

Hisense

life reimagined

FR

FR

BE

CH

LU

Manuel d'instructions/ Manuel d'installation

Plaque de cuisson à induction

HI6311BSFRE



Sommaire

1.	Avant-propos	3
1.1.	Consignes de sécurité.....	3
1.2.	Installation	3
1.2.1.	Risque de choc électrique.....	3
1.2.2.	Risque de coupure	3
1.2.3.	Consignes de sécurité importantes	3
1.3.	Fonctionnement et maintenance	5
1.3.1.	Risque de choc électrique.....	5
1.3.2.	Risque pour la santé.....	5
1.3.3.	Danger lié aux surfaces chaudes	6
1.3.4.	Risque de coupure	6
1.3.5.	Consignes de sécurité importantes	6
2.	Présentation du produit	9
2.1.	Vue du dessus.....	9
2.2.	Panneau de commande.....	9
2.3.	Principe de fonctionnement	9
2.4.	Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction	10
3.	Fonctionnement du produit	10
3.1.	Commandes tactiles	10
3.2.	Choisir une batterie de cuisine adaptée	10
3.3.	Utilisation	12
3.3.1.	Démarrage de la cuisson.....	12
3.3.2.	Fin de cuisson	12
3.3.3.	Utilisation de la fonction Boost.....	13
3.3.4.	Verrouillage des commandes	14
3.3.5.	Bouton de minuterie.....	14
3.3.6.	Durée de fonctionnement par défaut.....	16
4.	Consignes de cuisson	17
4.1.	Conseils de cuisine.....	17
4.1.1.	Mijotage, cuisson du riz	17
4.1.2.	Saisir un steak	17
4.1.3.	Pour la cuisson au sautoir	17
4.2.	Détection de petits ustensiles	18
5.	Réglages de la chaleur	18
6.	Installation	19
6.1.	Sélection du matériel d'installation	19
6.2.	Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que.....	20
6.3.	Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que.....	21
6.4.	Avant de placer les supports de fixation	21
6.5.	Réglage de la position du support.....	21
6.6.	Mises en garde	22
6.7.	Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation secteur.....	22
7.	Entretien et maintenance	23
8.	Conseils et astuces	24
9.	Affichage des pannes et vérification	26

1. Avant-propos

1.1. Consignes de sécurité

Votre sécurité est notre priorité. Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

1.2. Installation

1.2.1. Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
- Le raccordement à un système de mise à la terre adéquat est indispensable et obligatoire.
- Toute modification de l'installation électrique domestique doit être effectuée par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.2.2. Risque de coupure

- Soyez prudent, les bords de la plaque sont tranchants.
- Un manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.2.3. Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Il ne faut jamais placer de matériaux ou de produits combustibles sur cet appareil.
- Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car celles-ci pourraient permettre de réduire les frais d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à une installation équipée d'un disjoncteur permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de tout droit à la garantie ou de tout droit de recours.

- Cet appareil n'est pas conçu pour les personnes (y compris les enfants) disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances. Elles ne pourront l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité et après avoir été mises au courant de son fonctionnement.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants procéder sans surveillance au nettoyage et à l'entretien.
- Avertissement : pour les plaques de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire protégeant les parties sous tension, si vous constatez que la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercles sur la surface de la plaque de cuisson, car ils risquent de chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Après utilisation, éteignez les zones de cuisson en utilisant leur commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les zones de cuisson.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. La cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : une cuisson à la graisse ou à l'huile sans surveillance sur une plaque de cuisson peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.

- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- AVERTISSEMENT : une cuisson à la graisse ou à l'huile sans surveillance sur une plaque de cuisson peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.
- N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. La cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les zones de cuisson.
- AVERTISSEMENT : n'utilisez que des plaques de protection conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées, ou encore des plaques de protection intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

1.3. Fonctionnement et maintenance

1.3.1. Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas avec une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez aussitôt l'appareil au niveau de l'alimentation principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson en utilisant l'interrupteur mural avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.3.2. Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

- Le non-respect de ces recommandations peut entraîner la mort.

1.3.3. Danger lié aux surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec la plaque à induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- Tenez les enfants à distance.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Assurez-vous que les poignées des casseroles ne se trouvent pas au-dessus des autres zones de cuisson activées. Tenez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des risques de brûlures et d'ébouillantage.

1.3.4. Risque de coupure

- La lame tranchante du racleur de plaque de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. À utiliser avec beaucoup de précautions et à conserver dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Un manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.3.5. Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. L'ébullition provoque un dégagement de fumée et de graisse qui peut s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou comme surface de rangement.
- Ne placez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez ou ne laissez pas d'objets magnétisables (p.ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers et la plaque de cuisson comme indiqué dans ce manuel (en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection des récipients pour désactiver les foyers de cuisson au moment où vous retirez les récipients.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. En grimpant sur la plaque de cuisson, les enfants risquent de se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui compromet leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente chargée de leur expliquer son utilisation. L'instructeur doit s'assurer que les personnes concernées sont aptes à utiliser l'appareil sans danger pour elles-mêmes ou pour leur environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas expressément préconisé dans le manuel. Toutes les autres opérations d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Ne placez pas et évitez de laisser tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords tranchants et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre de la plaque à induction, car vous risqueriez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils risquent de rayer le verre de la plaque à induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à domicile et pour des applications similaires telles que : - les cuisines réservées au personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - les exploitations agricoles ; - mis à la disposition des clients dans les hôtels, et autres établissements hôteliers ; - les chambres d'hôtes et les gîtes.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson à induction. Nous vous recommandons de consacrer du temps à la lecture de ce manuel d'instruction et d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser correctement l'appareil.

Pour l'installation, veuillez vous reporter à la section pertinente.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel d'instruction et d'installation pour consultation ultérieure.

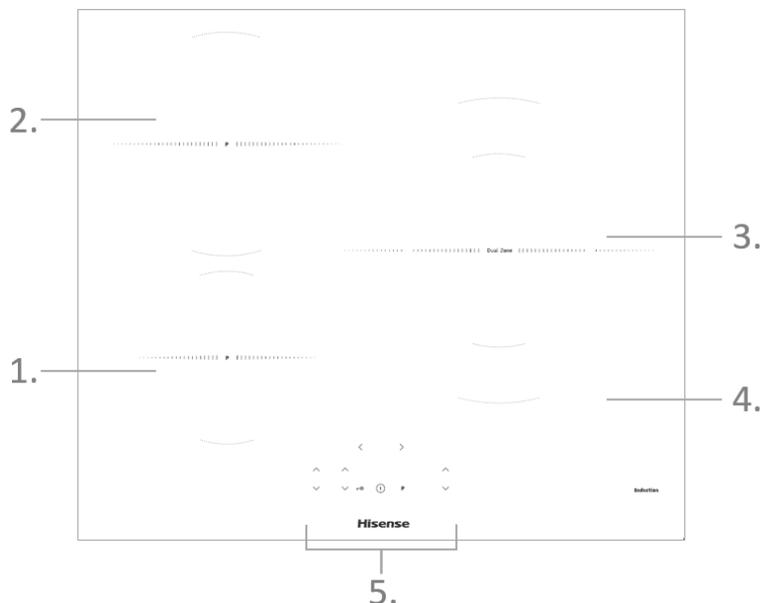
Spécifications techniques

Plaque de cuisson	HI6311BSFRE
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Alimentation électrique installée	7 400 W
Dimensions du produit L × l × H (mm)	590 x 520 x 62
Dimensions d'encastrement A × B (mm)	560 x 490

Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs. Dans un souci constant d'amélioration de nos produits, nous sommes susceptibles de modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

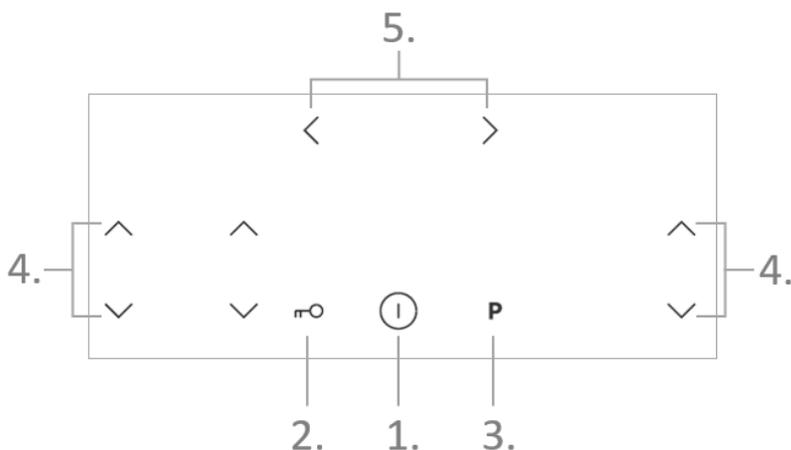
2. Présentation du produit

2.1. Vue du dessus



- 1. 1 400 / 1 500 W max. par zone
- 2. 2 400 / 2 600 W max. par zone
- 3. 3 000 / 3 600 W max. par zone
- 4. Plaque vitrocéramique
- 5. Panneau de commandes

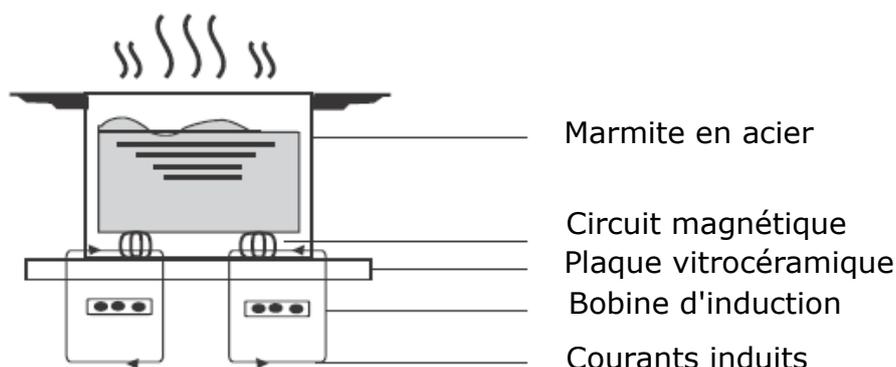
2.2. Panneau de commande



- 1. Bouton Marche/Arrêt
- 2. Commande de verrouillage
- 3. Commande de la fonction Boost
- 4. Touche de régulation de puissance
- 5. Touche de réglage du minuteur

2.3. Principe de fonctionnement

La cuisson à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Son fonctionnement repose sur des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole le réchauffe.



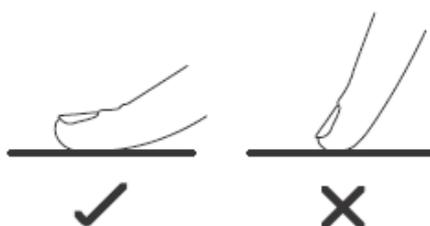
2.4. Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide en prêtant une attention particulière à la section « Consignes de sécurité ».
- Retirez la pellicule de protection qui peut encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

3. Fonctionnement du produit

3.1. Commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer de pression.
- Utilisez la pulpe de vos doigts, et non leur extrémité.
- Vous entendrez un signal sonore à chaque fois qu'une commande est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne se trouve dessus. Même une fine pellicule d'eau peut compliquer l'utilisation des commandes.



3.2. Choisir une batterie de cuisine adaptée



- Veillez à ce que votre batterie de cuisine soit dotée de fonds adaptés à la cuisson par induction.
- Vérifiez la présence du symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier la compatibilité de votre batterie de cuisine en réalisant un test à l'aimant.
- Approchez un aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction.



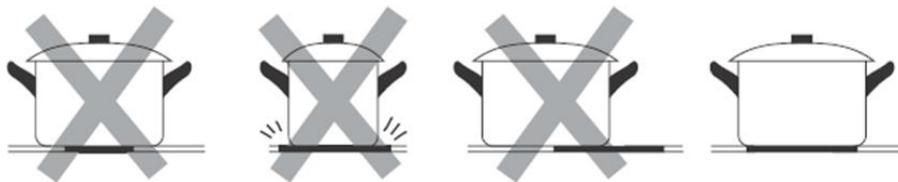
- Si vous ne possédez pas d'aimant :
 1. Versez un peu d'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
 2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les éléments de batterie de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la zone ferromagnétique ne recouvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond ne pourra pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène mais contient d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.
- Si le fond de la casserole est similaire aux images ci-dessous, il se peut qu'elle ne soit pas détectée.



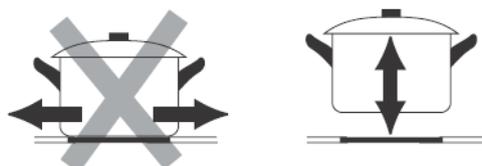
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords dentelés ou au fond bombé.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et que sa taille correspond à celle de la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre correspond au tracé de la zone sélectionnée. Avec une marmite, il convient d'utiliser une zone un peu plus grande pour une efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins bonne que prévu. Les marmites de moins de 140 mm pourraient ne pas être détectées par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.

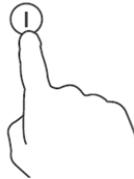
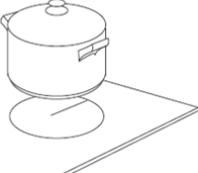


Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson à induction, ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



3.3. Utilisation

3.3.1. Démarrage de la cuisson

<p>Appuyez sur le bouton ON/OFF pendant trois secondes. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les écrans affichent « - » ou « - - », ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode veille.</p>	
<p>Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.	
<p>Sélectionnez un réglage de température en effleurant la commande « √ » ou « ^ ».</p> <ul style="list-style-type: none">• Vous pouvez modifier la température à tout moment de la cuisson.	

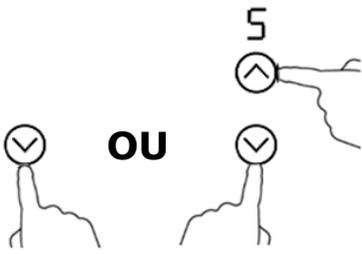
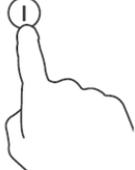
Si l'affichage clignote alternance avec le réglage de la température

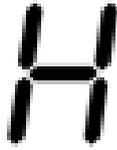
Cela signifie que :

- La casserole n'est pas placée sur la bonne zone de cuisson ;
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ; elle est trop petite ou n'est pas correctement placée sur la zone de cuisson.

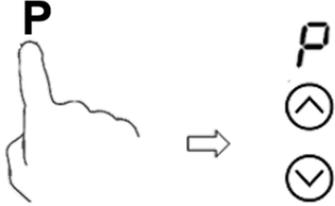
Le chauffage ne se produit que si une casserole appropriée se trouve sur la zone de cuisson. L'affichage  disparaîtra automatiquement après 1 minute si aucun récipient approprié n'est placé sur la zone de cuisson.

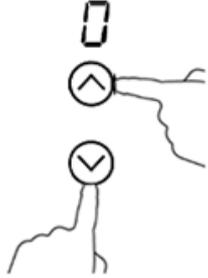
3.3.2. Fin de cuisson

<p>Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler vers le bas jusqu'à « 0 » ou en appuyant sur les commandes « √ » et « ^ » ensemble. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».</p>	
<p>Éteignez complètement la plaque de cuisson en appuyant le bouton ON/OFF.</p>	

<p>Attention aux surfaces chaudes :</p> <p>Le symbole « H » indique quelle zone de cuisson est chaude. Le symbole disparaît lorsque la surface a atteint une température de sécurité. Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie. Si vous souhaitez faire chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson pendant qu'elle est encore chaude.</p>	
---	---

3.3.3. Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction Boost	
<p>Sélectionnez la zone de cuisson en effleurant la commande «  » ou «  ».</p>	
<p>En appuyant sur la touche Boost P, l'indicateur de zone indique « P » et la puissance atteint la valeur maximale.</p>	

Arrêt de la fonction Boost	
<p>Si vous appuyez sur la commande « Boost » ou sur le bouton « - » pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.</p>	
<p>Appuyez sur les commandes «  » et «  » ensemble. La zone de cuisson se désactive et la fonction boost s'annule automatiquement</p>	

- La fonction peut être utilisée avec n'importe quelle zone de cuisson.
- Après 5 minutes, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.
- Si le réglage initial de la température est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

3.3.4. Verrouillage des commandes

- Il est possible de verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception du bouton ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Appuyez sur la touche de verrouillage	Le voyant de minuterie affiche « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Appuyez sur la commande de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant quelques instants.	



Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception du bouton ON/OFF ①. Vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à induction à l'aide du bouton ON/OFF ① en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson au cours de la prochaine étape.

3.3.5. Bouton de minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme compte-minutes. Dans ce cas, la minuterie ne désactive aucune zone de cuisson lorsque la durée définie est écoulée.
- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une ou plusieurs zones de cuisson à la fin de la durée programmée.

La durée maximale est de 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme compte-minutes.

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée. Remarque : pour utiliser le compte-minutes, il faut qu'au moins une zone soit active.	
Appuyez sur les commandes de la minuterie. L'indicateur du compte-minutes commence à clignoter et « 10 » s'affiche à l'écran de la minuterie.	
Réglez la durée en effleurant les commandes « - » ou « + » de la minuterie. Conseil : - Appuyez une fois sur les commandes « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute. - Appuyez longuement sur les commandes « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.	
En appuyant sur « - » et « + » en même temps, la minuterie est annulée et le symbole « 00 » s'affiche.	

Une fois la durée définie, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.	
L'avertisseur sonore émet un signal pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - » lorsque la durée définie est écoulée.	

b) Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Paramétrez une zone	
Appuyez sur la touche «  » ou «  » de la zone de cuisson correspondante pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.	
Réglez la durée en appuyant sur la touche de la minuterie. Conseil : - Un appui rapide sur les commandes « - » ou « + » de la minuterie permet de diminuer ou augmenter d'une minute. - Appuyez longuement sur les commandes « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.	
En appuyant sur « - » et « + » en même temps, la minuterie est annulée et le symbole « 00 » s'affiche.	

Paramétrez une zone	
Une fois la durée définie, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.	
Lorsque la durée de cuisson est écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.	



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment.

paramétrer plusieurs zones :

Lorsque vous programmez la durée de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'allument. L'affichage des minutes affiche la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote.



(réglée sur 15 minutes) (réglée sur 45 minutes)

Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteint. Le nouveau compte à rebours s'affiche ensuite et le point de la zone correspondante clignote



(réglée sur 30 minutes)

3.3.6. Durée de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité de votre plaque de cuisson à induction. La plaque s'éteint automatiquement si vous oubliez de l'éteindre après la cuisson. Les durées de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction cesse immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

4. Consignes de cuisson



Soyez prudent lors de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Power Boost. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un sérieux risque d'incendie.

4.1. Conseils de cuisine

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

4.1.1. Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage a lieu en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Cette méthode permet de préparer de délicieuses soupes et de tendres ragoûts, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines opérations, notamment la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé pour garantir une cuisson adéquate des aliments dans le temps recommandé.

4.1.2. Saisir un steak

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laisser reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux faces du steak avec de l'huile. Ajoutez un filet d'huile dans la poêle chaude, puis déposez-y la viande.
4. Ne retournez le steak qu'une seule fois au cours de la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. La durée peut varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour que la viande se détende et devienne tendre avant de la servir.

4.1.3. Pour la cuisson au sautoir

1. Utilisez un wok plat compatible avec la plaque à induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La friture doit être rapide. Si vous cuisinez en grande quantité, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Commencez par faire cuire la viande, réservez-la et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Une fois qu'ils sont chauds mais encore croustillants, réglez la zone de cuisson sur une température plus basse, remettez la viande dans la

poêle et ajoutez votre sauce.

6. Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien réchauffés.
7. Servez de suite.

4.2. Détection de petits ustensiles

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (en aluminium par exemple), ou tout autre petit objet (couteau, fourchette, clé par exemple) a été oublié sur la plaque de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue de refroidir la plaque de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

5. Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous sont fournis titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité d'aliments que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Adaptabilité
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• chaleur douce pour de petites quantités d'aliments• faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement• mijotage doux• réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffage• mijotage rapide• cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• cuisson au sautoir• cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• friture• saisir• porter une soupe à ébullition• porter de l'eau à ébullition

6. Installation

6.1. Sélection du matériel d'installation

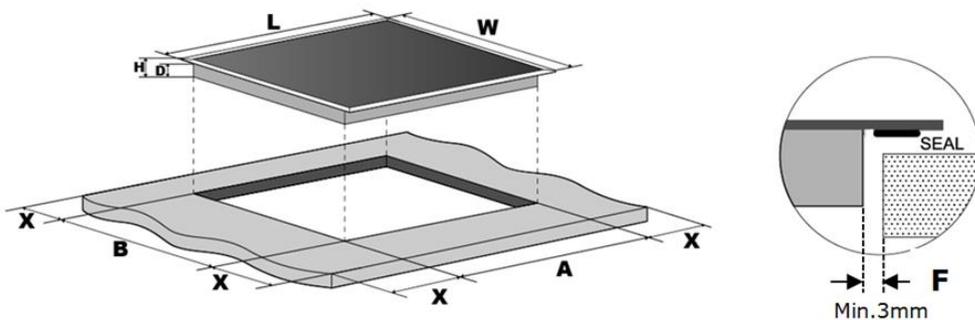
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le plan.

Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être respecté autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un plan de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme plan de travail, sauf s'ils sont traités) afin d'éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes provoqués par le rayonnement thermique de la plaque de cuisson. Comme indiqué ci-dessous :



Remarque : la distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

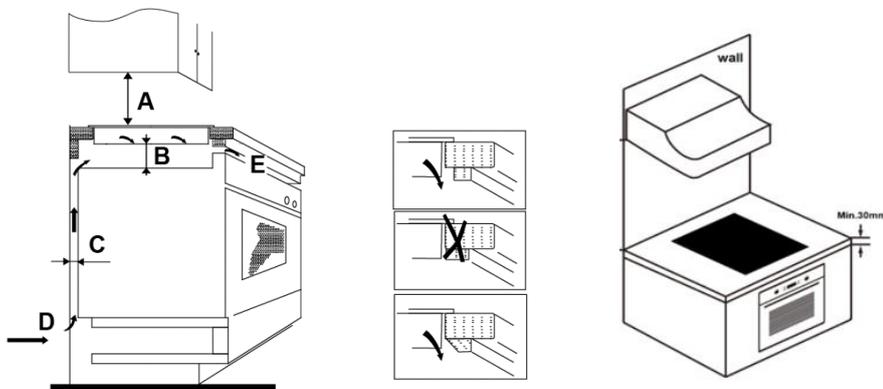


L (mm)	l (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 (+ 1)	490 + 4 (+ 1)	50 min	3 min

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous.



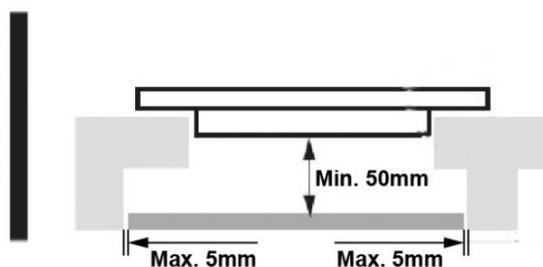
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 650 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	50 min	20 min	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT : assurez une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure surchauffée de la plaque de cuisson ou tout choc électrique imprévisible pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm de la partie inférieure de la plaque de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



Des ouvertures de ventilation sont situées autour de la plaque de cuisson. ASSUREZ-VOUS vous que ces ouvertures ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous installez la plaque de cuisson.



- Il est important de noter que la colle utilisée pour assembler le plastique ou le bois au meuble doit résister à une température supérieure à 150 °C, afin d'éviter le décollement du revêtement.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et les surfaces environnantes doivent par conséquent pouvoir supporter une température de 90 °C.

6.2. Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- Le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'entrave l'espace requis.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un disjoncteur approprié assurant une déconnexion totale du bloc d'alimentation doit être intégré à l'installation électrique permanente, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière d'installation électrique.
- Le disjoncteur doit être homologué et assurer une isolation par entrefer de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [de phase] si les normes d'installation électrique locales autorisent cette variante).
- Le disjoncteur doit être facilement accessible à l'utilisateur lorsque la plaque de cuisson est installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière d'installations électriques.

- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

6.3. Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais entre l'extérieur du meuble et la base de la plaque de cuisson est suffisant.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une protection thermique doit être installée sous la base de la plaque de cuisson.
- Le disjoncteur doit être facilement accessible par l'utilisateur.

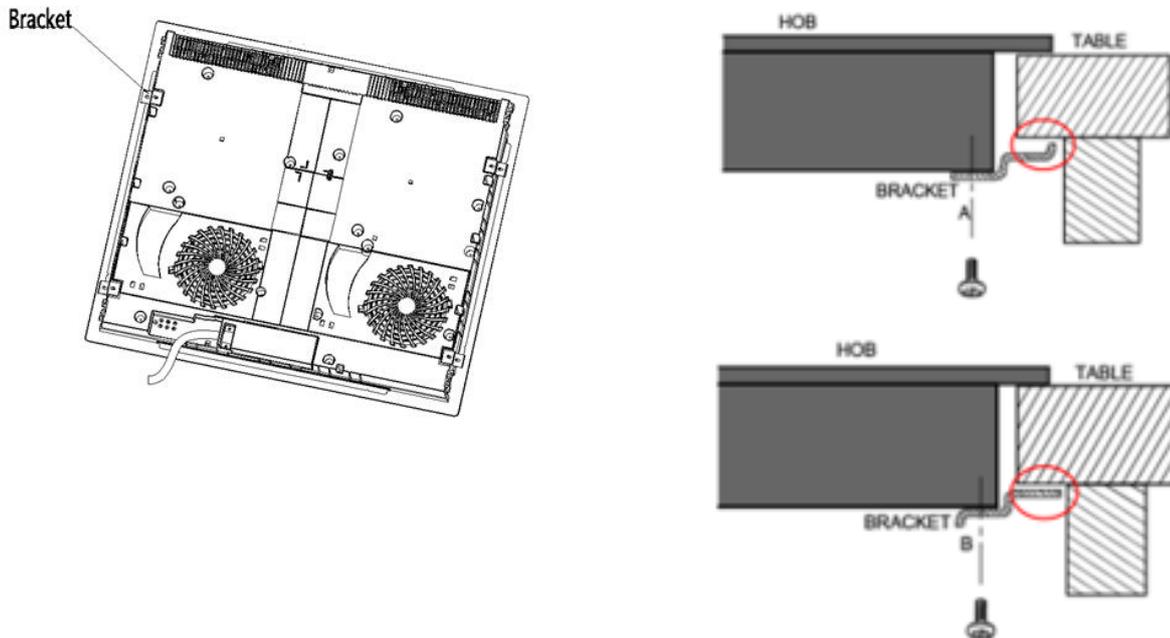
6.4. Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (vous pouvez vous servir de l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

6.5. Réglage de la position du support

Après l'installation, fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail à l'aide des supports à vis situés sous la plaque (voir l'image).

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



En aucun cas, les supports ne doivent entrer en contact avec les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir l'image).

6.6. Mises en garde

1. La plaque de cuisson à induction doit être installée par des professionnels ou des techniciens qualifiés. Nos professionnels sont à votre service. Ne procédez jamais seul à cette opération.
2. La plaque de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la plaque de cuisson.
3. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa durabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage indirecte au-dessus de la plaque de cuisson doivent être résistantes à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

6.7. Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation

secteur



Le raccordement de cette plaque de cuisson au circuit électrique ne doit être effectué que par une personne dûment qualifiée.

Avant de raccorder la plaque de cuisson au réseau électrique, vérifiez les points suivants :

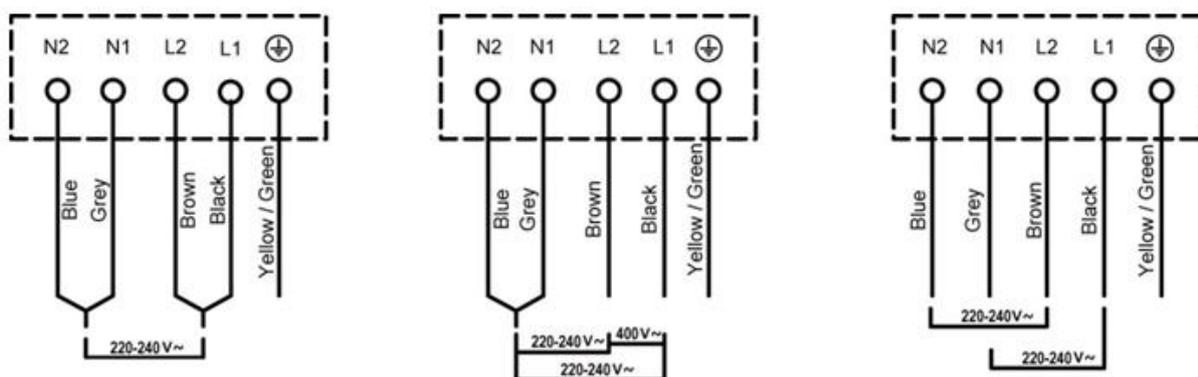
1. L'installation électrique domestique doit être adaptée à la puissance consommée par la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les câbles d'alimentation doivent pouvoir supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la plaque de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de systèmes de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des éléments chauffants et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point.



Vérifiez auprès d'un électricien si l'installation électrique domestique peut être utilisée sans modification. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent du service après-vente avec des outils adaptés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une séparation minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des techniciens agréés.



Le fond et le câble d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles une fois l'installation terminée.

7. Entretien et maintenance

Pourquoi ?	Comment ?	Important !
Les salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou les éclaboussures non sucrées sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Utilisez un nettoyant pour plaques de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas chaud !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, aucune indication de « surface chaude » n'apparaît, mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez très prudent. • Les éponges à usage intensif, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récurateur est adapté. • Ne laissez jamais de traces de nettoyage sur la plaque de cuisson car cela risquerait de tacher le verre.

Pourquoi ?	Comment ?	Important !
Débordements, fontes et éclaboussures de sucre chaud sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une lame non-aiguillée, d'une spatule ou d'un grattoir adapté aux plaques de cuisson à induction, soyez attentifs aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension au niveau de l'interrupteur mural. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30 ° et raclez la salissure ou le débordement vers une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le débordement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez dès que possible les taches laissées par les aliments ou le sucre fondus ou les éclaboussures. S'ils refroidissent sur le verre, les tâches peuvent être difficiles à retirer ou même endommager de façon permanente la surface vitrocéramique. • Risque de coupe : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racleur est tranchante. À utiliser avec beaucoup de précautions et à conserver dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
Déversements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Absorbent le débordement. 3. Essuyez la zone de la commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il se peut que la plaque de cuisson émette un signal sonore et s'éteigne d'elle-même, et que les commandes tactiles ne fonctionnent plus si du liquide a été versé dessus. Veillez à bien essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la plaque de cuisson.

8. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire ?
La plaque de cuisson à induction ne s'allume pas.	Aucune alimentation.	Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle est sous tension. Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure d'électricité dans votre maison ou votre quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, faites appel à un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à activer.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous les touchiez du bout des doigts.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.

Problème	Causes possibles	Que faire ?
La surface en verre est rayée.	Ustensiles de cuisine à bords tranchants. Utilisation d'ustensiles ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez une batterie de cuisine avec des fonds plats et lisses. Voir la section « Choisir une batterie de cuisine adaptée ». Voir la section « Entretien et maintenance ».
Certaines casseroles émettent des bruits de crépitement ou de cliquètement.	Cela peut être dû à la composition de la batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrent différemment).	Ce phénomène fait partie des caractéristiques normales des batteries de cuisine et n'est pas un signe d'anomalie.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Cela est dû à la technologie de cuisson par induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous réduisez le niveau de température.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque de cuisson à induction.	Le ventilateur intégré de votre plaque de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de la plaque de cuisson à induction.	Il s'agit d'un phénomène normal qui ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction du secteur pendant que le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas et s'affichent à l'écran.	La plaque de cuisson à induction ne détecte pas la casserole car elle n'est pas compatible avec la cuisson à induction. Si la plaque de cuisson à induction ne détecte pas la casserole, il se peut que celle-ci soit trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle ne soit pas correctement centrée.	Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir une batterie de cuisine adaptée ». Centrez la casserole et assurez-vous que son diamètre correspond à celui de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).	Problème technique.	Notez les lettres et les chiffres du code d'erreur, coupez l'alimentation de la plaque de cuisson à induction au niveau de l'interrupteur mural et contactez un technicien qualifié.

9. Affichage des pannes et vérification

La plaque de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter ou à retirer la plaque de cuisson du plan de travail.

Dépannage

1) Solutions en cas d'apparition d'un code d'erreur pendant l'utilisation :

Code d'erreur	Problème	Solution
Pas de restauration automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique -- circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique -- court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	
E3	Température élevée du capteur de plaque en céramique.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.
E4	Capteur de température du transistor bipolaire à porte isolée défaillant -- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Capteur de température du transistor bipolaire à porte isolée défaillant -- court-circuit.	
E6	Température élevée du transistor bipolaire à porte isolée.	Attendez que la température du transistor bipolaire à porte isolée revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement, si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique fonctionne normalement. Remettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique fonctionne normalement.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Rétablissez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2) Panne spécifique et solution

Panne	Problème	Solution A	Solution B
Le voyant ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifier que la fiche est bien insérée dans la prise et que la prise est opérationnelle.	
	La connexion entre la carte d'alimentation de l'appareil et la carte d'affichage est défectueuse.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED est défectueux.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	

Panne	Problème	Solution A	Solution B
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais la plaque ne chauffe pas.	Température de la zone trop élevée.	La température ambiante peut être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent peut être bloqué.	
	Le ventilateur est défectueux.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement, si ce n'est pas le cas, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête brusquement en cours de fonctionnement et l'écran affiche le symbole « <u>u</u> » clignotant.	La casserole utilisée n'est pas adaptée.	Utilisez une casserole adaptée (reportez-vous au manuel d'instructions).	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La plaque de cuisson a surchauffé ;	L'appareil est en surchauffe. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson du même côté (par exemple, la première et la deuxième zone) affichent « <u>u</u> ».	La connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage est défectueuse.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'affichage de la composante de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte mère est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le ventilateur émet un son inhabituel.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Les points ci-dessus correspondent au diagnostic et à l'inspection des défaillances les plus courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et d'endommager la plaque de cuisson à induction.

 <p>Procédure de mise au rebut appropriée de ce produit</p>	<p>Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit au contraire être déposé dans un centre de collecte des déchets spécialisé dans le recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant au recyclage du produit, vous contribuerez à empêcher les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique, qui pourraient résulter d'un traitement inapproprié des matériaux de ce produit. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre centre d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.</p>
---	---

Informations concernant les plaques de cuisson électriques domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Référence du modèle	-	HI6311BSFRE/ MC-IT7453BJ1-AD	
Type de plaque de cuisson	-	Plaque de cuisson à induction encastrable	
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson	-	3 zones	
Technologie de chauffage (zones de cuisson et zones de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement (plaques solides))	-	Foyers de cuisson par induction	
Pour les foyers de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par foyer de cuisson électrique	φ	Zone 1 : 16,0 Zone 2 : 21,0 Zone 3 : 29,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson électrique non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par foyer ou zone de cuisson électrique chauffée	L, l	---	cm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson calculée par kg	Cuisson électrique	Zone 1 : 177,3 Zone 2 : 186,4 Zone 3 : 179,2	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson calculée par kg	Plaque de cuisson électrique	181,0	Wh/kg

Hisense
life reimagined

CE