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les saletés. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.

CONSEILS

Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la table de cuisson.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la table de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de la nettoyer tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Tâches résistantes

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre blanc.
- Les traces métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Grattez les taches desséchées avec une raclette pour vitrocéramique. La raclette est aussi le meilleur moyen pour enlever le plastique et le sucre qui ont fondu.

REMARQUE

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets agressifs tels que la laine d'acier ou les tampons à récurer.

CONSEILS

Consultez le site Web pour des instructions supplémentaires de maintenance et de nettoyage !

Dépannage

Généralités

REMARQUE

Si vous remarquez une fissure dans le dessus en verre (aussi petite soit-elle), mettez immédiatement la table de cuisson hors tension et débranchez l'alimentation (retirez la fiche de la prise).

Contactez ensuite le service après-vente.

Tableau de dépannage et des erreurs

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web pour de plus amples informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
Foyers d'induction		
Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, des caractères s'affichent sur les écrans.	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.	La table de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et cesse de se produire après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles émettent un bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole.	Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter une fois que vous avez sélectionné un foyer de cuisson.	La poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée (voir chapitre Casseroles).
Un foyer de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Désactivez le signal sonore en appuyant sur la touche de minuterie.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur 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 disjoncteur (en cas de raccordement permanent).

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Er47 ou Er400 apparaît à sur l'afficheur.	L'appareil est mal branché.	Vérifiez les connexions électriques.
Er03 apparaît à l'écran.	Le panneau de commandes est sale ou humide.	Vérifiez le panneau de commandes.
E2 apparaît à l'écran.	La casserole vide a été chauffée sur le foyer de cuisson.	Attendez que le foyer de cuisson refroidisse ou remplissez la casserole de nourriture.
E5 ou E6 apparaît à sur l'afficheur.	La tension du réseau électrique est trop élevée.	Connectez l'appareil conformément à la plaque signalétique et aux instructions.
E8 apparaît à l'écran.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les orifices de ventilation sous la table de cuisson sont ouverts.
Autres codes d'erreur.		Contactez le service après-vente.

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.

Sécurité

Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 105 °C.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

Raccordement électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, et fréquence) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- La tension, la fréquence, la puissance et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que le système électrique de votre maison fournit une mise à la terre appropriée.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Ceci est également applicable aux appareils avec un câble et une fiche d'alimentation lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc (de préférence de type H05V2V2 ou H07V2V2).
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

ATTENTION !

Si vous n'utilisez pas de vis ou d'éléments de fixation pour l'installation comme décrit dans les instructions d'installation, vous risquez de recevoir un choc électrique.

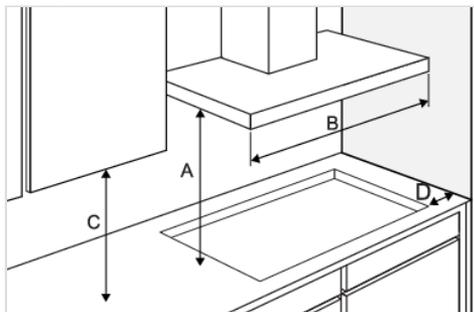
Service

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute tâche de réparation.
- Remplacez uniquement les pièces défectueuses par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.

Installation

Préparations pour l'installation

Dégagement autour de l'appareil



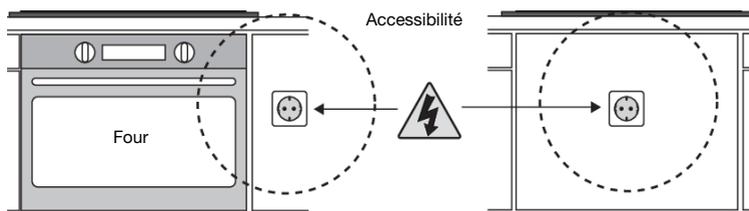
A (>mm) = 650

B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

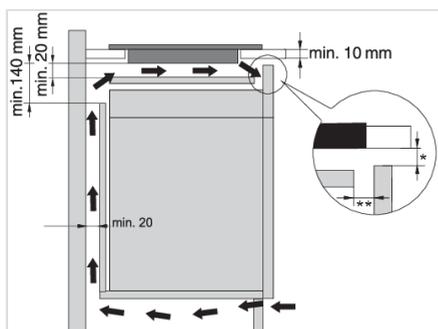
D (>mm) = 50

Accessibilité



Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur

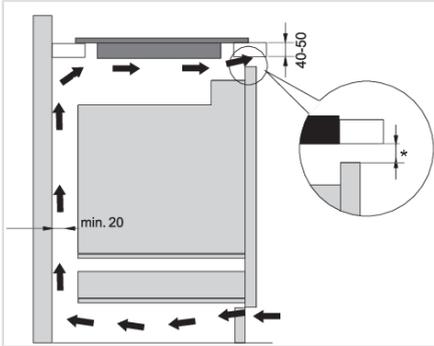
Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération suffisante pour que la table à induction puisse fonctionner normalement.



Meuble inférieur sans four

- La paroi arrière du meuble doit être pourvue d'une ouverture d'une hauteur d'au moins 140 mm sur toute sa largeur.
- Il doit y avoir un espace libre d'au moins 20 mm entre la partie inférieure de l'appareil et le panneau de séparation. Une ventilation adéquate doit être assurée par l'arrière.

La plaque de cuisson est équipée d'un ventilateur situé sur sa partie inférieure. En cas de présence d'un tiroir sous le plan de travail, évitez d'y ranger de petits objets ou du papier qui, s'ils sont aspirés par le ventilateur, pourraient endommager ce dernier et le système de refroidissement. Par ailleurs, ne rangez pas de papier d'aluminium, de substances ou de liquides inflammables (tels que des aérosols) dans le tiroir. Gardez ces substances éloignées de la plaque de cuisson. Risque d'explosion ! Un espace d'au moins 20 mm doit être prévu entre le contenu du tiroir et les orifices d'entrée du ventilateur.



Meuble inférieur avec four

- N'installez que des fours équipés d'un ventilateur sous la plaque de cuisson à induction. Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être retirée pour permettre l'ouverture nécessaire à l'installation. De plus, il faut prévoir un espace libre d'au moins 6 mm sur la face avant, sur toute la largeur du meuble.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson à induction, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

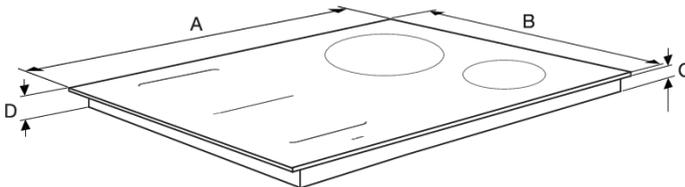
REMARQUE

* Pour des performances optimales de la table de cuisson, un espace de ventilation de ≥ 6 mm est conseillé.

** Un espace de 20 mm est recommandé à l'avant entre le meuble et l'étagère intermédiaire pour une meilleure ventilation de la plaque de cuisson.

Installation intégrée

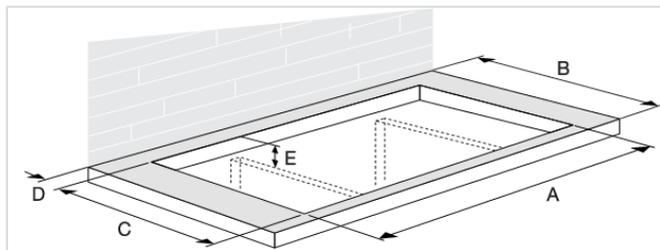
Dimensions de l'appareil



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI26xxx	595-600	520-526	50	54
HI28xxx	795-800	520-526	50	54

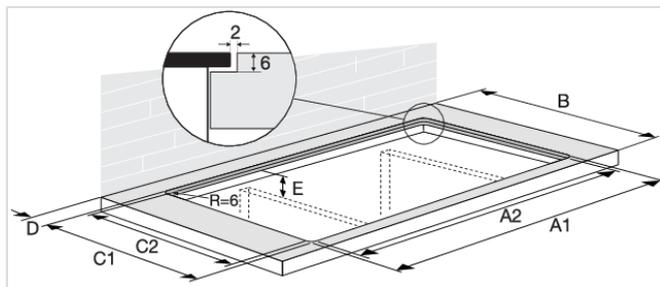
Découpe sur le plan de travail

Installation



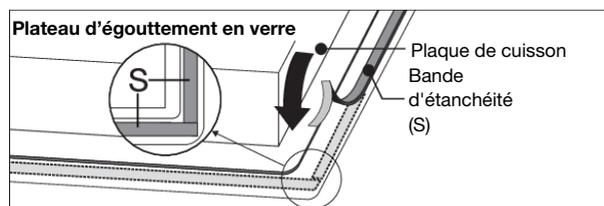
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	600 min.	490-492	40 min.	60 min.
HI28xxx	750-752	600 min.	490-492	40 min.	60 min.

Découpe sur le plan de travail (affleurant)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	604	560-562	600 min.	524	490-492	40 min.	60 min.
HI28xxx	804	750-752	600 min.	524	490-492	40 min.	60 min.

Bande d'étanchéité



Raccordement électrique

Détermination de la connexion électrique existante

- Vérifiez la tension. Avant de connecter l'appareil, assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique. La tension de votre

réseau électrique (220–240 V entre L et N) doit être vérifiée par un expert à l'aide d'un dispositif de mesure approprié.

- Vérifiez les tensions présentes comme indiqué dans les diagrammes ci-dessous.

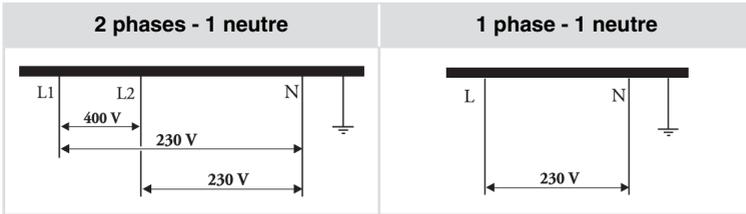
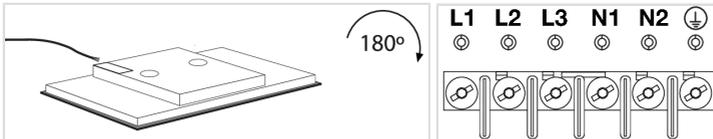


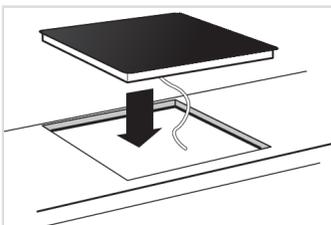
Diagramme de raccordement

Consultez les schémas de câblage situés sur la face dessous de l'appareil.



1. Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
2. Passez le cordon d'alimentation à travers une bride décharge qui empêche le retrait du câble. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
3. Effectuez les raccordements nécessaires entre les bornes, en utilisant les ponts de bornes fournis.
Les barrettes à bornes sont fournies séparément.

Placez la table de cuisson à induction dans la découpe.



Limiteur de puissance

⚠ ATTENTION !

Le réglage du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

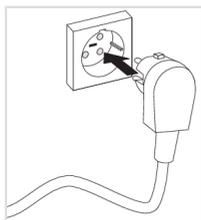
Installation

Le limiteur est réglé sur (2x) 3 700 W (7 400 W au total) en sortie d'usine, mais il est possible de réduire ce paramètre à un minimum de (2x) 1 400 W (2 800 W au total) (par incréments de 100 W).

Configuration du limiteur de puissance

1. Ouvrez le menu utilisateur et sélectionnez U0 (voir chapitre « Menu utilisateur »).
2. Effleurez la partie gauche du curseur pour diminuer la puissance disponible et la partie droite pour l'augmenter.

Raccordement et contrôle



- Branchez l'appareil à l'alimentation électrique (avec une mise à la terre). La tension nominale et la fréquence requises pour l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique / l'étiquette de l'appareil avec des informations de base.
- Contrôlez le fonctionnement de l'appareil.
- Pour un montage encastré, scellez la table de cuisson (voir « Installation encastrée dans le plan de travail »).

Retrait de l'appareil intégré

Débranchez l'appareil du réseau électrique et déconnectez-le du conduit d'évacuation. À l'aide d'un outil approprié, retirez le joint en silicone sur le pourtour de l'appareil. Retirez l'appareil en le poussant vers le haut depuis le bas.

REMARQUE

N'essayez pas de retirer l'appareil de la partie supérieure du plan de travail !

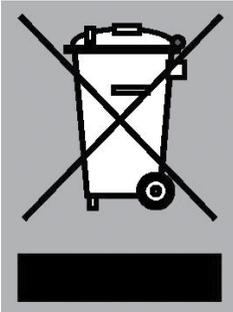
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

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.

REMARQUE

Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.



Déclaration de conformité

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

La tablette signalétique se trouve en-dessous de l'appareil.

Collez ici la copie de la plaque signalétique de l'appareil.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



934138-a4

CE

Sous réserve de modification.