



Mode d'emploi

HI6HTI02 HI1694G
HI7CTI02 HI1794G
HI8ATI02 HI1794M
HI9FTI04 HI1994G
HI9FTI04 HI1994M
HI1ATI02 HI1194G

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 31



Pictogrammes utilisés/

Important à savoir



Tips

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Panneau de commandes	5
Description	6

Utilisation

Fonctionnement des touches sensibles	9
La cuisson par induction	9
Le fonctionnement de l'induction	10
Les bruits de l'induction	10
Casseroles	11

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	13
Voyant de chaleur résiduelle	13
Boost	13
Zones de cuisson l'une derrière l'autre	14
Coupler les zones d'induction Vario	14
Arrêt	15
Mode veille	16
Mode écoveille	16
Sécurité enfant	17
Pause	17
Reconnaissance du mode	18
Horloge/minuteur de cuisson	18
Activation et désactivation du signal sonore	20
Programmes de cuisson automatique	21
Cuisson saine	25
Réglages de cuisson	26

Entretien

Nettoyage	27
-----------	----

Pannes

Généralités	28
Tableau des erreurs	28

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	31
---	----

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

Cuire sur une plaque de cuisson diffère de l'utilisation d'un appareil conventionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci signifie que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « casseroles » vous fournira de plus amples informations à ce sujet.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson à induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les zones de cuisson qui sont encore chaudes.

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



Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

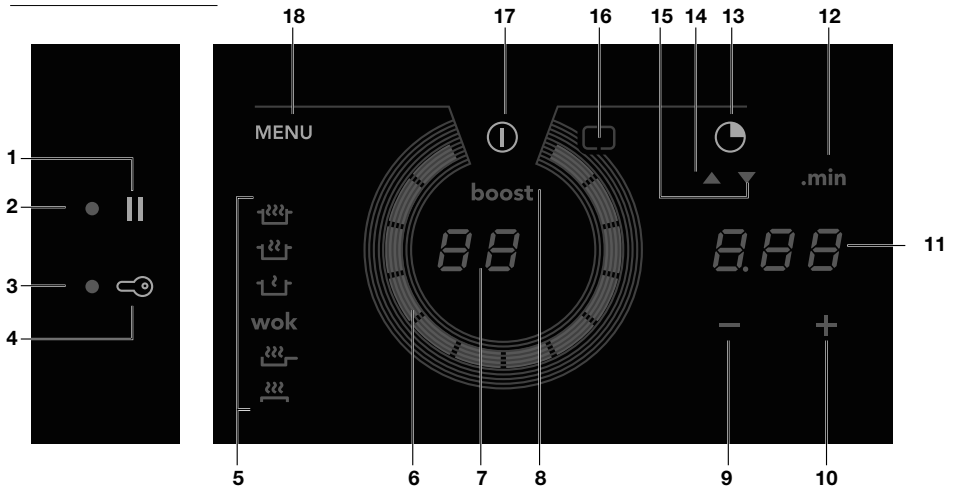
Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.

Cette notice constitue également un document de référence pour les techniciens du service après-vente. **Veillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu, au dos de la notice.** La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Bonne cuisine !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Panneau de commandes

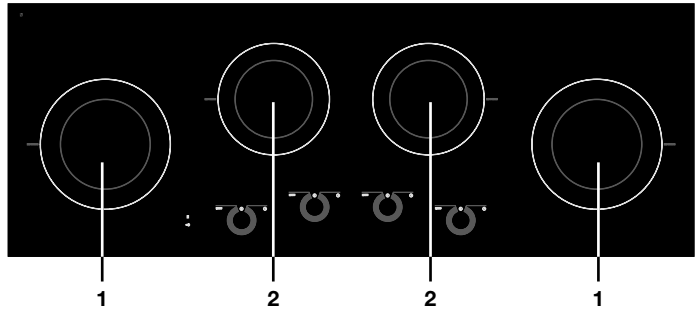


1. Touche pause
2. Voyant pause
3. Voyant sécurité enfant/ voyant écoveille
4. Touche clé (pour verrouillage de sécurité enfant/fonction écoveille)
5. Fonctions d'induction du menu (voir pages 16-18)
6. Commande sensitive (12 niveaux)
7. Voyant de position
8. Voyant boost
9. Touche de réduction du temps
10. Touche d'augmentation du temps
11. Horloge/minuteur de cuisson
12. Voyant de "minutes après le point"
13. Touche horloge/minuteur de cuisson
14. Voyant du minuteur
15. Voyant de minuteur
16. Touche de fonction de couplage (connecte deux zones de cuisson ensemble, créant ainsi une grande zone pouvant être commandée au moyen d'un seul curseur)
17. Touche marche/arrêt
18. Touche Menu

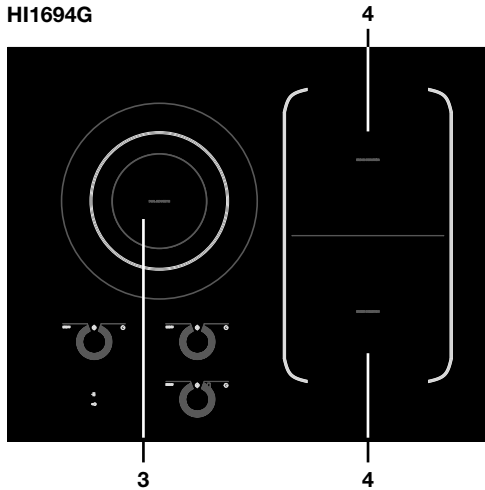
VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Description

HI7271S



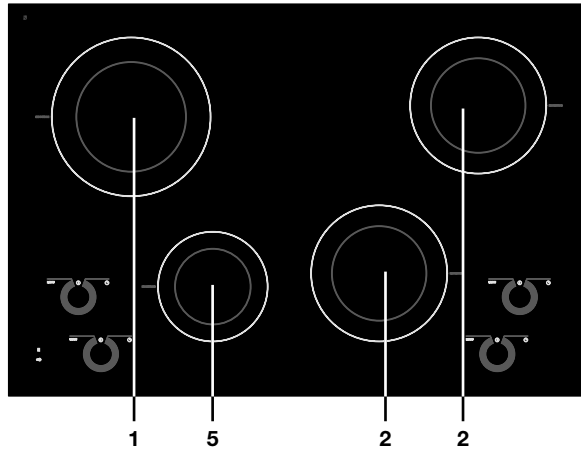
HI1694G



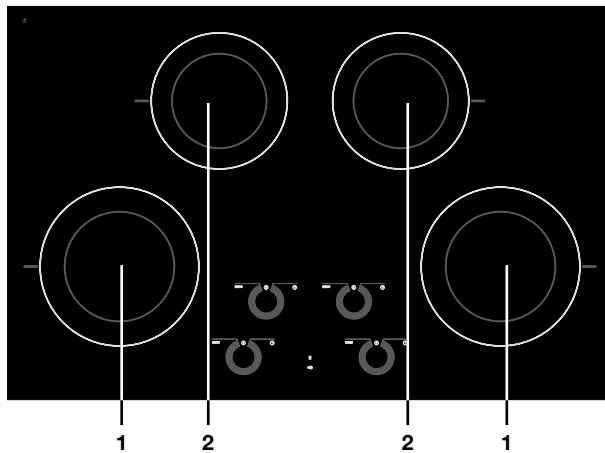
1. Zone de cuisson Ø210 3,7 kW
2. Zone de cuisson Ø180 3,0 kW
3. Zone de cuisson Ø260 5,5 kW (double couronne)
4. Zone Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zones pouvant être couplées)

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

HI1794G



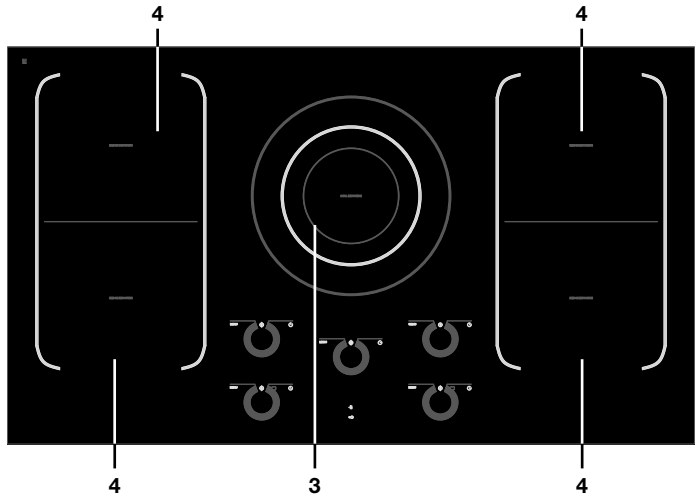
HI1794M



1. Zone de cuisson Ø210 3,7 kW
2. Zone de cuisson Ø180 3,0 kW
3. Zone de cuisson Ø260 5,5 kW (double couronne)
4. Zone Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zones pouvant être couplées)
5. Zone de cuisson Ø145 2,2 kW

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

HI1994G / HI1994M



1. Zone de cuisson Ø210 3,7 kW
2. Zone de cuisson Ø180 3,0 kW
3. Zone de cuisson Ø260 5,5 kW (double couronne)
4. Zone Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zones pouvant être couplées)
5. Zone de cuisson Ø145 2,2 kW

Fonctionnement des touches sensibles

Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensibles et le curseur de réglage demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

Les capteurs tactiles sont conçus de manière à réagir uniquement à la pression et au format du bout des doigts. La plaque de cuisson ne peut pas être commandée autrement. Elle ne se mettra pas en marche par exemple, si un animal domestique marche dessus.

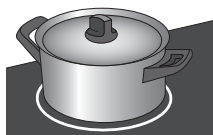
La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment sur une position de réglage élevée, une préparation arrive à ébullition extrêmement rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson.

La puissance s'adapte

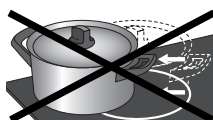
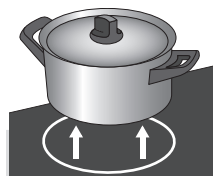
- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



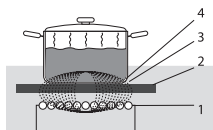
Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

Remarque

- Les grains de sable peuvent être à l'origine de rayures irréversibles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, pour éviter la perte d'énergie.



Le fonctionnement de l'induction



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

Un champ magnétique est activé dans l'appareil.

En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

Simple

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

En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps qu'avec tout autre mode de cuisson.

Propre

La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que la casserole, les projections d'aliments ne peuvent pas brûler.

Sûr

La chaleur est activée dans la casserole proprement dite. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

Les bruits de l'induction

Un cliquetis

Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.

Les casseroles font du bruit

Les casseroles peuvent faire beaucoup de bruit pendant la cuisson. Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. Ceci est normal pour certaines casseroles sur un réglage puissant. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.

Le ventilateur est bruyant

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation peut continuer à faire du bruit après l'arrêt de l'appareil.

Casseroles

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



Remarque

- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
 - un fond plat.
- Les casseroles les mieux adaptées sont celles portant la mention « Class induction ».



Conseil

Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Si l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.

Approprié	Inadéquat
Acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	L'acier inoxydable
Les casseroles solides en émail	La porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le cuivre
	Le plastique
	L'aluminium



Remarque

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est sur un réglage élevé alors que la casserole est (trop) sèche ;
- le fond de la casserole peut se déformer sous l'effet d'une surchauffe par exemple ou en raison de l'utilisation d'un réglage trop élevé.



Remarque

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la plaque de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou à un aliment ayant trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

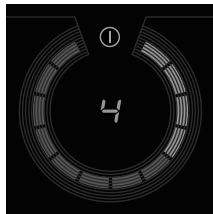
Diamètre minimum de récipient

La zone de cuisson réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12 cm). Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec une casserole du même diamètre que la zone. Si la casserole est de trop petit diamètre, la zone ne fonctionne pas.

Cocottes minutes

La cuisson à l'induction est très appropriée pour cuire dans les cocottes minutes. La zone de cuisson réagit très vite ce qui fait que la cocotte minute se trouve très vite sous pression. Dès que vous arrêtez une zone de cuisson, le processus de cuisson s'arrête aussitôt.

Mise en marche et réglage de la puissance

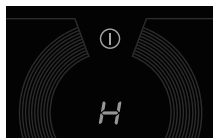


1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche clé.
Un signal sonore unique est émis.
3. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.
Le symbole "-" se met à clignoter et vous entendrez un signal sonore unique. Si aucun réglage de cuisson n'est sélectionné après avoir allumé une zone, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes.
4. Passez le doigt sur la commande sensitive (dans le sens horaire) ou tapez dessus avec le doigt pour effectuer le réglage voulu. La plaque démarre automatiquement au réglage sélectionné.
5. Réglez une puissance plus ou moins forte en glissant le doigt sur la commande sensitive ou en tapant dessus. Il y a 12 positions de réglage de la puissance des zones de cuisson. Une fonction "boost" est également disponible.

Détection de récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (contenant du fer) après le réglage de la puissance, l'affichage continuera de clignoter et la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (contenant du fer) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute voir les pages 14 et 15 : "Casseroles").

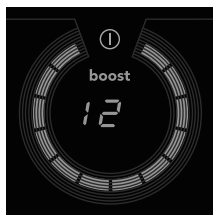
Voyant de chaleur résiduelle



Après utilisation, une zone de cuisson peut rester chaude pendant quelques temps. Tant que la zone de cuisson est chaude, un "H" est affiché.

Boost

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



Activer la fonction boost

1. Placez une casserole sur la zone de cuisson et allumez la zone.
2. Tapez deux fois au bout du curseur de réglage pour activer la fonction "boost".

La mention "boost" et la position "12" s'affichent.

Désactiver la fonction boost

Lorsque la fonction boost est activée, la position de réglage 12 et la mention boost sont affichées.

1. Tapez du doigt sur une partie quelconque du curseur de réglage.
Une position de réglage plus basse apparaît sur l'affichage.

Ou :

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez arrêter.

Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.

Zones de cuisson l'une derrière l'autre

- Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre s'influencent mutuellement. La puissance est répartie automatiquement entre ces zones lorsqu'elles sont toutes les deux en fonctionnement. Le réglage de la première zone de cuisson mise en fonctionnement reste toujours le même. Le réglage maximum de la seconde zone, devant ou derrière, ajoutée ensuite, dépend donc du réglage de la première zone de cuisson. Lorsque la combinaison de réglages maximum est atteinte, le dernier réglage effectué clignote et est baissé automatiquement à la plus haute position de réglage possible.
- Deux zones de cuisson juxtaposées n'ont pas d'influence l'une sur l'autre. Les deux zones de cuisson peuvent être réglées sur une position élevée.
- Si les zones Vario sont couplées, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.

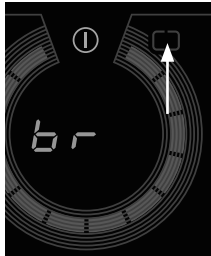
Coupler les zones d'induction Vario (HI1694G et HI1994G)

Les zones d'induction Vario peuvent être couplées (connectées) ensemble. Ceci crée une grande zone pouvant servir à la cuisson, par exemple, dans un grand plat à poisson.

- Si les zones Vario sont couplées, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.

Utilisez une poêle (à poisson) couvrant au moins l'une des positions centrales/moyennes des zones Vario.





Mise en marche de la fonction de couplage

1. Placez le grand récipient à cheval sur les deux zones en vous assurant qu'il les recouvre bien.
2. Allumez la zone de cuisson avant.
3. Appuyez sur la touche de couplage du curseur de réglage avant pendant deux secondes afin d'activer la fonction "couplage".
"BR" s'affiche sur le panneau d'affichage de la zone arrière. La zone arrière ne pourra pas être utilisée.
4. Passez le doigt sur le curseur de réglage avant (dans le sens horaire) ou tapez dessus avec le doigt pour effectuer le réglage voulu. Les deux zones de cuisson chauffent à la puissance ainsi sélectionnée.

Mise en marche de la fonction de couplage

1. Appuyez sur la touche de couplage du curseur de réglage avant pendant deux secondes afin de désactiver la fonction "couplage".
La fonction couplage est désactivée, le panneau d'affichage arrière s'éteint, et la position 1 est affichée sur le panneau avant.

Ou :

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson avant pour éteindre les deux zones.
Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.

Arrêt

Arrêt d'une zone de cuisson

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez arrêter.

Un signal sonore unique est émis et le curseur s'éteint.

- Si toutes les zones de cuisson ont été arrêtées de la sorte, la plaque passe automatiquement en mode veille (voir également "mode veille").

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Appuyez sur la touche clé pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson.

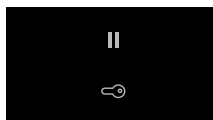
Un signal sonore unique est émis. Le voyant rouge de sécurité enfant à côté de la touche clignote lentement.

- La plaque de cuisson à induction est désormais en mode écoveille (voir également "mode écoveille").

Mode veille

En mode veille, la plaque de cuisson à induction est arrêtée. Vous pouvez passer en mode veille à partir du mode écovveille, ou en arrêtant toutes les zones de cuisson individuelles.

Vous pouvez commencer la cuisson directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.



Passage du mode écovveille au mode veille

Le voyant rouge situé à côté de la touche clé continue à clignoter lentement.

- Appuyez brièvement sur la touche pour passer en mode veille. *Un signal sonore unique est émis. Tous les voyants de la plaque de cuisson sont éteints, sauf peut-être l'indicateur de chaleur résiduelle "H".*

Mode écovveille

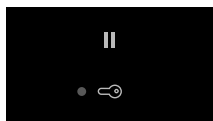
En mode écovveille, la plaque de cuisson est arrêtée et utilise aussi peu d'énergie que possible.

La plaque peut également passer en mode écovveille depuis le mode veille et lorsque des zones de cuisson sont encore actives.



Bon à savoir

La plaque de cuisson consomme moins de 0,5 Watt en mode écovveille. C'est-à-dire encore moins qu'en mode veille.



Passage en mode écovveille

- Appuyez sur la touche clé. *Un signal sonore unique est émis. Le mode écovveille est actif, le voyant rouge à côté de la touche "clé" continue à clignoter lentement.*

Vous pouvez commencer directement la cuisson depuis le mode écovveille. Pour ce faire, la plaque de cuisson doit être placée en mode veille.

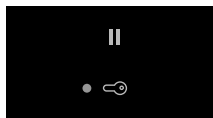


Bon à savoir

Après 30 minutes en mode veille, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode écovveille pour éviter toute consommation d'énergie inutile.

Sécurité enfant

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Elle évite de mettre les zones de cuisson en marche accidentellement.



Activation de la sécurité enfant

- Appuyez sur la touche clé pendant 2 secondes.
Un signal sonore double est émis. Toutes les touches sont désormais actives, sauf la touche clé. La plaque de cuisson passe tout d'abord en mode écovveille puis en mode sécurité enfant. Le voyant rouge est constamment allumé.
- Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche sécurité enfant pour désactiver la sécurité enfant.
Un signal sonore unique est émis. La plaque de cuisson est maintenant en mode veille. Le voyant rouge à côté de la touche clé est éteint.



Conseil

Activez le mode sécurité enfant avant de nettoyer la plaque, pour éviter de l'allumer accidentellement.

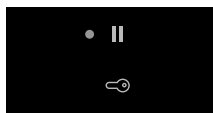


Bon à savoir

Lorsque la plaque de cuisson est réglée sur la sécurité enfant, elle utilise aussi peu d'énergie qu'en mode écovveille.

Pause

La fonction pause permet de mettre l'ensemble de la plaque de cuisson en pause pendant 5 minutes en cours de cuisson. L'alimentation électrique de la zone de cuisson est interrompue sans toutefois perdre les réglages. Cependant, n'oubliez pas que la zone de cuisson reste chaude pendant quelques temps. Il est préférable de retirer les plats délicats de la zone de cuisson.



Passage en mode pause

- Appuyez une fois sur la touche pause.
Un signal sonore double est émis, les zones de cuisson s'arrêtent et le voyant rouge à côté de la touche pause clignote.
 - ▷ S'ils ont été activés, l'horloge ou les minuteurs de cuisson s'arrêtent.
 - ▷ Toutes les zones de cuisson sont arrêtées automatiquement.
 - ▷ Toutes les touches sont inactives, sauf les touches clé et pause. Les touches marche/arrêt des zones de cuisson individuelles demeurent actives, mais avec un délai de réaction de deux secondes afin que vous puissiez nettoyer le panneau de commandes.

FONCTIONNEMENT

- Si vous appuyez encore sur la touche pause dans un délai de 5 minutes, tous les processus en pause reprennent.
Un double signal sonore est émis et la plaque de cuisson reprend les réglages définis avant la pause.
- Sans autre action de votre part dans un délai de 5 minutes :
toutes les zones de cuisson actives s'arrêtent automatiquement. Ensuite, la touche pause continue à clignoter pendant 25 minutes pour indiquer que les processus de cuisson ont été interrompus par le mode pause. La plaque de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode écovveille après 25 minutes.

Reconnaissance du mode

Mode veille	Aucun voyant n'est allumé
Mode écovveille	Le voyant rouge situé à côté de la touche clé continue à clignoter lentement.
Mode sécurité enfant	Le voyant rouge situé à côté de la touche clé est constamment allumé.
Mode pause	Le voyant rouge situé à côté de la touche pause clignote.

Horloge/minuteur de cuisson



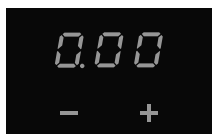
La touche du minuteur de chacune des zones de cuisson possède deux fonctions :

La fonction horloge	La fonction minuteur de cuisson
Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le haut.	Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le bas.
En fonction horloge, le temps augmente.	En fonction minuteur de cuisson, le temps diminue.
Le minuteur ne peut pas être lié à une zone de cuisson.	Le minuteur de cuisson peut être lié à une zone de cuisson. En d'autres termes, la zone de cuisson s'arrête lorsque le temps est écoulé.
Après avoir appuyé sur la touche du minuteur, la fonction de minuteur est automatiquement activée après 3 secondes si vous n'intervenez pas.	La fonction de minuteur de cuisine est accessible à partir de la fonction minuteur en appuyant sur la touche "+" ou "-".



Remarque

- Chaque zone de cuisson dispose d'une horloge/minuteur de cuisson.
- La fonction horloger/minuteur de cuisson peut aussi être placée en pause sans activer la zone de cuisson correspondante.



Activation du minuteur

- Appuyez une fois sur la touche minuteur.
L'affichage de l'horloge s'allume, indiquant trois zéros qui clignotent. "+" et "-" sont affichés en-dessous.
- Si vous ne réglez pas de durée à l'aide des touches "+" ou "-", le minuteur démarre automatiquement après 3 secondes. L'horloge va jusqu'à 9 heures et 59 minutes.
La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps augmente.
- Appuyez encore sur la touche minuteur pour l'arrêter.

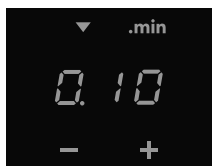
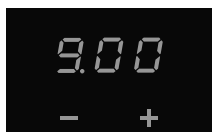
Activation du minuteur de cuisson

- Appuyez une fois sur la touche minuteur de la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour passer de la fonction horloge à la fonction minuteur de cuisson. Vous pouvez ensuite régler le temps de cuisson voulu avec la touche "+". Vous pouvez ensuite modifier le temps réglé avec la touche "-".
La flèche rouge pointée vers le haut s'allume. Le décompte du temps de cuisson démarre.
- Appuyez encore sur la touche minuteur pour l'arrêter.



Remarque

- Le minuteur de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active.
- La zone de cuisson à laquelle le minuteur de cuisson est associé s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson réglé écoulé.
La sonnerie du minuteur de cuisson se déclenche et sonne pendant un quart d'heure en volume décroissant ; l'indication "0.00" et la flèche rouge pointée vers le haut clignotent. Appuyez encore une fois sur la touche du minuteur/de l'horloge ou retirez la casserole du foyer pour désactiver l'alarme du minuteur de cuisson.



Réglage du temps de cuisson

- Activez le minuteur de cuisson.

Touche	Progression de x par pression de touche	Durée
+	x = 1 minute	0.00 à ...
-	x = 10 secondes	5.00 - 0.00
-	x = 30 secondes	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	... à 9.00

Après 9 minutes et 0 seconde ("9.00") le mot ".min" s'affiche au-dessus de l'affichage et les minutes sont ajoutées après le point.



Conseil

Vous pouvez maintenir le contact avec la touche "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson plus rapidement.

Activation et désactivation du signal sonore

- Maintenez simultanément appuyées les touches menu et minuteur jusqu'à l'émission d'un signal sonore.
Le son est maintenant désactivé pour toutes les opérations avec les touches, sauf les touches pause et clé. Remarque : l'alarme du minuteur et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.
- Utilisez la même combinaison de touches pour réactiver le son.

Programmes de cuisson automatique

Votre plaque de cuisson comporte 6 programmes de cuisson automatique. Vous pouvez régler l'heure de fin d'un programme de cuisson automatique avec la fonction de minuteur de cuisine (reportez-vous à la page 22).

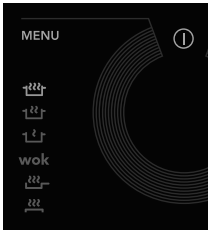
Les programmes de cuisson sont basés sur des quantités normales. Les tableaux sont indicatifs, et vous pouvez modifier le plat à votre gré grâce aux marges importantes.

Activer un programme de cuisson prédéfini

La zone de cuisson est allumée.

- Appuyez sur la touche menu.
Une série de 6 icônes s'allume, l'une plus brillante que les autres.
- Appuyez encore sur la touche menu ou maintenez-la appuyée pour accéder aux fonctions de menu suivantes.

Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes. Un "A" signifiant "automatique" s'affiche.



Lorsqu'un programme de cuisson automatique est actif, vous pouvez revenir à la cuisson manuelle en tapant le curseur de réglage.



Remarque

Les programmes de cuisson ne fonctionnent pas pour le modèle HI1694G, HI1994G et HI1994M si les zones de cuisson sont couplées.



Fonction ébullition */**

Cette fonction amène le contenu de la casserole au point d'ébullition (100 °C) et l'y maintient. Un signal sonore est émis lorsque le contenu du récipient bout ou que l'on peut ajouter les ingrédients. Cette fonction n'est opérationnelle que sans couvercle sur la casserole.

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	Contenu du récipient : (début de la cuisson)
Pommes de terre cuites	1 - 3	200 - 500 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l pommes de terre comprises
	3 - 5	500 - 800 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l pommes de terre comprises
	3 - 5	500 - 800 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l pommes de terre comprises
	6 - 8	1000 - 1 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2 200 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2 200 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l pommes de terre comprises
Légumes (fermes) cuits	1 - 3	150 - 250 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l légumes compris
	3 - 4	300 - 500 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l légumes compris
	3 - 4	300 - 500 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l légumes compris
	4 - 6	500 - 750 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l légumes compris
	6 - 8	750 - 900 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,5 l légumes compris
	6 - 8	750 - 900 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l légumes compris
Œufs	2 - 6	2 - 6 œufs	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l œufs compris
	8 - 12	8 - 12 œufs	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l œufs compris
Riz	1	100 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l eau uniquement ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement ¹⁾
Pâtes	1 - 2	100 - 200 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,0 l eau uniquement ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,0 l eau uniquement ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l eau uniquement ¹⁾

1) Le riz ou les pâtes peuvent être ajoutés après le signal sonore.

* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par ASKO (consulter le site www.ASKO.nl).

** Ces fonctions du menu donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont démarrées au début de la cuisson.

FUNCTIONNEMENT



Fonction mijotage*

La température de cuisson du plat est maintenue proche du point d'ébullition (90 °C - 95 °C). La fonction mijotage donne les meilleurs résultats en couvrant le récipient. Remuez les plats de composition épaisse toutes les 15 minutes. Le temps de mijotage maximum est 8 heures, un temps plus court peut être réglé avec le minuteur.

Plat	Quantité +/-	Casserole	Zone
Sauce ou soupe	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double



Fonction maintien au chaud*

Le plat est maintenu automatiquement à une température constante de 70 °C à 75 °C. La fonction de maintien au chaud donne les meilleurs résultats en couvrant le récipient. Remuez de temps en temps si la quantité est importante ou si la composition est épaisse. La durée maximale de maintien au chaud est de 8 heures, sauf si une durée plus courte a été réglée avec un minuteur.

Plat	Nombre de personnes	Quantité +/-	Casserole	Zone
Tous les plats	1	1 000 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1 500 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180
	4	2 000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180
	4	2 000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4 000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260
	8	4 000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double

* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par ASKO (consulter le site www.ASKO.nl).

wok

Fonction wok*/**

La fonction wok assure la température optimale tant de l'huile que du wok. Le récipient est à la température voulue après le signal sonore, l'huile peut alors être ajoutée, puis les ingrédients.

Plat	Nombre de personnes	Quantité maximum Viande ou poisson / légumes	Casserole	Zone
Viande, poisson, légumes	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 210 / Vario
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wok	Ø 260 double



Fonction rôtissage*/**

La fonction rôtissage assure la température optimale de rôtissage. La poêle est à la température voulue après le signal sonore. L'huile ou le beurre peut être ajouté, puis les ingrédients.

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone
Viande, poisson	1 - 2	150 - 200 g	Poêle	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Poêle	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Poêle	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Poêle	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Poêle	Ø 260 double

* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par ASKO (consulter le site www.ASKO.nl).

** Ces fonctions du menu donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont démarrées au début de la cuisson.



Fonction grill*/**

La fonction grill assure la température de cuisson optimale. Un signal sonore est émis lorsque le récipient est à la température voulue.

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone
Viande, poisson, légumes	1 - 2	100 - 200 g	Plaque / poêle à griller	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Plaque / poêle à griller	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Plaque / poêle à griller	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Plaque / poêle à griller	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Plaque / poêle à griller	Ø 260 double

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

Point de fumée des différents types d'huile. ASKO recommande de choisir une huile selon sa température de cuisson afin de garantir une cuisson saine. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon l'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

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

* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par ASKO (consulter le site www.ASKO.nl).

** Ces fonctions du menu donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont démarrées au début de la cuisson.

Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du mets et de la casserole, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction "boost" et le réglage 11 et 12 pour :

- porter rapidement les aliments ou le liquide à ébullition ;
- "blanchir" les légumes ;
- chauffer l'huile et la graisse ;
- mettre une cocotte minute sous pression.
- cuisson au wok

Utilisez le réglage 9 et 10 pour :

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

Utilisez le réglage 7 et 8 pour :

- frire les crêpes épaisses ;
- frire des tranches épaisses de viande panée ;
- frire du bacon (gras) ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- frire du pain perdu ;
- frire du poisson pané.
- cuire doucement des pâtes ;
- frire des tranches fines de viande panée.
- faire revenir des gros morceaux de viande.
- cuire des morceaux de viande fine ;

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments ;
- décongeler des légumes fermes ;
- cuire des gros morceaux de viande ;
- cuire à la vapeur.

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon ;

- faite mijoter des viandes ;
- faire frémir des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- pocher ;
- maintenir au chaud ;
- faire fondre du fromage.

Nettoyage



Conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité enfant.

Nettoyage quotidien

- L'entretien régulier après utilisation permet d'éviter aux aliments de pénétrer durant une longue période et de causer ainsi des taches difficiles à enlever. Pour cela, utilisez un détergent doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

Taches résistantes sur la plaque en verre

Nettoyez la plaque de verre avec un nettoyant spécial plaques vitrocéramiques. La méthode la plus simple pour éliminer les marques et le tartre est d'utiliser du vinaigre.

Taches résistantes

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causée par le déplacement des casseroles) sont souvent difficiles à retirer. Il existe des produits d'entretien spéciaux.
- Utilisez un grattoir pour verre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

Ne jamais utiliser

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.



Généralités

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

Tableau des erreurs

Un doute quand au bon fonctionnement de votre appareil ne signifie pas forcément qu'il est défectueux. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site "www.asko.com".

Remarque

Si le voyant rouge de forme carrée situé au-dessus de la touche pause clignote (et que les dysfonctionnements ci-dessous ne sont pas en cause), contactez le service après-vente.

Symptôme	Cause possible	Solution
Du texte apparaît sur le panneau d'affichage lorsque je commence à l'utiliser.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaît après quelques utilisations. Ventilez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.

DÉFAUTS

Symptôme	Cause possible	Solution
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal pour certaines casseroles à un réglage puissant. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone 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 p. 14 et 15).
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche "+" ou "-" du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La plaque de cuisson est mal raccordée.	Vérifiez les raccordements électriques.
"BR" apparaît sur le panneau d'affichage et les touches ne fonctionnent pas.	La fonction couplage est activée.	Désactivez la fonction de couplage (voir page 15).
Code de panne F00 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	Le panneau de commandes est sale ou mouillé.	Vérifiez le branchement électrique.
Code de panne F0 ... F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contactez le service après vente.
Code de panne F7.	La température ambiante n'est pas adéquate.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson.

PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Code de panne F8 et F08 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	L'appareil est en surchauffe.	Laissez la plaque refroidir et reprenez la cuisson.
Code de panne F9 et/ou signal sonore continu. audible signal.	Tension trop élevée et/ou branchement erroné.	Faites modifier les branchements.
Code de panne F99 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches à la fois.	N'utilisez qu'une touche à la fois.
Code de panne FA.	Tension trop basse.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
Code de panne FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les ouvertures de ventilation sous la plaque de cuisson sont ouvertes.
Autres codes de pannes.	Générateur défectueux.	Contactez le service après vente.

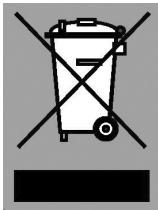
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veuillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités à ce sujet.

L'emballage de cet appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent le composer :

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

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



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à l'issue de son cycle de service, l'appareil ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite d'éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives découlant d'une mise au rebut inappropriée. Cela permet de recycler les matériaux constitutifs pour réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.



ASKO



469987