

NOTICE D'UTILISATION

Encastrable à induction

FR

HI5320Fxx1

HI5632Fxx1

HI5642Fxx1

HI5643Fxx1

HI5842Fxx1

HI5952Fxx1

HI5954Fxx1

Tables des matières

Pictogrammes utilisés	3	Fonctionnement de la hotte aspirante re-	
Sécurité	4	liée	28
Utilisation sûre	7	Wi-Fi	30
Votre plaque de cuisson à induction	9	Activation et désactivation du Wi-Fi	30
Cher/chère client(e) !	9	Mise à jour du micrologiciel	31
Description	10	ConnectLife	33
Panneau de commandes	11	Réglages	34
Explication des fonctions des touches tac-		Entretien	38
tiles	12	Nettoyage de la surface en verre	38
Explication des fonctions du programme	13	Dépannage	40
Indications dans l'affichage	15	Généralités	40
Utilisation	16	Tableau de dépannage et des erreurs	40
La cuisson par induction	16	Données techniques	44
Casseroles de cuisson par induction	17	Information de conformité	44
Bruits de l'induction	19	Installation	45
Curseur dynamique	19	Sécurité	45
Réglages de cuisson	20	Préparations pour l'installation	47
Fonctionnement	21	Encastrée	48
Commencer la préparation	21	Installation intégrée	49
Cuisson standard	21	Raccordement électrique	51
Bridge Induction foyer	22	Raccordement et contrôle	53
5+ Induction zones de cuisson	23	Retrait de l'appareil intégré	53
Cuisson avec le menu PLUS.	23	Aspects environnementaux	54
Pause	25	Mise au rebut de l'appareil et de l'embal-	
Sécurité enfants	26	lage	54
Fonctions du programmeur	26		

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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

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

- Les objets métalliques ou contenant du métal, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils risquent de devenir très chauds.
- 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	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures

Sécurité

Suite du tableau de la page précédente

Réglage	Le foyer de cuisson s'éteint automatiquement après :
10	2 heures
11 et 12	1 heure

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

Réglage	Le foyer de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 12 après :
Boost	10 minutes

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

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

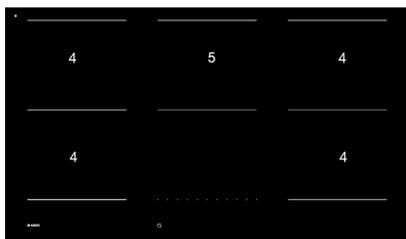
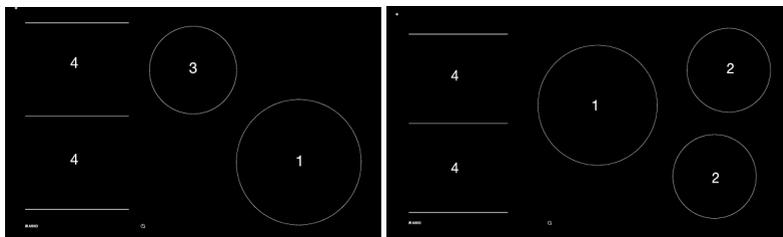
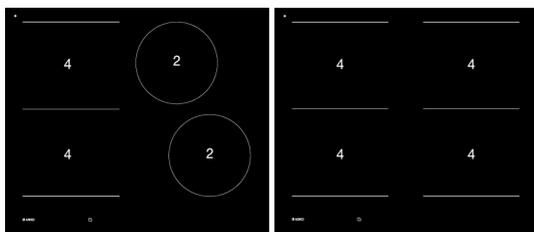
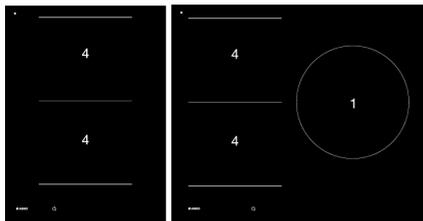
Vous pouvez trouver la version la plus récente des instructions d'utilisation sur notre site Web.

Profitez de votre cuisine !

Votre plaque de cuisson à induction

Description

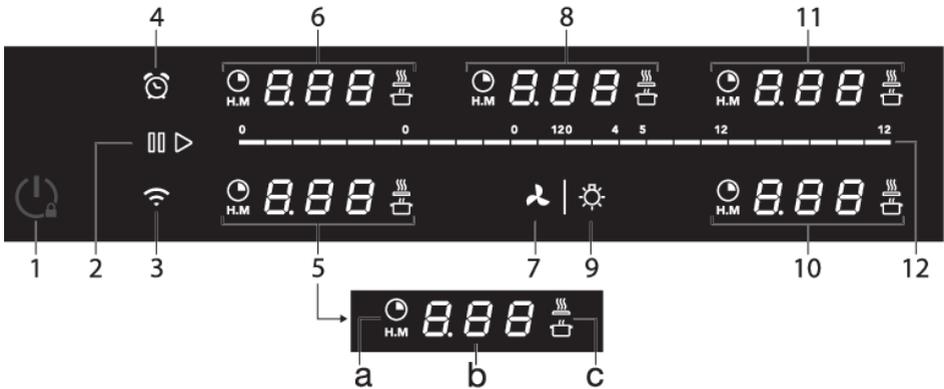
Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



1. Zone de cuisson \varnothing 260 mm - 2,3 kW (3,6 kW (boost)
2. Zone de cuisson \varnothing 180 mm - 2,0 kW (3,0 kW boost)
3. Zone de cuisson \varnothing 210 mm - 2,2 kW (3,6 kW boost)
4. Bridge Induction zone de cuisson 190 x 220 mm / 2,2 kW (3,6 kW boost)
5. 5+ Induction : zone de cuisson unique 190 x 220 mm 2,2 kW /zone de cuisson étendue 380 x 220 mm 3,6 kW

Votre plaque de cuisson à induction

Panneau de commandes



1. Touche tactile Marche/Arrêt et Sécurité enfant
2. Touche Pause/Démarrage
3. Touche tactile Wi-Fi/connectivité
4. Touche tactile de minuterie de cuisson
5. Commandes de la zone de cuisson avant gauche
 - a. Touche tactile de minuterie de la zone de cuisson + indication
 - b. Touche de la zone de cuisson + affichage
 - c. Touche tactile des programmes PLUS
6. Commandes de la zone de cuisson arrière gauche
7. Hotte aspirante (reliée) : touche tactile du ventilateur
8. Commandes de la zone de cuisson centrale
9. Hotte aspirante (reliée) : touche d'éclairage
10. Commandes de la zone de cuisson avant droite
11. Commandes de la zone de cuisson arrière droite
12. Curseur de commande

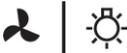
Votre plaque de cuisson à induction

Explication des fonctions des touches tactiles

Touche tactile/ curseur	Description
 Marche/arrêt	<p>Mise sous/hors tension de la table de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none">• L'appareil peut être mis sous tension et hors tension à l'aide de la touche marche/arrêt. <p>Sécurité enfants</p> <ul style="list-style-type: none">• La plaque de cuisson peut être verrouillée et déverrouillée pour éviter qu'elle ne soit allumée par inadvertance. Pour verrouiller et déverrouiller la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 2 secondes.
 Pause/Démarrage	<p>Pause/Démarrage</p> <ul style="list-style-type: none">• La fonction Pause permet d'interrompre le fonctionnement de l'ensemble de la table de cuisson jusqu'à 10 minutes. Vous avez ainsi le temps de nettoyer la table de cuisson en toute sécurité sans perdre vos réglages.
 Wi-Fi	<p>Wi-Fi</p> <ul style="list-style-type: none">• La plaque de cuisson est équipée d'un module Wi-Fi qui permet à l'appareil de se connecter à un appareil mobile tel qu'un smartphone ou une tablette. Cela permet de surveiller l'état de la table de cuisson via l'appareil mobile. Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler, d'allumer ou d'éteindre la table de cuisson à distance.• La fonction de surveillance via un appareil mobile ne doit pas remplacer la surveillance personnelle du processus de cuisson directement sur la plaque de cuisson.
 Minuteur	<p>Minuteur</p> <ul style="list-style-type: none">• La minuterie de cuisson peut être utilisée de manière indépendante des zones de cuisson.• La minuterie de cuisson ne désactive pas la zone de cuisson.
 Minuterie de zone de cuisson	<p>Minuterie de zone de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none">• La minuterie de la zone de cuisson peut être utilisée en tant que fonction de mise à l'arrêt ou en tant que chronomètre. Il est possible de démarrer le chronomètre automatiquement ou manuellement, à condition d'activer ou de désactiver la fonction « Auto-Stopwatch timer » (voir le chapitre « Réglages »).• La fonction de mise à l'arrêt simplifie la préparation des aliments en définissant le temps de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée. À l'expiration de la durée programmée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. Vous pouvez interrompre le signal sonore en appuyant sur la touche de minuterie de la zone de cuisson ou en retirant la casserole ; alternativement, il est interrompu automatiquement après un certain temps. Il est

Votre plaque de cuisson à induction

Suite du tableau de la page précédente

Touche tactile/ curseur	Description
	possible de régler la fonction de mise à l'arrêt indépendamment pour toutes les zones de cuisson.
 Sélectionner une zone de cuisson	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.
 Menu Plus	Cuisson automatique Menu Plus <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.
 Hotte aspirante (reliée)	Fonctionnement de la hotte aspirante reliée <ul style="list-style-type: none">• Si vous disposez d'une hotte compatible avec la technologie Bluetooth, vous pouvez la connecter à votre plaque de cuisson à induction. Pour appairer et personnaliser le fonctionnement de votre hotte, reportez-vous au chapitre « Réglages ».
 Curseur de réglage (12 positions)	Curseur <p>Avec le curseur, vous pouvez :</p> <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).

Explication des fonctions du programme

Menu des programmes PLUS.	Description
	Frire <ul style="list-style-type: none">• Cette fonction vous permet de cuire des légumes, du poisson, du lard, de la viande, des pommes de terre sautées ou des œufs en utilisant du beurre ou de l'huile.

Votre plaque de cuisson à induction

Suite du tableau de la page précédente

Menu des programmes PLUS.	Description
	Griller <ul style="list-style-type: none">• Cette fonction est exclusivement réservée aux zones de cuisson disposant de l'option Bridge Induction, qui sont combinées pour former une zone de cuisson plus grande.• La fonction grillade est optimisée pour les ASKO accessoires à induction : plaque de gril et teppanyaki. D'autres ustensiles de cuisine peuvent être utilisés avec cette fonction, bien que cela risque d'altérer les performances.
	Réchauffage/maintien au chaud <ul style="list-style-type: none">• Avec cette fonction, vous pouvez par exemple faire fondre du chocolat (45 °C), maintenir des aliments au chaud (70 °C), laisser mijoter (94 °C) ou porter à ébullition (100 °C).

Plaque de cuisson fonction de rappel

Cette fonction vous permet de récupérer tous les réglages des foyers de cuisson si la table de cuisson a été accidentellement éteinte.

La plaque de cuisson doit être remise sous tension dans les 6 secondes. En appuyant sur la touche Pause/Démarrage dans les 6 secondes, tous les réglages précédant la dernière mise hors tension de l'appareil sont rétablis.

Les casserole fonction de déplacement

Si vous retirez la casserole d'une zone de cuisson active et que vous la placez sur une autre zone de cuisson dans les 6 secondes qui suivent, vous pouvez transférer tous les réglages de minuterie et de cuisson sur la nouvelle zone en appuyant sur la touche correspondante. Pour vous indiquer cette possibilité, la nouvelle zone de cuisson affiche les réglages mémorisés sur le curseur. Confirmez les réglages de la nouvelle zone de cuisson en touchant la touche de zone de cuisson. Après confirmation, la zone de cuisson précédemment utilisée est désactivée.

Votre plaque de cuisson à induction

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	Description
12	Niveau de puissance défini pour une zone de cuisson ; 1 = faible / 12 = élevé (12b = boost).
12b	Niveau Boost activé.
	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole) ou la casserole a été retirée de la zone de cuisson.
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.
Loc	La sécurité enfants est activée.
	Fonction Pause activée.

La cuisson par induction

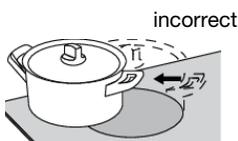
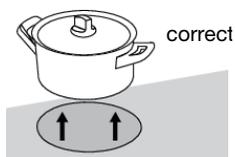


La cuisson par induction est rapide

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.



💡 INFORMATION

- Les grains de sable, de sel ou de sucre peuvent provoquer des rayures qu'il est impossible de faire disparaître. Il convient donc de veiller à ce que le fond des casseroles soit exempt de résidus avant de les placer sur la surface de cuisson, et de toujours soulever les casseroles pour les déplacer.
- 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 des curseurs

- 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 du foyer de cuisson, effleurez l'endroit désiré sur le curseur de réglage. Lorsque vous effleurez le curseur, la puissance sélectionnée apparaît sur l'afficheur du foyer de cuisson.
- N'utilisez aucun objet pour actionner le curseur de réglage.

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.

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

Le diamètre du fond de la casserole doit être au moins égal à la valeur indiquée dans le tableau ci-dessous.

Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
∅ 180 mm	∅ 110 mm
∅ 210 mm	∅ 145 mm
190 x 210 mm	∅ 145 mm
∅ 260 mm	∅ 145 mm

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 de la casserole

La plaque de cuisson détecte automatiquement la présence d'une casserole appropriée sur une zone de cuisson. Si la plaque de cuisson est libre, la zone de cuisson est sélectionnée en fonction de la première casserole placée et l'affichage de la zone de cuisson s'allume automatiquement. Si d'autres casseroles sont placées, l'affichage de la zone de cuisson doit être sélectionné manuellement.

Reconnaissance intégrée de la casserole

Si un certain niveau de puissance est fixé pour un foyer et qu'il n'y a pas de casserole appropriée ou de casserole sur le foyer, alors le foyer ne fournira aucune puissance. Après une certaine période, le foyer s'éteint automatiquement.

Bruits de l'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.

Curseur dynamique

En dehors des niveaux de cuissons, d'autres éléments du curseur doivent être affichés. Par conséquent, le curseur peut être utilisé dans différentes positions. Lorsque vous réglez la ou les zones de cuisson les plus à gauche, les 12 éléments de la partie gauche de la plaque de cuisson sont en cours d'utilisation, tandis que les autres éléments ne sont pas visibles. Lorsque vous réglez la ou les zones de cuisson centrales, les 12 éléments intérieurs de la plaque de cuisson sont en cours d'utilisation, et lorsque vous réglez la zone la plus à droite, les 12 éléments en question sont comptés à partir de la droite. Si le curseur dynamique est désactivé (voir chapitre « Réglages »), toutes les zones de cuisson sont commandées uniquement par les 12 éléments intérieurs (curseur central).

Le curseur est également utilisé pour régler le débit d'extraction ou l'éclairage de la hotte aspirante appairée. Lorsque la hotte est sélectionnée, les 4/5 éléments intérieurs sont utilisés en tant que curseur pour le réglage de la hotte d'aspiration.

Le curseur peut également être utilisé pour régler la minuterie. Faites glisser de gauche à droite pour définir une durée de cuisson. Dans certains cas, il est possible d'accélérer le réglage en effleurant le curseur.

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 réglages 1 à 5 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 réglages 6 à 9 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 réglages 10 à 11 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 les réglages 12 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.

Commencer la préparation

Deux modes de cuisson sont disponibles :

1. Cuisson standard avec niveaux de puissance.
2. Cuisson avec le menu PLUS.

Cuisson standard

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre sous tension la table de cuisson.



- La plaque de cuisson détecte automatiquement la première casserole placée dessus. L'affichage de la zone de cuisson s'illumine.

3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson désirée si le récipient n'est pas automatiquement détecté.



- Un signal sonore unique est émis.
- Le curseur s'illumine et s'éteint progressivement.

4. Sélectionnez une puissance plus ou moins élevée en passant le doigt sur le curseur de réglage ou en tapotant ce dernier.



- Les zones de cuisson comportent 12 réglages. Il existe également un réglage « boost ».

5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pendant 3 secondes pour éteindre la zone de cuisson.

Fonctionnement

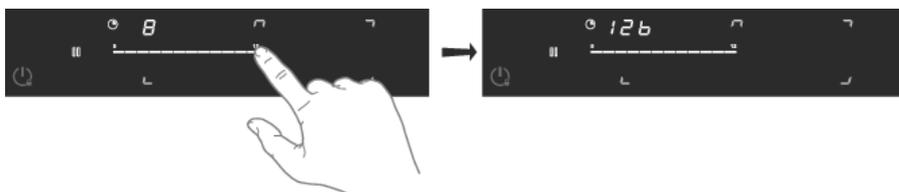
REMARQUE

Si aucun foyer de cuisson n'est actif pendant 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Boost

La fonction « boost » permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (10 minutes au maximum). La puissance revient automatiquement à la position 12 une fois cette durée maximum écoulée.

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur le niveau 12 du curseur ou faites glisser le curseur vers le niveau 12 pour régler le niveau de la fonction Boost. Appuyez deux fois sur le niveau 12 si la fonction « Auto Boost » est désactivée (voir le chapitre « Réglages »).



- 1 texte défilant indiquant « booSt » puis « 12b » s'affiche.
3. Pour désactiver le boost du foyer de cuisson sélectionné, appuyez à nouveau sur le niveau 12 sur le curseur de réglage.

REMARQUE

Pour éviter une surchauffe, le système de commande électronique peut désactiver automatiquement le boost prématurément et diminuer la puissance à 12.

Bridge Induction foyer

Les zones disposant de la fonction Bridge Induction (à l'avant et à l'arrière) peuvent être combinées. Cela permet de créer une grande zone de cuisson qui peut être utilisée, par exemple, pour une poêle à poisson de grande taille ou pour plusieurs poêles simultanément.

- La reconnaissance de la position du récipient est activée automatiquement après l'activation de l'appareil. Si un récipient est posé sur la table de cuisson, la fonction de reconnaissance de la casserole reconnaîtra sa position et comblera automatiquement les foyers de cuisson en fonction de la taille du récipient (uniquement lorsque la table de cuisson était déjà allumée).
- Si les zones disposant de la fonction Bridge Induction sont combinées, la fonction de cuisson au gril (à partir du menu Plus « Grillade ») peut être utilisée.
- Utilisez une poêle (à poisson) couvrant au moins la moitié de la surface des zones Bridge Induction.

Connexion des zones Bridge Induction

1. Placez un grand récipient à cheval sur les deux foyers en vous assurant qu'il les recouvre bien.
 - Les zones sont combinées automatiquement si la fonction **brd** (connexion automatique) est activée (voir le chapitre « Réglages »).

2. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson avant et arrière.



- *La puissance ou les températures sont affichées simultanément sur les deux foyers de cuisson conjoints.*
3. Utilisez le curseur de la zone de cuisson avant pour régler le niveau de cuisson souhaité pour les zones de cuisson liées.
 4. Effleurez à nouveau les deux touches de zone de cuisson pour les dissocier.

5+ Induction zones de cuisson

La fonction « 5+ Induction » permet d'utiliser une seule zone de cuisson ou une zone de cuisson étendue lorsqu'une grande casserole (ovale) y est placée. La zone fonctionne alors comme deux zones de cuisson Bridge induction. La zone de cuisson étendue ne peut pas être activée manuellement. Les ustensiles de cuisine de grande taille (par exemple, une plaque de gril) sont automatiquement détectés en quelques secondes, et le message « 5+ Induction » s'affiche.

Après l'apparition du message, le niveau de puissance peut être réglé. Si vous réglez le niveau de puissance avant l'apparition du message, seul le niveau de puissance de la zone de cuisson individuelle sera défini.

La zone de cuisson étendue « 5+ Induction » n'est activée que par la détection de casserole. Cette fonction ne peut pas être activée manuellement.

Cuisson avec le menu PLUS.

Le menu PLUS permet la cuisson avec des programmes semi-automatiques, permettant la cuisson à température pour toutes sortes de récipients qui correspondent à la fonction du programme.

Les programmes de cuisson automatiques, y compris le programme à 100 degrés, fonctionnent sur la base de mesures de température, ce qui signifie que les temps de chauffage peuvent varier en fonction de la quantité dans votre casserole. Pour un fonctionnement optimal, choisissez une zone de cuisson égale ou légèrement inférieure au diamètre du fond de votre casserole. Les quantités suivantes par diamètre de fond de casserole sont recommandées pour de meilleures performances : 160 mm (1 litre), 200 mm (2 litres) et 240 mm (3 litres). Vous pouvez également utiliser d'autres quantités, mais gardez à l'esprit que cela peut affecter les performances.

1. Appuyez sur la touche des programmes PLUS pour sélectionner le programme : maintien au chaud/réchauffer et gril.



Fonctionnement

2. Utilisez le curseur pour sélectionner une température de programme Plus (voir tableau).
- *L'indicateur de réchauffement/maintien au chaud s'allume.*
 - *Lorsque la température sélectionnée est supérieure à 100 °C, le message « frying » (friture) s'affiche.*

Lorsque le programme ou la sélection de la température ne change pas pendant 3 secondes, le programme est activé. Pour désactiver un programme PLUS, appuyez sur la touche de la zone de cuisson environ trois secondes ou sélectionnez manuellement un niveau de puissance.

Certains programmes nécessitent une confirmation après la fin de la phase de chauffage, une fois que les aliments ont été ajoutés.

La température définie s'affiche en clignotant, ainsi que l'icône du programme PLUS. Dès que vous avez placé les aliments dans la casserole, confirmez en appuyant sur la touche du programme PLUS dans les 2 minutes qui suivent. Le programme maintient désormais la température à un niveau constant.

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.

Sans confirmation dans les 2 minutes, la zone de cuisson s'éteint.

REMARQUE

Ajoutez toujours de l'eau, de l'huile ou du beurre avant de commencer un programme, n'utilisez pas de poêle ou de casserole vide.

Maintien au chaud et réchauffage

Température (°C)	Utilisation
45	faire fondre du chocolat
70	chauffer/maintenir au chaud
94	faire mijoter des légumes
100	porter rapidement les aliments ou le liquide à ébullition

REMARQUE

Si la zone de cuisson est chaude, les programmes « maintien au chaud » et « réchauffer » ne sont pas disponibles.

Frire

Température (°C)	Utilisation
140 / 160	poisson, lard, œuf au plat, légumes au beurre
180 / 200	schnitzel, saucisses, pommes de terre en robe des champs
220	wok

Griller (les zones de cuisson Bridge Induction sont combinées)

Température (°C)	Utilisation
160	poisson, lard, œuf au plat, légumes au beurre
180 / 200	schnitzel, saucisses, pommes de terre en robe des champs
220	wok

REMARQUE

Le bon fonctionnement des programmes automatiques dépend fortement de la quantité, du type de casserole, de la température de départ et d'autres facteurs.

Pause

La fonction de pause peut être utilisée pour interrompre le fonctionnement de toute la table de cuisson pendant un maximum de 10 minutes. Ainsi, vous pouvez vous éloigner de l'appareil ou nettoyer en toute sécurité la table de cuisson, dans un court laps de temps, sans perdre vos réglages.

Activation de la pause

Au moins un foyer de cuisson doit être actif.

1. Appuyez sur la touche Pause/Démarrage.



- Vous entendrez un bip court.
- Le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson actives est réduit à la valeur 1 pour maintenir les aliments au chaud.
- Toutes les fonctions du minuteur sont mises en pause.
- La touche pause et le curseur clignotent.
- Toutes les touches sont inactives, sauf la touche de pause et la touche de marche/arrêt.

Si aucune touche n'est effleurée dans les 10 minutes, toutes les plaques actives s'éteignent automatiquement.

Désactivation de la pause

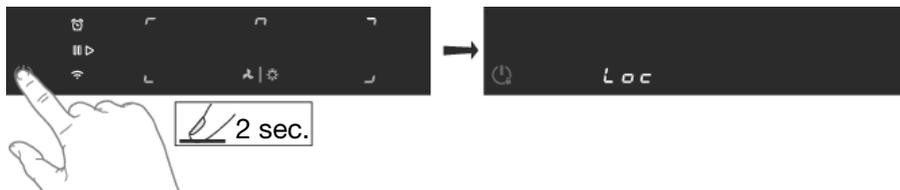
1. Appuyez à nouveau sur la touche Pause/Démarrage dans les 10 minutes.
 - La table de cuisson continue à fonctionner avec les mêmes réglages.

Fonctionnement

Sécurité enfants

Les zones de cuisson peuvent être verrouillées pour éviter qu'elles ne soient mises sous tension par inadvertance.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre sous tension la table de cuisson.
2. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes.



- L'indication « Loc » apparaît à l'écran et les commandes de la plaque de cuisson sont verrouillées.
3. Pour déverrouiller les commandes, procédez de la même manière.
 - L'indication « Loc » disparaît de l'écran et les commandes de la plaque de cuisson sont déverrouillées.

Fonctions du programmeur



Minuterie de zone de cuisson

Chaque zone de cuisson dispose d'une minuterie.

La minuterie de la zone de cuisson peut être utilisée de deux manières différentes : en tant que minuterie de chronométrage ou en tant que programmeur d'arrêt permettant d'éteindre la zone correspondante. Les minuteries ne peuvent pas être utilisées en même temps.

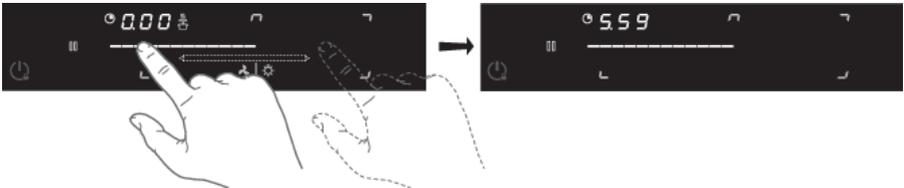
- Le chronomètre permet de contrôler la durée de cuisson sur une zone.
 - Appuyez sur le bouton de la minuterie de la zone de cuisson pour sélectionner la fonction chronomètre. Le décompte commence après un court délai.
 - Si la fonction « Auto-Stopwatch Timer » est activée, le décompte commence immédiatement lorsqu'un niveau de puissance est défini. La valeur actuelle n'est pas visible tant que la fonction chronomètre n'est pas activée.
 - Si la fonction « Auto-Stopwatch Timer » est désactivée, le décompte commence après la sélection.
 - Désactivez la fonction « Auto-Stopwatch timer » en appuyant sur la touche de minuterie de la zone de cuisson, puis en réappuyant longuement sur cette même touche. Une pression prolongée sur la touche de minuterie de la zone de cuisson permet de remettre la minuterie du chronomètre à 0.00.
- Le programmeur d'arrêt peut être utilisé pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
 - À l'expiration de la durée programmée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit.
 - Appuyez sur la touche de la minuterie pour désactiver le signal sonore ; sans quoi la minuterie s'éteindra automatiquement au bout de quelques instants. La minuterie peut être réglée indépendamment pour chacune des zones de cuisson.

Réglage du programmeur d'arrêt

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



- La touche de minuterie et le message « 0.00 » se mettent à clignoter sur l'unité d'affichage de la zone de cuisson.
2. Définissez la durée de cuisson souhaitée à l'aide du curseur (voir chapitre « Curseur dynamique »).



3. Si vous le souhaitez, répétez les mêmes étapes pour régler la minuterie d'une autre zone de cuisson active.
- Une fois la durée définie écoulée, le signal sonore retentit, la touche de la zone de cuisson concernée clignote et le message « 0.00 » s'affiche à l'écran de la minuterie.
 - La zone de cuisson est désactivée.
 - Pour arrêter l'alarme, appuyez sur la touche de minuterie ou retirez la casserole de la zone de cuisson.

CONSEILS

Si vous déplacez la casserole hors du foyer de cuisson, toutes les fonctions de minuteur définies pour ce foyer seront interrompues.

Désactivation de la minuterie de la zone de cuisson

1. Appuyez longuement sur la touche de minuterie de la zone de cuisson active concernée.
- Le minuteur est désactivé.

Fonctionnement



Minuterie de cuisson

La minuterie de cuisson n'est pas associée à une zone de cuisson. La minuterie de cuisson ne désactive pas la zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la minuterie de cuisson.



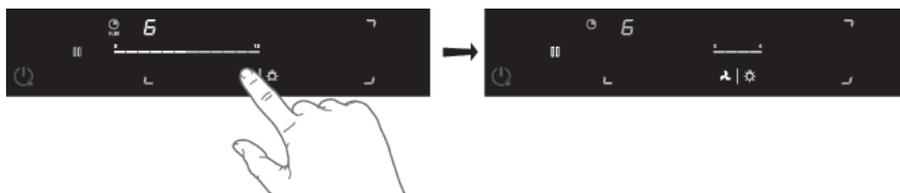
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du curseur.
- Il est possible de réinitialiser la minuterie de cuisson en appuyant sur la touche correspondante pendant 3 secondes.

Fonctionnement de la hotte aspirante reliée

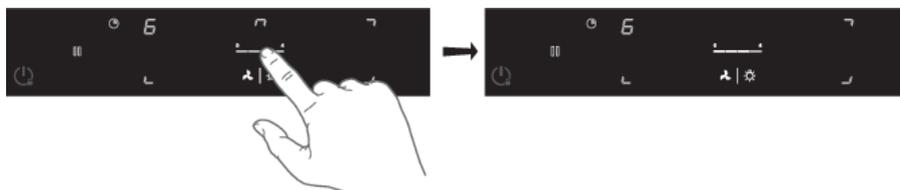
Si vous disposez d'une hotte compatible avec la technologie Bluetooth, vous pouvez la connecter à votre plaque de cuisson à induction. Pour appairer et personnaliser le fonctionnement de votre hotte, reportez-vous au chapitre « Réglages ». Paramètres hth est utilisé pour l'appariement, tandis que Hst et Hsc modifie le fonctionnement de votre hotte afin que vous puissiez l'adapter à vos habitudes de cuisine.

Mise en marche/arrêt de l'aspiration

1. Effleurez la touche du ventilateur pour le mettre en marche.



2. Effleurez le curseur pour définir un paramètre d'extraction.

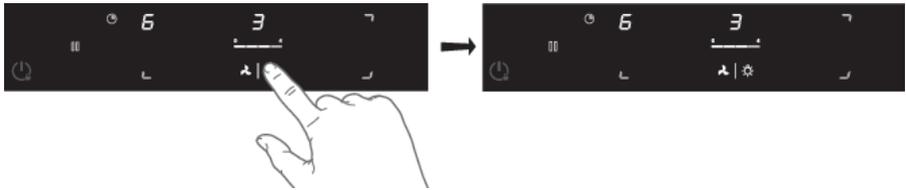


Selon le modèle de hotte, le niveau d'extraction peut être réglé entre les valeurs 1 à 4 ou 5.

3. Pour arrêter la hotte aspirante, appuyez sur la touche « Ventilateur » pendant au moins 1 seconde.

Allumer et éteindre l'éclairage

1. Appuyez sur la touche d'éclairage.



- *L'éclairage est activé à la luminosité maximale.*
 - *Le curseur apparaît.*
2. Touchez le curseur pour régler la luminosité.
 3. Appuyez longuement sur la touche d'éclairage pour éteindre l'éclairage.

Aspiration automatique

Le module d'aspiration dispose de trois réglages d'aspiration automatique (voir le chapitre « Réglages ») :

- **Démarrage de la synchro (réglages)**

Ce réglage permet à la table de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte connectée chaque fois que la table de cuisson à induction est allumée. Selon la valeur que vous définissez, la ventilation démarre automatiquement à ce niveau de vitesse lorsqu'un foyer est activé.

- **Contrôle de la synchro (réglages)**

En plus du démarrage synchronisé, la hotte sera contrôlée automatiquement en fonction du niveau de cuisson le plus élevé actuellement activé.

- **Arrêt de la synchro (réglages)**

Les voyants s'éteignent en même temps que la plaque de cuisson et le ventilateur se met également à l'arrêt une fois que toutes les zones de cuisson ont refroidi.

Activation et désactivation du Wi-Fi

La plaque de cuisson est équipée d'un module Wi-Fi qui permet à l'appareil de se connecter à internet via votre réseau domestique.

Dans un premier temps, connectez votre appareil mobile directement à l'appareil via Bluetooth, puis utilisez cette connexion pour partager les données de votre réseau domestique Wi-Fi. La plaque de cuisson peut ensuite se connecter au réseau domestique.

Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de commander, de mettre sous tension ou hors tension la table de cuisson à distance.

Préparation

- Assurez-vous de connaître le nom/SSID du réseau Wi-Fi de votre routeur et son mot de passe¹⁾.
- Le Bluetooth de votre appareil intelligent est allumé.

Menu Wi-Fi

Activez le Wi-Fi pour activer le menu Wi-Fi. La table de cuisson doit être activée.

1. Appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 5 secondes pour ouvrir le menu Wi-Fi.
 - Selon l'état du Wi-Fi, 1 à 3 options sont disponibles dans le menu : **'Con'** permet d'établir une connexion, **'PAI'** permet d'appairer un utilisateur supplémentaire, et **'UnP'** permet de désappairer tous les utilisateurs.
2. Utilisez le curseur pour sélectionner une option (si plusieurs options sont disponibles).
3. Appuyez sur la touche Wi-Fi pour confirmer l'option sélectionnée.
4. Appuyez sur la touche on/off (marche/arrêt) ou sur le curseur pour fermer le menu.
 - *Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, le menu se désactivera automatiquement.*

Configuration de la connexion

1. Sélection des options « **Con** » dans le menu Wi-Fi.
 - *L'appareil électroménager est en « Connection Setup Mode » pendant 5 minutes.*
 - *La touche Wi-Fi clignote.*
2. Sur l'application mobile, lancez le processus « Ajouter un appareil » et suivez les instructions pour configurer le réseau.

Jumelage d'un utilisateur supplémentaire

Cette option nécessite que la configuration de la connexion ait été effectuée avec succès et que la table de cuisson soit connectée au cloud (la touche Wi-Fi reste allumée).

1. Sélection des options « **PAI** » dans le menu Wi-Fi.
 - *L'appareil électroménager est en « Pairing Mode » pendant 3 minutes.*
 - *La touche Wi-Fi clignote.*
2. Sur l'application mobile, lancez le processus « Ajouter un appareil » et suivez les instructions pour jumeler l'appareil électroménager.

¹⁾ REMARQUE : seuls les réseaux 2,4 Ghz sont pris en charge

REMARQUE

Les utilisateurs connectés peuvent ajouter d'autres utilisateurs dans l'application ConnectLife en partageant l'appareil.

Supprimer le jumelage de tous les utilisateurs

Cette option nécessite que la configuration de la connexion ait été effectuée avec succès et que la table de cuisson soit connectée au cloud (la touche Wi-Fi reste allumée).

1. Appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 3 secondes.
2. Sélection des options « **UnP** » dans le menu Wi-Fi pour désappairer tous les utilisateurs et se déconnecter du cloud.
 - *La touche Wi-Fi clignote 3 fois.*
 - La plaque de cuisson procède à la suppression de tous les utilisateurs appariés (« Unpair »).

Désactiver le Wi-Fi

1. Accédez au menu Wi-Fi comme expliqué dans « Menu Wi-Fi ».
2. Appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 2 secondes pour désactiver le Wi-Fi.
 - *Un bref signal sonore est émis. La touche Wi-Fi est désactivée.*

Réactivation du Wi-Fi

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche « on/off » (marche/arrêt) pendant 5 secondes.
 - *Un bref signal sonore est émis. La touche Wi-Fi s'affiche.*

Mise à jour du micrologiciel

Munie d'un module Wi-Fi, la plaque de cuisson peut bénéficier de mises à jour (par exemple, des fonctions améliorées ou des mises à jour relatives à la sécurité) du micrologiciel de l'appareil.

Pour lancer le processus de mise à jour, la plaque de cuisson doit avoir le réglage **FoA** activé dans le menu des paramètres (voir « Réglage »). Cela confirme votre présence sur la plaque de cuisson. Au bout de 10 minutes, ce réglage est automatiquement désactivé.

Après avoir activé le réglage **FoA** de la plaque de cuisson, lancez la mise à jour à partir de l'application. La plaque de cuisson s'éteint. À titre indicatif, le symbole Wi-Fi clignote pendant le processus. En fonction de la configuration, la mise à jour peut prendre jusqu'à 60 minutes.

REMARQUE

Pendant le processus de mise à jour, la table de cuisson ne peut pas être utilisée. La table de cuisson redémarrera plusieurs fois et ne répondra pas pendant des périodes. Assurez-vous que le bloc d'alimentation et la connexion Wi-Fi ne sont pas interrompus pendant la mise à jour.

Si la mise à jour échoue, la table de cuisson restera sur la version précédente du firmware et fonctionnera comme d'habitude. Réessayez après une courte période de temps. Si la mise à jour continue d'échouer, veuillez contacter le service pour obtenir de l'aide.

Wi-Fi

Si la table de cuisson ne répond pas après la mise à jour, le processus de mise à jour n'est peut-être pas terminé. Attendez que le processus de mise à jour soit achevé. Si la table de cuisson ne répond toujours pas après un certain temps, veuillez contacter le service pour obtenir de l'aide.

Connexion de l'appareil à l'application **ConnectLife**.

ConnectLife est une plateforme domestique intelligente qui connecte les utilisateurs, les appareils et les services. L'application **ConnectLife** comprend des services numériques avancés et des solutions sans souci qui permettent aux utilisateurs de surveiller et de contrôler les appareils, de recevoir des notifications d'un smartphone et de mettre à jour le logiciel (les fonctionnalités prises en charge peuvent varier en fonction de votre appareil et de la région ou du pays dans lequel vous vous trouvez).

Pour connecter votre appareil intelligent, vous avez besoin d'un réseau Wi-Fi domestique (seuls les réseaux 2,4 GHz sont pris en charge) et d'un smartphone équipé de l'application **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



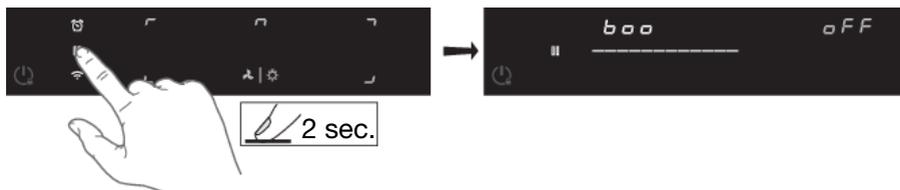
Pour télécharger l'application **ConnectLife**, scannez le code QR ou recherchez **ConnectLife** dans votre App Store préféré.

1. Installez l'application **ConnectLife** et créez un compte.
2. Dans l'application **ConnectLife**, accédez au menu « Ajouter un appareil » et sélectionnez le type d'appareil approprié. Ensuite, scannez le code QR (il se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil ; vous pouvez également entrer le numéro AUID/MV manuellement).
3. L'application vous guide ensuite tout au long du processus de connexion de l'appareil à votre smartphone.
4. Une fois la connexion établie, vous pouvez utiliser et surveiller l'appareil à distance via l'application mobile.

Réglages

Vous pouvez adapter le comportement de cette table de cuisson à induction à votre style de cuisson ! Il existe différents paramètres de réglage disponibles.

1. Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.
2. Appuyez sur le bouton pause pendant 2 secondes.

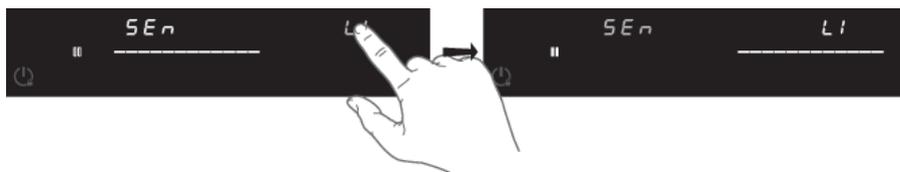


- Le menu des paramètres s'ouvre.
- L'écran affiche les réglages initiaux et le statut de l'appareil.

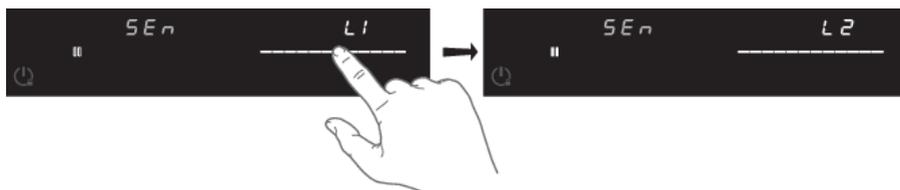
3. Sélectionnez un autre paramètre à l'aide du curseur.



4. Sélectionnez le statut.



5. Définissez un nouveau statut à l'aide du curseur.



6. Enregistrez le réglage (uniquement « Con ») en appuyant longuement sur la touche de la zone de cuisson.

Pour quitter le menu, appuyez sur la touche pause.

Les réglages suivants sont disponibles (selon le modèle).

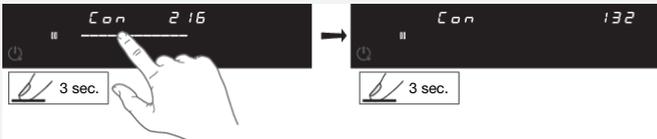
<p>boo - Auto boost Activation Boost automatique</p>	<p>Si cette option est activée, la fonction « boost » s'active automatiquement lorsque le niveau 12 est sélectionné. Si cette option est désactivée, la fonction « boost » s'active en sélectionnant le niveau de puissance 12, puis en appuyant à nouveau longuement sur la touche du niveau 12.</p>
<p>brd - Auto bridge Liaison automatique</p>	<p>Sous tension, lorsqu'une nouvelle casserole est détectée sur deux zones de cuisson Bridge Induction, celles-ci sont automatiquement réunies en une grande zone de cuisson. Hors tension, la liaison doit se faire manuellement en appuyant sur les curseurs de deux zones de cuisson Bridge Induction en même temps.</p>
<p>SEL - Auto Select Auto select</p>	<p>Vous pouvez choisir de faire apparaître automatiquement (on) ou non (off) le curseur lorsque la première casserole est placée sur la plaque de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • on • off
<p>dES - Auto deselect Auto deselect</p>	<p>Vous pouvez choisir d'activer (on) ou de désactiver (off) la fermeture automatique du curseur après 6 secondes d'inutilisation. Lorsque « DES » est réglé sur « OFF », le curseur doit être fermé manuellement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • on • off
<p>dYn - Dynamic Slide Curseur dynamique</p>	<p>Vous pouvez choisir d'utiliser (on) ou de ne pas utiliser (off) le curseur dynamique. Si la fonction « dYn » est désactivé, le curseur apparaît toujours au milieu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • on • off
<p>rEC - Move and recover function Fonction de déplacement et de rétablissement</p>	<p>Sous tension, la fonction de récupération est active et les réglages peuvent être déplacés d'un foyer de cuisson à l'autre lorsqu'une casserole change de position.</p>
<p>dEt - Pan Detection Time-out Délai de détection des casseroles</p>	<p>Définissez la durée pendant laquelle la plaque de cuisson doit détecter la présence d'une casserole sur une zone de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0,01 (standard) • 0,10
<p>Atl - 'Auto-Stopwatch-timer' Chronomètre automatique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si la fonction « Auto-Stopwatch Timer » est activée, le décompte commence immédiatement lorsqu'un niveau de puissance est défini. La valeur actuelle n'est pas visible tant que la fonction chronomètre n'est pas activée. • Si la fonction « Auto-Stopwatch Timer » est désactivée, le décompte commence après la sélection.
<p>Cdn - Timer Countdown</p>	<p>Définissez la durée du compte à rebours de la minuterie :</p>

Réglages

Suite du tableau de la page précédente

Démarrage du compte à rebours	<ul style="list-style-type: none"> • Off (le compte à rebours est désactivé) • 0,20 (20 secondes avant la fin de la durée définie) • 1,00 (60 et 20 secondes avant la fin de la durée définie) • 5,00 (300, 60 et 20 secondes avant la fin de la durée définie)
ACL - Auto child lock Sécurité enfants automatique	Lorsqu'elle est allumée, la table de cuisson se verrouille automatiquement à chaque coupure.
Snd - Sound volume Volume sonore	Le volume sonore comporte 4 options différentes. L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint (seulement erreur et sons d'alarme).
SEn - Key sensitiveness Réactivité des touches	La réactivité des touches comporte 3 options de vitesse différentes. L3 (rapide), L2 (moyenne), L1 (lente).
hth - Hob-to-hood pairing (Bluetooth) Commande de la hotte	Si vous possédez une hotte compatible avec la technologie Bluetooth, vous pouvez l'appairer avec votre plaque de cuisson à induction ! Pour ce faire, activez ce paramètre. Les icônes de commande de la hotte se mettent à clignoter. Vous disposez maintenant de 5 minutes pour procéder à l'appairage de votre hotte. Une fois la hotte appariée à votre plaque de cuisson à induction, les icônes de la commande de la hotte cessent de clignoter.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Niveau de démarrage de la hotte	Ce réglage permet à la table de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte connectée chaque fois que la table de cuisson à induction est allumée. Selon la valeur que vous définissez, la ventilation démarre automatiquement à ce niveau de vitesse lorsqu'un foyer est activé.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Niveau de réponse de la hotte	Ce réglage permet à la plaque de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte raccordée à chaque fois que la plaque de cuisson à induction est mise en marche. Lorsqu'elle est allumée, la hotte sera contrôlée automatiquement en fonction du niveau de cuisson le plus élevé actuellement activé. Si vous modifiez manuellement les réglages de la hotte, celle-ci passe en commande manuelle pour le reste de la session de cuisson. Le niveau de réponse peut être réglé sur : L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint.
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Niveau d'arrêt de la hotte	Ce réglage permet à la plaque de cuisson à induction de désactiver automatiquement les lumières de la hotte raccordée chaque fois que la plaque de cuisson à induction est éteinte. Selon le réglage effectué, la ventilation passe à ce niveau de vitesse et s'arrête avec un retard.
Fir - Display firmware version Version de firmware	Pour afficher les versions logicielles actuelles de la plaque de cuisson. La version du logiciel de l'interface utilisateur s'affiche.

Suite du tableau de la page précédente

<p>FoA - Firmware update over the air Mise à jour du micrologiciel via Wi-Fi</p>	<p>Pour recevoir les mises à jour du micrologiciel de la plaque de cuisson, vous devez être couplé à la plaque de cuisson via une application mobile. Vous recevrez une notification, ou vous pouvez consulter les mises à jour de micrologiciels disponibles dans le menu de l'application mobile.</p> <p>Pour lancer la mise à jour du micrologiciel via l'application, définissez ce réglage sur « on » afin de confirmer votre connexion à la plaque de cuisson. Vous trouverez plus d'informations dans le chapitre « Wi-Fi ». Au bout de 10 minutes, ce réglage est automatiquement désactivé.</p>
<p>Con - Connection power Limiteur de courant (connexion au réseau électrique)</p>	<div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>⚠ ATTENTION !</p> <p>Le réglage du limiteur de courant doit être défini en fonction de votre raccordement et de vos disjoncteurs par un installateur enregistré et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.</p> </div> <p>Si votre câblage électrique ou disjoncteur ne répond pas au tirage de courant spécifié sur la plaque signalétique, vous pouvez activer le limiteur de courant en réduisant la valeur de ce réglage. Cela peut entraîner une réduction des performances de la table de cuisson à induction.</p> <p>Le nombre situé à gauche du point représente le nombre de phases connectées, tandis que le nombre situé à droite du point représente le courant électrique par phase en Ampères.</p> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>⚠ ATTENTION !</p> <p>L'appareil doit toujours être réglé sur la valeur nominale réelle ou inférieure du câblage électrique ou des disjoncteurs. Ce réglage ne peut être effectué que par un expert agréé.</p> </div> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>REMARQUE</p> <p>Pour éviter un réglage involontaire de « Con - connected power », le réglage Con doit être confirmé lorsqu'il est modifié en touchant le curseur pendant 3 secondes. Un changement sans confirmation ne sera pas implémenté !</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>dE - Demo mode Mode démo pour les concessionnaires</p>	<p>En démo, l'appareil fonctionne comme d'habitude, sans possibilité de chauffer les ustensiles de cuisine.</p> <p>L'activation du mode démo est brièvement signalée par le symbole « dE » après la mise en marche de l'appareil.</p> <p>Sans aucune intervention de l'utilisateur, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes.</p>

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. Essayez 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.

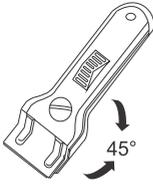
Les taches desséchées s'éliminent à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Essayez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique.

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 !

Généralités

REMARQUE

Si vous constatez une fissure ou une ébréchure (même minime) sur la plaque de cuisson, éteignez immédiatement la plaque et débranchez-la de l'alimentation électrique (retirez la fiche de la prise de courant, le cas échéant).

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.

Foyers d'induction

Symptôme	Cause possible	Solution
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.
Vous entendez un cliquetis dans votre table de cuisson.	Il est dû au limiteur de puissance des foyers avant et arrière. Un léger cliquetis est également audible avec des réglages de puissance moins élevés.	Fonctionnement normal.
Le cercle du fond de la casserole reste visible après le nettoyage.	Fond de casserole contaminé utilisé sur le foyer de cuisson.	Nettoyez la table de cuisson à induction avec un produit nettoyant pour table de cuisson en céramique et retirez la saleté/graisse du fond de la casserole.
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 casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée (voir chapitre « Casseroles pour cuisson par induction »).

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Une 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 la zone de cuisson de la 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).
La zone s'arrête involontairement et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.	La zone est surchauffée.	Une fois la table refroidie, la cuisson peut être poursuivie.
Le fusible saute lorsque la plaque de cuisson est branchée au réseau électrique.	L'appareil est mal branché.	Vérifiez les connexions électriques.
La plaque vitrocéramique est cassée.		Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Contactez votre installateur. 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.

Codes d'erreur

Symptôme	Cause possible	Solution
Codes d'erreur F0 à F7 et FC.	Générateur défectueux.	Débranchez l'appareil du secteur, attendez 10 secondes et rebranchez-le. Si le code d'erreur persiste, contactez votre installateur.
Codes d'erreur Fc	L'appareil est en surchauffe..	Laissez l'appareil refroidir et reprenez la cuisson.
Code d'erreur FC02	La table de cuisson est mal branchée et/ou la tension est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Codes d'erreur Fc01, FC04, FC08 , FC10 et FH	Erreur du panneau de commandes	Débranchez l'appareil du secteur, attendez 10 secondes et rebranchez-le. Si le code d'erreur persiste, contactez votre installateur.
Codes d'erreur FJ	La tension secteur est trop basse.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
Codes d'erreur F9	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les orifices de ventilation sous la table de cuisson sont ouverts.

Dépannage

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Autres codes d'erreur.		Contactez le service après-vente.

REMARQUE

En cas d'autres codes d'erreur : veuillez noter le code d'erreur et contacter le service après-vente.

Dépannage du Wi-Fi

Symptôme	Cause possible	Solution
Icône Wi-Fi non affichée.	Wi-Fi désactivé.	La table de cuisson doit être mise hors tension, puis appuyez sur la touche marche/arrêt et maintenez-la appuyée pendant 5 secondes.
Échec de la configuration Wi-Fi	Problèmes de réseau domestique.	Vérifiez que le signal de votre réseau domestique est fort et que la connexion internet fonctionne.
Le réseau domestique n'est pas affiché pendant la procédure de configuration de la connexion.	Le réseau domestique n'est pas sur 2,4 GHz, le réseau est caché ou la puissance du signal est trop faible.	Veuillez vérifier les réglages du réseau. Assurez-vous que le réseau est sur 2,4 GHz et visible. Si le signal est trop faible, essayez de rapprocher le routeur réseau.
La plaque de cuisson est affichée déconnectée sur l'application mobile	Wi-Fi est désactivé ou a des problèmes de réseau domestique.	Assurez-vous que Wi-Fi est activé et que la connexion au réseau Internet de votre domicile fonctionne. Répétez la configuration de la connexion si nécessaire.
Autre problème Wi-Fi.	Différentes causes.	Désactivez d'abord le Wi-Fi et réactivez-le. Vérifiez que la connexion Internet de votre réseau domestique fonctionne. Répétez la configuration de la connexion si nécessaire. D'autres dépannages sont disponibles sur www.connectlife.io ou contactez le service après-vente.

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Échec du processus de mise à jour du micrologiciel.	Connexion Internet perdue ou alimentation électrique interrompue.	Assurez-vous que l'alimentation électrique n'est pas interrompue et que la connexion Internet est stable avant de réessayer. En cas de nouvel échec, contactez le service après-vente.

Code d'erreur	Symptôme	Cause possible	Solution
E7	E7 s'affiche à l'écran après avoir configuré la connexion Wi-Fi.	Échec de la connexion au réseau Wi-Fi.	Essayez à nouveau de connecter l'appareil à votre réseau. Assurez-vous que les nouveaux appareils peuvent se connecter au réseau (par exemple, le filtrage des adresses MAC est désactivé).

Information de conformité

Type d'équipement radio	HL3215STG HLW3215-TG HLW3215-TG01
Wi-Fi	
Plage de fréquence de fonctionnement	2,412 GHz - 2,472 GHz
Puissance de sortie maximale	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Gain d'antenne <10 dBi)
Gain d'antenne maximal (dB)	Gain : 0 dBi
Bluetooth	
Plage de fréquence de fonctionnement	2,402 GHz - 2,4800 GHz
Sortie porteuse	6 dBm (≤10 dBm)
Type d'émission	F1D

La société certifie la conformité du dispositif Connectlife avec les exigences indispensables et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE. La déclaration de conformité détaillée peut être consultée sur la page Internet de votre appareil <https://aid.connectlife.io>, dans la section des documents complémentaires.

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 assure 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 HH05VV-F 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.

Installation

ATTENTION !

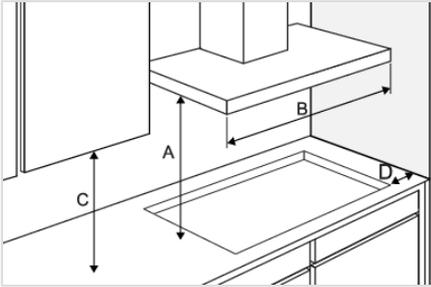
Si vous n'utilisez pas de vis ou d'éléments de fixation pour l'installation comme décrit dans les instructions d'installation, vous risquez de recevoir un choc électrique.

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.

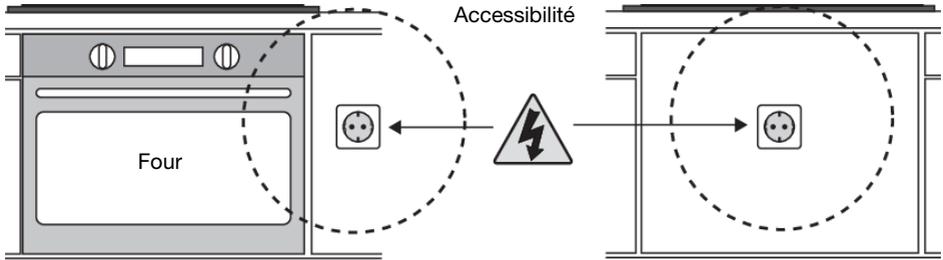
Préparations pour l'installation

Dégagement autour de l'appareil



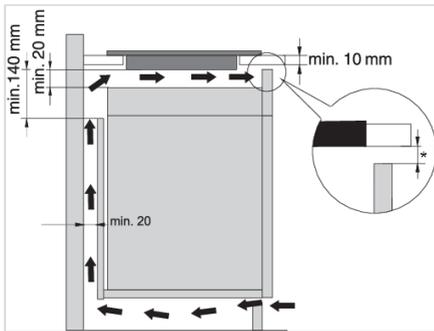
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)
= 650	= 900	= 450	= 50

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.

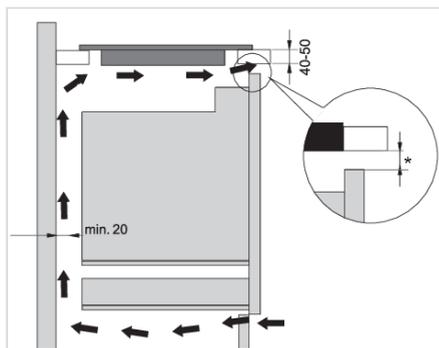


Meuble inférieur avec tiroir

- La paroi arrière du meuble doit être pourvue d'une ouverture d'une hauteur d'au moins 140 mm sur toute sa largeur.

Installation

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 au niveau de l'ouverture pour l'installation.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson à induction, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

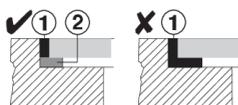
REMARQUE

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

Encastrée

L'appareil doit être encastré exclusivement dans un plan de travail résistant à l'humidité et aux températures élevées, constitué de matériaux tels que la pierre naturelle (marbre, granit) ou le bois massif (dans ce cas les chants de la découpe devront être étanchéifiés). Si vous encastrer la table de cuisson dans un plan de travail en céramique, en bois ou en verre, il faudra installer un châssis en bois. Ce châssis n'est pas fourni avec l'appareil. Si vous voulez encastrer l'appareil dans un plan de travail constitué d'autres matériaux, vous devrez d'abord consulter le fabricant du plan de travail et recevoir son autorisation explicite. Les dimensions internes de la découpe réalisée pour l'encastrement doivent être au moins égales aux dimensions internes de l'appareil. Cela permettra de le retirer facilement du plan de travail. Le joint d'étanchéité doit être collé sur tout le pourtour de la plaque en vitrocéramique, sur la face du dessous.

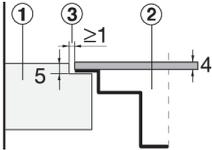
Installez l'appareil (voir « Installation ») et branchez l'appareil au réseau électrique (voir les instructions de branchement de l'appareil). Testez le fonctionnement de l'appareil avant d'appliquer le joint. Scellez la rainure entre l'appareil et le plan de travail de la cuisine avec un mastic silicone. Le mastic silicone utilisé pour sceller l'appareil doit être résistant à la température (au moins 160 °C). Lissez le mastic silicone à l'aide d'outils appropriés. Respectez le mode d'emploi du mastic silicone choisi. N'allumez pas l'appareil avant que le mastic silicone ne soit complètement sec.



1. Mastic au silicone, 2. Joint d'étanchéité en ruban

REMARQUE

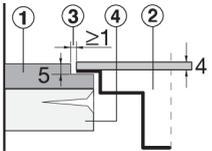
Faites très attention aux dimensions d'encastrement des plans de travail en pierres naturelles. Choisissez le mastic au silicone en fonction du matériau du plan de travail et consultez son fabricant. L'utilisation d'un mastic au silicone inapproprié peut entraîner la décoloration permanente de la pierre naturelle à certains endroits.



Plan de travail en pierre

1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide

Compte tenu de la marge d'erreur (tolérance) pour la plaque en vitrocéramique de l'appareil et de la découpe dans le plan de travail, la fente est réglable (min. 2 mm).



Plan de travail en céramique, bois ou verre

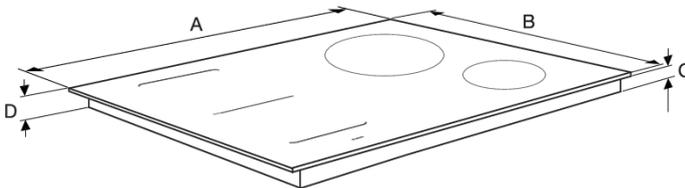
1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide
4. Cadre en bois, épaisseur de 16 mm

⚠ ATTENTION !

Le service après-vente n'est responsable que de la réparation et de l'entretien de la table de cuisson. Consultez votre revendeur d'équipement de cuisine spécialisé au sujet de la ré-installation de la table de cuisson encastrée.

Installation intégrée

Dimensions de l'appareil



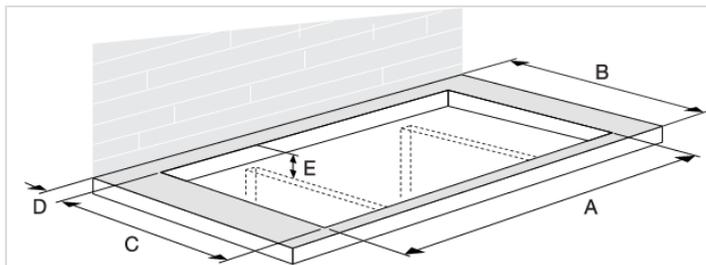
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI53xxx	380	520	46	50
HI56xxx	600	520	46	50
HI58xxx	800	520	46	50

Installation

Suite du tableau de la page précédente

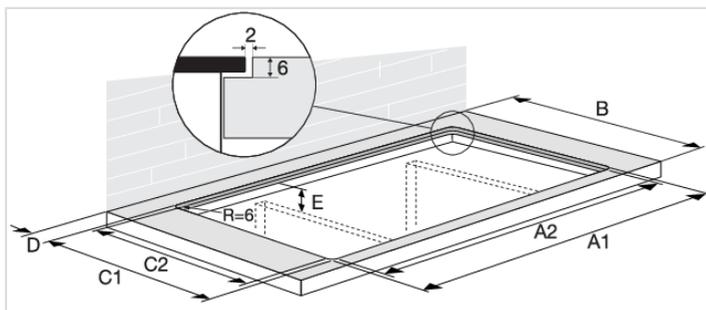
HI59xxx	900	520	46	50
---------	-----	-----	----	----

Découpe sur le plan de travail



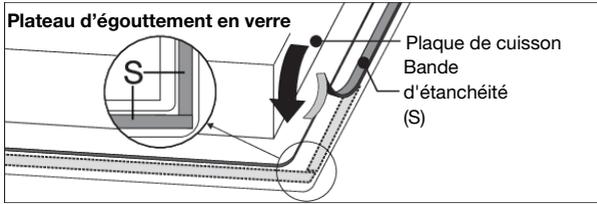
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI53xxx	340	600 min.	490	40 min.	60 min.
HI56xxx	560	600 min.	490	40 min.	60 min.
HI58xxx	750	600 min.	490	40 min.	60 min.
HI59xxx	860	600 min.	490	40 min.	60 min.

Découpe sur le plan de travail (affleurant)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI53xxx	384-385	340	600 min.	524-525	490	40 min.	60 min.
HI56xxx	604-605	560	600 min.	524-525	490	40 min.	60 min.
HI58xxx	804-805	750	600 min.	524-525	490	40 min.	60 min.
HI59xxx	904-905	860	600 min.	524-525	490	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.

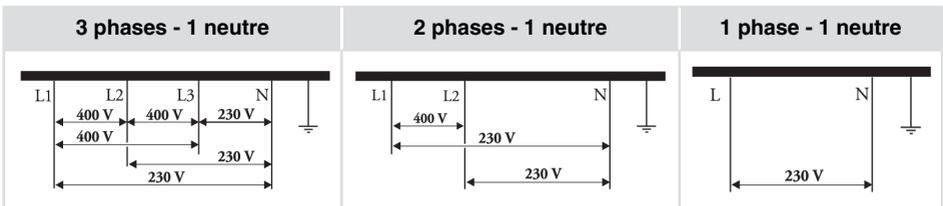
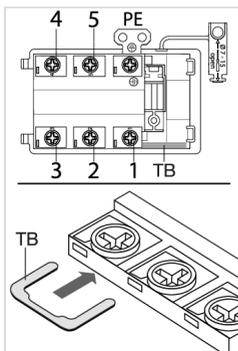


Diagramme de raccordement

REMARQUE

Consultez les schémas de câblage situés sur la face arrière 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.
3. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
4. Effectuez les raccordements nécessaires entre les bornes, en utilisant les ponts de bornes fournis (TB). Les ponts de bornes sont situés dans le boîtier de connexion.

Installation

Limiteur de puissance

Reportez-vous au chapitre « Réglages », sous Con - limiteur de puissance pour effectuer le réglage de ce paramètre. Ce paramètre doit être réglé avant de placer une casserole sur la plaque de cuisson ou d'activer une zone de cuisson.

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.

Certaines fonctions de cuisson automatique sont désactivées si le limiteur de puissance de l'appareil est réglé sur une valeur plus faible. Consultez le tableau ci-dessous.

Phase	I _{Max} (A)	Griller	Frيره	Cuisson	Mijoter	Maintenir au chaud	Faire fondre
3 phases	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
2 phases (2 et 3 intercon- nectées)	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
1 phase (1, 2 et 3 intercon- nectées)	40	x	x	x	x	x	x
	35	x	x	x	x	x	x
	32	x	x	x	x	x	x
	25	x	x	x	x	x	x
	20	x	x	x	x	x	x
	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
6	-	-	-	x	x	x	

REMARQUE

Le fait de définir une valeur inférieure du paramètre de limitation de la puissance peut entraîner une réduction des performances de la plaque de cuisson à induction.

Voir les schémas de connexion pour la tension entre les conducteurs de phase et de neutre et la tension entre les conducteurs de phase.

La zone transversale centrale du cordon d'alimentation doit avoir une section transversale d'au moins 1,5 mm² pour les réglages suivants du limiteur de puissance, qui doivent être adaptés à vos disjoncteurs :

Configuration du limiteur de puissance	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 phases - 2 neutres (seulement pour les Pays-Bas)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 16 A	3 phases (seulement pour BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1x32 A / 1x25 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1x16 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Raccordement et contrôle

- Branchez la fiche de l'appareil dans l'alimentation secteur. La prise doit être mise à la terre. La tension et la fréquence nominales requises ainsi que des informations de base sont indiquées sur la plaque signalétique/l'étiquette de l'appareil.
- 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 !

Aspects environnementaux

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.

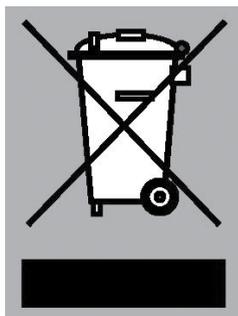
L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;

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

ATTENTION !

Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Stockez le matériel d'emballage en toute sécurité ou éliminez-le d'une manière respectueuse de l'environnement.



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 réglementations 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



941105-a11DRAFT

CE

Sous réserve de modification.