



Mode d'emploi Plaque de cuisson à induction

HI1655MF / SIVK6ETA

Pictogrammes utilisés



Informations importantes



Conseil

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson à induction

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6

Sécurité

Sécurité antisurchauffe	7
Limiteur de temps de cuisson	7

Utilisation

Utilisation des commandes tactiles	8
Cuisson par induction	8
Fonctionnement de la cuisson par induction	9
Bruits de l'induction	9
Casseroles	10

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	12
Indicateur de chaleur résiduelle	12
Boost	13
Zones de cuisson l'une derrière l'autre	13
Comment coupler les zones d'induction	14
Arrêt	14
Mode Veille	15
Mode Écoveille	15
Sécurité enfant	16
Pause	17
Reconnaissance du mode	17
Horloge/minuteur de cuisson	18
Activer et désactiver le signal sonore	20
Programmes de cuisson prédéfinis	20
Cuisson saine	23
Réglages de cuisson	24

Entretien

Nettoyage	25
-----------	----

Diagnostic des pannes

Généralités	26
Tableau de dépannage	26

Données techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	28
--	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	29
---	----

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

Cette plaque de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une plaque de cuisson par induction présente un certain nombre d'avantages. C'est facile parce que la plaque de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de sélectionner des réglages de très faible puissance. Comme, de plus, elle peut être réglée à une puissance élevée, le point d'ébullition des plats peut être très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure un grand confort d'utilisation.

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

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

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

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

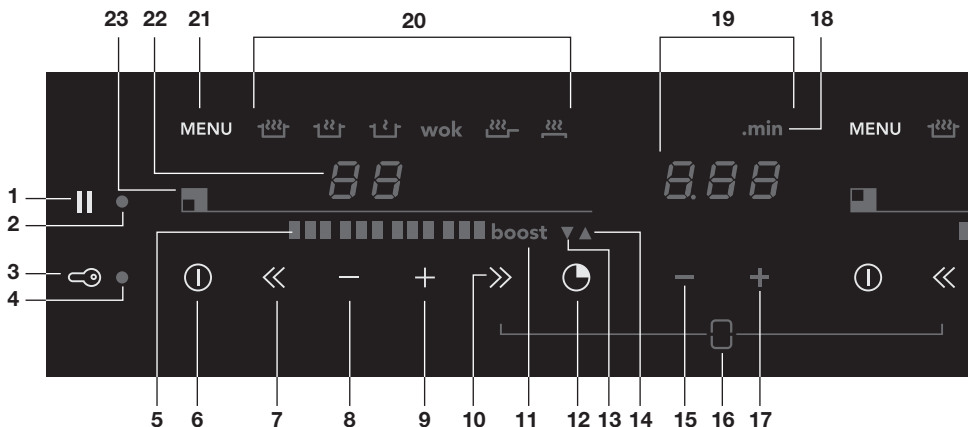
Le manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veillez par conséquent coller la fiche signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet au verso du manuel.**

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

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

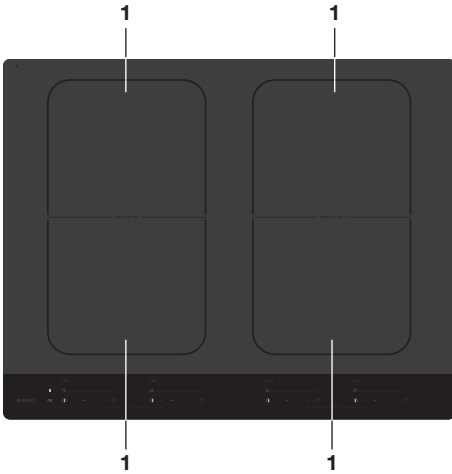
Panneau de commande



1. Touche pause
2. Voyant de pause
3. Touche de sécurité enfant/Écoveille
4. Voyant de sécurité enfant/voyant Écoveille
5. Cubes indicateurs de niveau
6. Touche marche/arrêt
7. Réduire la puissance rapidement
8. Réduire la puissance
9. Augmenter la puissance
10. Augmenter la puissance rapidement
11. Boost
12. Touche horloge/minuteur de cuisson
13. Voyant d'horloge
14. Voyant de minuteur de cuisson
15. Touche « Diminution du temps »
16. Fonction couplage (Deux zones sont connectées, ce qui crée une zone étendue. Contrôlez les deux zones au moyen d'une seule commande.)
17. Touche « Augmentation du temps »
18. Voyant « Minutes après le point »
19. Horloge/minuteur de cuisson
20. Fonctions du menu
21. Touche menu
22. Voyant de position
23. Voyant de zone de cuisson

VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Description



1. Zone adaptative 180 x 220 mm 3,7 kW (zones pouvant être couplées)



Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de la plaque !

Sécurité antisurchauffe

- Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

Limiteur de temps de cuisson



- Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il est activé si vous oubliez d'éteindre votre plaque de cuisson.
- Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après :
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et 12	1 heure

La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

Réglage	La zone de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 12 après :
boost	10 minutes

Utilisation des commandes tactiles

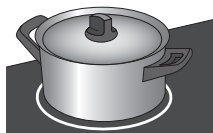
Les commandes tactiles peuvent demander un temps d'adaptation si vous êtes habitué(e) aux boutons rotatifs. Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'exercer une quelconque pression.

Les capteurs tactiles ne réagissent qu'à une légère pression du bout du doigt. Les commandes ne peuvent être contrôlées d'aucune autre manière. La plaque ne se mettra pas en marche si par exemple un animal domestique marche dessus.

Cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. En particulier, 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.



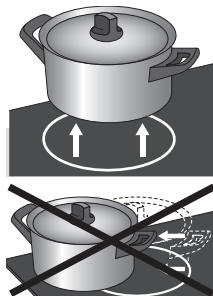
Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte

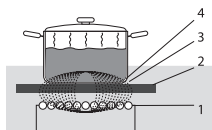
- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures impossibles à éliminer. Ne placez sur la surface de cuisson que des casseroles dont le fond est propre et soulevez-les toujours pour les retirer de la plaque (ne les faites pas glisser).
- Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson afin d'éviter une perte d'énergie.



Fonctionnement de la cuisson par induction



La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) génère un champ magnétique (3). Lorsqu'une casserole pourvue d'un fond en fer (4) est placée sur la bobine, un courant est induit à la base de la casserole.

Un champ magnétique est généré dans l'appareil. Lorsque vous placez une casserole pourvue d'un fond de fer sur une zone de cuisson, un courant à induction est généré à la base de la casserole. Ce courant produit alors de la chaleur au fond de la casserole.

Confortable

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

Rapide

En raison de la puissance élevée de la plaque de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, cuire la nourriture prend autant de temps qu'avec les autres modes 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 produite dans la casserole elle-même. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. De ce fait, le risque de vous brûler à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

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.

Bruit de casserole

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.

Ventilation bruyante

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 continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.

Fonction d'allumage automatique

Quand la fonction d'allumage automatique (APD) est active, vous entendez un cliquetis, même si la zone n'est pas en cours d'utilisation.

Casseroles

Casseroles pour la cuisson par induction

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



Attention

- Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :
 - un fond épais (minimum 2,25 mm),
 - un fond plat.
- 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. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

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

Pour les programmes de cuisson prédéfinis, il est conseillé d'utiliser les récipients recommandés par ASKO.



Attention

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut s'écailler (se détacher de l'acier) si la zone de cuisson est réglée sur une position élevée 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'une puissance trop élevée.



Attention

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité antisurchauffe et l'appareil risque de trop chauffer. La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages résultant de l'utilisation de casseroles inappropriées ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement) sont exclus du champ de la garantie.

Diamètre minimum de la casserole

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 le diamètre de la casserole est trop petit, la zone ne fonctionne pas.

La longueur des poêles à poisson (poêles ovales) utilisées sur les zones Vario doit être d'au moins 22 cm.

Autocuiseurs

Les autocuiseurs conviennent parfaitement à la cuisson par induction. La zone de cuisson réagit très vite et l'autocuiseur se trouve rapidement 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

Les zones de cuisson ont 12 positions de réglage de la puissance. La plaque de cuisson dispose également d'une fonction « Boost ».

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sécurité enfant.
Un signal sonore unique retentit.
3. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.
Le symbole "-" se met à clignoter sur le panneau d'affichage et un signal sonore unique retentit. En l'absence d'autres actions, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après quelques secondes.



4. Utilisez les touches "+", "-", "<<", ">>", pour sélectionner le réglage désiré. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).
 - ▶ Si vous appuyez d'abord sur la touche + ou -, le niveau 6 apparaît.
 - ▶ Si vous appuyez d'abord sur la touche >>, le niveau 12 +, « boost », s'affiche. Il s'agit de la fonction « Boost ». Elle sert à porter rapidement des préparations à ébullition.
 - ▶ Si vous appuyez d'abord sur la touche <<, la position 1 s'affiche.



Conseils

- Augmentez ou diminuez la puissance de chauffe d'un niveau à la fois à l'aide des touches "+" et "-". Augmentez ou diminuez la puissance de chauffe rapidement à l'aide des touches "<<" et ">>".
- Vous pouvez laisser votre doigt sur la touche "<<", "-", "+ ou ">>" pour régler la puissance de cuisson plus rapidement.

Détection de récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) 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 (métallique) n'est placé dessus dans un délai de 1 minute (voir le Chapitre « Casseroles »).

Indicateur de chaleur résiduelle



Une zone de cuisson utilisée intensément conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes après l'arrêt. L'affichage indique « H » tant que la zone de cuisson est chaude.

Boost

La fonction « Boost » permet une cuisson à la puissance maximale pendant une courte durée (10 minutes max.). La puissance est automatiquement réduite au niveau 12 une fois la durée maximale de la fonction Boost écoulée.



Activer la fonction Boost

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche ">>" immédiatement après avoir allumé la zone de cuisson.

La mention « boost » et la position « 12 » s'affichent.

- Si vous souhaitez utiliser la fonction Boost sur une zone de cuisson ayant déjà été réglée, appuyez plusieurs fois sur la touche ">>" ou "+" de la zone de cuisson concernée.

Désactiver la fonction Boost

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

1. Appuyez sur la touche "<<" ou "-".

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 éteindre.

Un signal sonore retentit et l'affichage s'éteint.

La zone de cuisson est alors complètement 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. La première zone de cuisson mise en fonctionnement conserve toujours le même réglage. Le réglage maximum de la seconde zone, devant ou derrière, qui a été allumée par la suite dépend donc du réglage de la première zone de cuisson. Lorsque la quantité maximale de combinaisons de réglages de cuisson est atteinte, le dernier réglage effectué clignote et est automatiquement abaissé 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 d'induction sont couplées, ni la fonction Boost ni les fonctions du menu ne sont disponibles.

Comment coupler les zones d'induction

Les zones d'induction combinées peuvent être couplées.

Ceci crée une zone de cuisson plus étendue permettant d'utiliser par exemple une grande poêle à poisson ou un grand récipient.

- Si les zones sont couplées, ni la fonction Boost ni les fonctions du menu ne sont disponibles.
- Utilisez une poêle (à poisson) permettant de couvrir au moins l'une des positions centrales/médianes des zones.

Activer le mode 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. Maintenez simultanément enfoncées (pendant quelques secondes) la touche << sur la zone Vario arrière et la touche >> sur la zone Vario avant.
« BR » apparaît sur l'affichage de la zone arrière. Utilisez ensuite la zone avant pour contrôler la puissance de cuisson des deux zones.
4. Réglez la puissance de cuisson désirée à l'aide des touches "+", "-", "<<" ou ">>" de la zone avant. Les deux zones de cuisson chauffent à la puissance ainsi sélectionnée.



Désactiver le mode de couplage

1. Appuyez simultanément sur la touche ">>" de la zone Vario avant et que la touche "<<" de la zone Vario arrière pour désactiver le niveau de couplage.
La zone avant continue de chauffer au niveau réglé dans la fonction de couplage.
- Ou :**
2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
Un signal sonore retentit et l'affichage s'éteint.
La zone de cuisson est alors complètement éteinte.

Arrêt

Arrêt d'une zone de cuisson

Appuyez sur la touche Marche/arrêt de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.

Un signal sonore retentit et l'affichage 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 de sécurité enfant pour arrêter toutes les zones de cuisson simultanément.

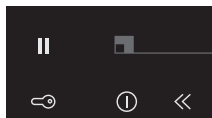
Un signal sonore retentit. Le voyant rouge de verrouillage de la sécurité enfant situé à côté de la touche de sécurité enfant clignote très lentement.

- La plaque de cuisson est maintenant en mode Écoveille (voir '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 Écoveille, ou en arrêtant toutes les zones de cuisson.

Pour commencer la cuisson directement à partir du mode Veille, appuyez sur la touche Marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.



Passage du mode Écoveille au mode Veille

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

- Appuyez brièvement sur la touche de sécurité enfant pour passer en mode Veille.

Un signal sonore unique retentit. Tous les voyants de la plaque de cuisson s'éteignent.

Mode Écoveille

En mode Écoveille, la plaque de cuisson est arrêtée et utilise le moins d'énergie possible.

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

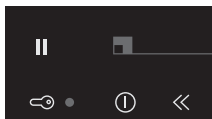


Bon à savoir

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

Passage de la plaque de cuisson en mode Écoveille

- Appuyez sur la touche de sécurité enfant.
Un signal sonore unique retentit. Le mode Écoveille est activé, le voyant rouge à côté de la touche clignote lentement.



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



Bon à savoir

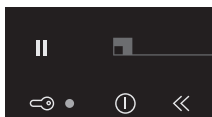
30 minutes après la mise en veille, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode Écoveille afin d'éviter une consommation d'énergie inutile.

Sécurité enfant

Votre plaque à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil. Ceci empêche la mise en route inopinée de l'appareil.

Activation de la sécurité enfant

- Appuyez sur la touche de sécurité enfant pendant deux secondes.
Un double signal sonore retentit. Toutes les touches sont désormais inactives, à l'exception de la touche de sécurité enfant. La plaque de cuisson passe tout d'abord en mode Écoveille, puis en mode Sécurité enfant. Le voyant rouge est allumé de manière fixe.
- Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche pour désactiver la sécurité enfant.
Un signal sonore unique retentit. La plaque de cuisson est maintenant en mode Veille. Le voyant rouge à côté de la touche de sécurité enfant s'éteint.



Conseil

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

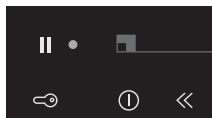


Bon à savoir

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

Pause

La fonction pause permet de mettre l'ensemble de la plaque de cuisson en pause pendant 5 minutes en cours de cuisson. Vous pourrez ainsi dans ce mode laisser brièvement la plaque de cuisson sans surveillance ou la nettoyer en toute sécurité, sans perdre vos réglages.



Passage en mode pause

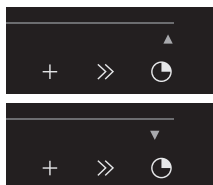
- Appuyez une fois sur la touche Pause.
Un double signal sonore retentit, les réglages de la puissance passent à une position plus basse et le voyant rouge à côté de la touche clignote.
 - S'ils ont été activés, l'horloge ou les minuteurs de cuisson s'arrêtent. Toutes les zones de cuisson sont mises automatiquement sur une position de réglage plus basse.
 - Toutes les touches sont inactives, sauf les touches de sécurité enfant et de pause.
 - La touche marche/arrêt de chaque zone de cuisson reste également active, mais réagit avec un délai de deux secondes.
- Pour redémarrer la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche Pause dans un délai de 5 minutes.
Un double signal sonore retentit, la plaque de cuisson se remet en marche en reprenant les réglages effectués avant la mise en pause.
- Si vous n'effectuez pas d'autres commandes durant 5 minutes : *toutes les zones de cuisson en fonctionnement s'éteindront automatiquement. La touche Pause clignote alors 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 Écoveille après 25 minutes.*

Reconnaissance du mode

Mode Veille	Aucun voyant n'est allumé.
Mode Écoveille	Le voyant rouge situé à côté de la touche de sécurité enfant continue à clignoter lentement.
Mode Sécurité enfant	Le voyant rouge à côté de la touche de sécurité enfant 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 Minuterie	La fonction Minuteur de cuisson
Cette fonction se reconnaît à la petite flèche rouge pointant vers le haut.	Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointant vers le bas.
En fonction Minuterie, le temps augmente.	En fonction Minuteur de cuisson, le temps diminue.
La minuterie ne peut pas être liée 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, la fonction de minuteur est automatiquement activée après 3 secondes si vous n'intervenez pas.	La fonction minuteur de cuisson est accessible depuis la fonction horloge en appuyant sur la touche rouge + ou la touche rouge -.



Attention

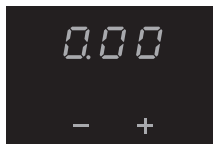
- Un seul minuteur est disponible par groupe de deux zones (avant et arrière). La cinquième zone de cuisson a son propre minuteur.
- Le minuteur ne peut être associé qu'à une des deux zones de cuisson d'un groupe de deux zones.
- La fonction minuterie/minuteur de cuisson peut également être utilisée sans activer une zone de cuisson correspondante.

Activer la minuterie

1. Appuyez une fois sur la touche du minuteur de la zone de cuisson. *L'affichage de la minuterie s'allume et trois zéros clignotent. En dessous, un + et un - s'affichent.*
- Si vous ne réglez pas de durée à l'aide des touches "+" ou "-", le minuteur démarre automatiquement après 3 secondes. La minuterie peut aller jusqu'à 9 heures et 59 minutes. *La flèche rouge pointant vers le haut s'allume et le temps augmente.*
2. Appuyez sur la touche minuteur de la zone de cuisson pour l'arrêter.

Activer le minuteur de cuisson

1. Appuyez une fois sur la touche du minuteur de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour passer de la fonction minuterie à la fonction minuteur de cuisson. Réglez ensuite le



FONCTIONNEMENT

temps de cuisson voulu avec la touche +. Vous pouvez modifier ce temps de cuisson avec la touche - par la suite.

La petite flèche rouge pointant vers le bas s'allume. Le décompte du temps de cuisson démarre.

- Appuyez de nouveau sur la touche minuteur de la zone de cuisson pour l'arrêter.



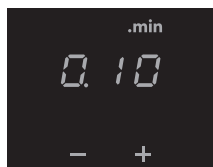
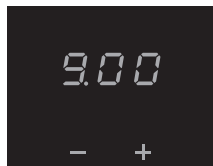
Attention

- Le minuteur de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active. Le minuteur s'arrête dès que la casserole n'est plus sur la plaque, et reprend le décompte lorsqu'elle est de nouveau posée sur la zone de cuisson.
- Si le minuteur de cuisine est lié à une zone de cuisson, celle-ci s'éteint une fois le temps écoulé.

L'alarme du minuteur de cuisson retentit pendant un quart d'heure, en volume décroissant, tandis que l'indication « 0:00 » et la flèche rouge pointant vers le bas clignotent. Appuyez sur la touche minuteur de la zone de cuisson pour l'arrêter. Appuyez de nouveau sur la touche horloge/minuteur de la zone de cuisson où la flèche rouge pointant vers le bas clignote, ou retirez la casserole de la zone pour arrêter de nouveau le minuteur.

Réglage du temps de cuisson

- Activez le minuteur de cuisson.



Touche	Progression x par pression de touche	Horloge
+	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" apparaît au-dessus de l'affichage et les minutes sont ajoutées après le point.



Conseil

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

Activer et désactiver le signal sonore

1. Appuyez deux fois sur la touche Marche/arrêt située à l'extrême gauche.
2. Appuyez simultanément sur les touches << et + en les maintenant enfoncées jusqu'à ce vous entendiez un signal sonore.
Le signal sonore est maintenant désactivé pour toutes les touches, sauf pour la touche pause et la touche de sécurité enfant.
Remarque : l'alarme du minuteur de cuisson et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.
3. Utilisez la même combinaison de touches pour rétablir le son.

Activer/désactiver la détection automatique de casserole

Si, après l'activation de la plaque de cuisson, vous posez une casserole sur une zone de cuisson inactive, la commande correspondante s'allume et peut être employée immédiatement (sans passer par la touche Marche/arrêt). Si la zone de cuisson n'est pas activée dans les 10 secondes, la lumière s'éteint. Elle peut être réactivée en retirant la casserole puis en la replaçant ou bien en utilisant la touche Marche/arrêt. Cette fonction est activée par défaut, mais il est possible de la désactiver. Ceci s'effectue en éteignant la plaque de cuisson et en actionnant les touches « Menu » (6) et « Marche/arrêt » (21) sur le panneau de commande de gauche pendant 5 secondes. Le message « APd OFF » apparaît sur l'écran. Répétez cette action pour réactiver la fonction, « APd ON » (APd activé) s'affiche alors à l'écran.

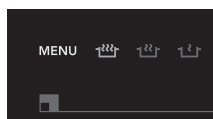
Programmes de cuisson prédéfinis

Votre plaque de cuisson dispose de 6 programmes de cuisson prédéfinis. Vous pouvez régler n'importe quelle heure de fin de programme de cuisson prédéfini à l'aide de la fonction « minuteur de cuisson » (voir page 18). Les programmes de cuisson sont basés sur des quantités ordinaires. Les tableaux sont indicatifs. Vous pouvez modifier le plat à votre gré grâce aux marges importantes.

Activer un programme prédéfini

La zone de cuisson est allumée.

- Appuyez sur la touche Menu.
Une série de six symboles s'allume. L'un des symboles est plus brillant que les autres.
- Appuyez de nouveau sur la touche Menu ou appuyez et maintenez-la enfoncée pour accéder aux autres fonctions du menu.
Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes. Un « A » signifiant « automatique » s'affiche.



FUNCTIONNEMENT

Lorsqu'un programme de cuisson prédéfini (automatique) est activé, vous pouvez utiliser les touches suivantes pour revenir au processus manuel de cuisson : << , + , - , >> .



Attention

Les programmes de cuisson et la fonction Boost ne fonctionnent pas 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 retentit lorsque le contenu du récipient bout ou lorsqu'on peut ajouter les ingrédients. Cette fonction est uniquement opérationnelle en l'absence de couvercle sur la casserole.

Préparation	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	Remplissage de la casserole (début de cuisson)
Pommes de terre cuites	6 - 8	1000 - 1400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l pommes de terre comprises
Légumes (fermes) cuits	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 double	3,5 l légumes compris
Riz	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l d'eau uniquement ¹⁾
Pâtes	2 - 3	200 - 300 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l d'eau uniquement ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l d'eau uniquement ¹⁾

1) Ajoutez le riz ou les pâtes après le signal sonore.

* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec des casseroles préconisées par ASKO.

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



Fonction Mijotage*

La température de la préparation est constamment maintenue proche du point d'ébullition (90 °C - 95 °C). La fonction Mijotage donne les meilleurs résultats lorsque la casserole est couverte. Remuez les plats de composition épaisse toutes les 15 minutes. Le temps maximum de mijotage est de 8 heures, à moins qu'un temps plus court ait été réglé avec la minuterie.

FUNCTIONNEMENT

Préparation	Quantité +/-	Casserole	Zone
Sauce ou soupe	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 double



Fonction de 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. Le temps maximum de maintien au chaud est de 8 heures, à moins qu'un temps plus court ait été réglé avec la minuterie.

Préparation	Nombre de personnes	Quantité +/-	Casserole	Zone
Tous les plats	4	2000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double

* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec des casseroles préconisées par ASKO.

wok

Fonction Wok*/**

La fonction « Wok » assure la température optimale aussi bien de l'huile que du wok. Le wok est à la température voulue après le signal sonore. Ajoutez l'huile, puis les ingrédients.

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



Fonction Sauté*/**

La fonction « Sauté » assure une haute température de cuisson optimale. La poêle est à la température voulue après le signal sonore. Ajoutez l'huile ou le beurre, puis les ingrédients.

Préparation	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone
Viande, poisson	4 - 5	400 - 500 g	Poêle	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Poêle	Ø 260 double

- * Cette fonction donne les meilleurs résultats avec des casseroles préconisées par ASKO.
- ** 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 grill optimale. Un signal sonore retentit lorsque le récipient est à la température voulue.

Préparation	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone
Viande, poisson, légumes	3 - 4	300 - 400 g	Plaque / poêle à griller	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Plaque / poêle à griller	Ø 260 double

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

Afin que la friture de vos aliments soit aussi saine que possible, Asko recommande de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile a un point de fumée qui est la température à partir de laquelle des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différents types d'huile.

Huile	Point de fumée °C
Huile 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 de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

- * Cette fonction donne les meilleurs résultats avec des casseroles préconisées par ASKO.
- ** 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 ne doit être utilisé qu'à titre indicatif.

Utilisez la fonction « Boost » ainsi que les réglages 11 et 12 pour :

- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,
- « blanchir » des légumes,
- chauffer de l'huile et de la graisse,
- mettre une cocotte minute sous pression,
- un wok.

Utilisez les réglages 9 et 10 pour :

- saisir de la viande,
- cuisiner du poisson,
- cuire des omelettes,
- frire des pommes de terre cuites à l'eau,
- frire des aliments en bain d'huile.

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

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

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- cuire des tranches minces de viande.

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

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

Nettoyage

Conseil

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

Nettoyage quotidien

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

Taches tenaces

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

Ne jamais utiliser

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



DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

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

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant les points indiqués ci-après.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la plaque de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la plaque de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
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.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
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. 10 et 11).

DIAGNOSTIC DES PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner 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 n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
« br » apparaît sur le panneau d'affichage et les touches ne fonctionnent pas.	La fonction de couplage est activée.	Désactivez la fonction.
Code d'erreur F00.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code d'erreur F0 à F6 et FC.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.
Code d'erreur F7.	La température environnante n'est pas adéquate.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson.
Code d'erreur F8 et F08.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe. Laissez refroidir l'appareil, puis reprenez la cuisson à un réglage moins puissant.
Code d'erreur F9 et/ou signal sonore continu.	L'appareil n'a pas été branché correctement et/ou la tension du secteur est trop élevée.	Faites modifier votre branchement.
Code d'erreur F99.	Vous avez appuyé sur deux ou plusieurs touches à la fois.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code d'erreur FA.	Tension trop basse.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
Code d'erreur FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les trous de ventilation sous la plaque de cuisson ne sont pas bouchés.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

DONNÉES TECHNIQUES

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	HI1655MF
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	-
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e)	4 22,0 x 19,0 cm
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	188,8
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	188,8

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de manière responsable à la fin de son cycle de service. Pour toute information à ce sujet, contactez les autorités compétentes de votre pays.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible qu'il contienne les matériaux suivants :

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

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



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite les éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives pouvant résulter d'une mise au rebut inappropriée, et permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

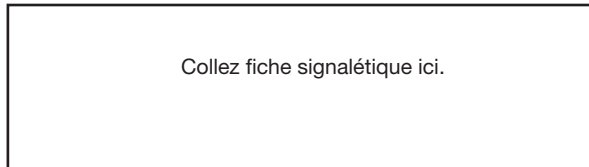
Déclaration de conformité



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



La fiche signalétique se trouve au fond de l'appareil.



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

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

 **ASKO**



780957

fr (07-19)