



## Mode d'emploi Plaque de cuisson à induction

HI1884M / SIVK8DTI

HI1884MF / SIVK8DTI

HI1994MF / SIVK9FTI

**Pictogrammes utilisés**



Informations importantes



Conseil

# SOMMAIRE

## Votre plaque de cuisson à induction

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6

## Utilisation

Fonctionnement des touches sensibles	7
La cuisson par induction	7
Fonctionnement de l'induction	8
Bruits de l'induction	8
Casseroles	9

## Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	11
Détection automatique de casserole (APd)	11
Indicateur de chaleur résiduelle	12
Boost	12
Répartition de la puissance des zones de cuisson	12
Induction combinée (modèles « SV » et « SVI »)	13
Arrêt	14
Mode Veille	14
Mode Écoveille	14
Sécurité enfant	15
Pause	16
Reconnaître un mode	16
Minuterie/minuteur de cuisson	17
Activer/désactiver le signal sonore	19
Programmes de cuisson prédéfinis	19
Cuisson saine	23
Puissances de cuisson	24

## Entretien

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

## Problèmes

Généralités	26
Tableau des erreurs	26

## Maintenance

Exigences supplémentaires pour l'intégration (installation encastrée) de la plaque de cuisson (modèles « F »)	29
--	----

## Informations (UE) 66/2014

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	30
--	----

## Considérations environnementales

Élimination de l'appareil et de l'emballage	31
---	----

# 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. Et comme il est de même possible de sélectionner des réglages de puissance très élevée, le point d'ébullition des plats est très vite atteint. L'espace généreux entre les zones de cuisson assure également 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.



## **Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

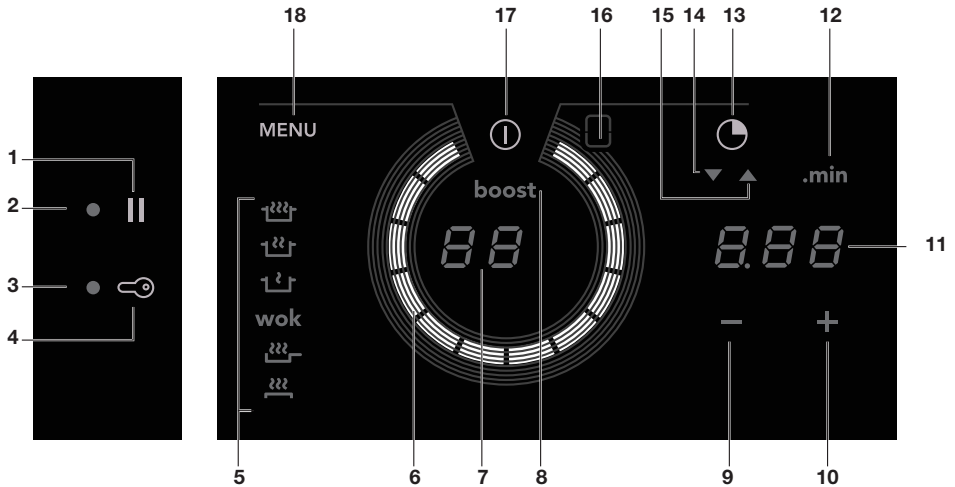
**Avant toute utilisation, lisez attentivement et intégralement le mode d'emploi et conservez-le en vue d'une consultation ultérieure.**

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.** Cette fiche contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos questions de façon satisfaisante.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Panneau de commande

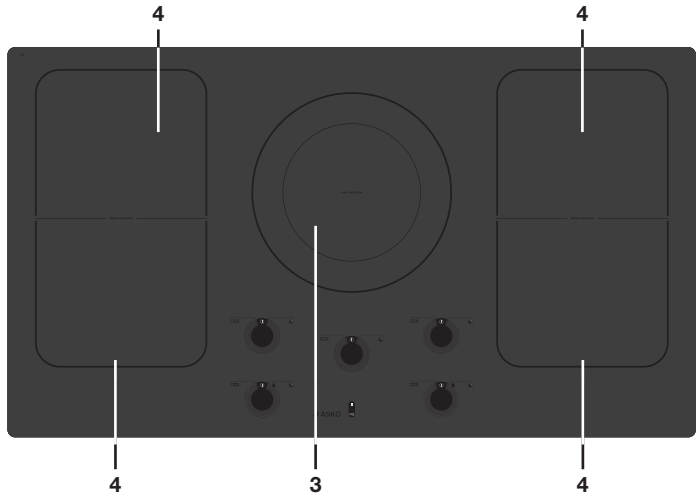


1. Touche Pause
2. Voyant de pause
3. Voyant de sécurité enfant/voyant Écoveille
4. Touche Clé (fonction de sécurité enfant/Écoveille)
5. Fonctions du menu Induction
6. Commande sensitive (12 niveaux)
7. Voyant de niveau
8. Voyant Boost
9. Touche Diminution du temps
10. Touche Augmentation du temps
11. Minuterie/minuteur de cuisson
12. Voyant « Minutes après le point »
13. Touche Minuterie/minuteur de cuisson
14. Voyant du minuteur de cuisson
15. Voyant de la minuterie
16. Touche de la fonction de couplage (relie deux zones de cuisson, créant ainsi une grande zone pouvant être commandée au moyen d'un seul curseur)
17. Touche Marche/arrêt
18. Touche Menu

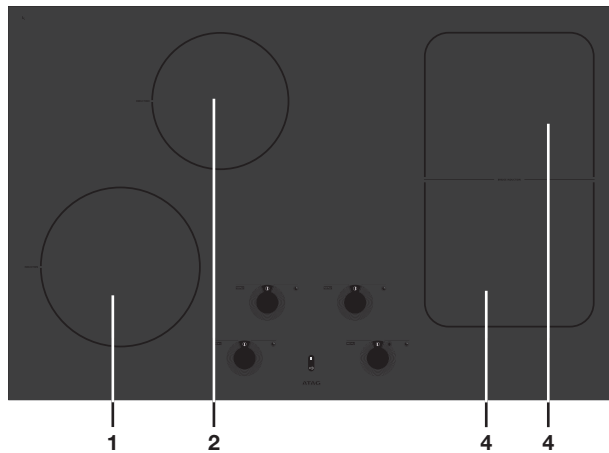
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

## Description

HI1994MF



HI1884M / HI1884MF



1. Zone de cuisson Ø 210 / 3,7 kW
2. Zone de cuisson Ø 180 / 3,0 kW
3. Zone de cuisson Ø 260 5,5 kW (double anneau)
4. Zone d'induction combinée 180 x 220 mm 3,7 kW (zones pouvant être couplées)

## 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 est inutile 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. Par exemple, elle ne se mettra pas en marche si un animal domestique marche sur les touches.

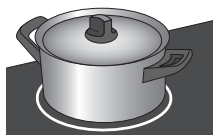
## La cuisson par induction

### **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**

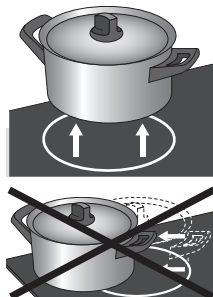
- Dans la cuisson par induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



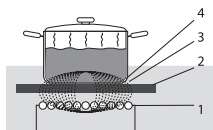
*Avec la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.*

### **Remarque**

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et soulevez-les toujours pour les déplacer (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 l'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 générée à l'intérieur de la casserole. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Autrement dit, la zone de cuisson est bien moins chaude qu'une plaque vitrocéramique ou un brûleur à gaz. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

## Bruits de l'induction

### Cliquetis

Le limiteur de capacité des zones avant et arrière émet une succession de bruits légers. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.

### La casserole fait du bruit

Les casseroles émettent parfois un bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.



## Le ventilateur fait du bruit

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, ce qui produit un bourdonnement audible. Ce bruit persiste parfois une fois l'appareil éteint.



## Détection automatique de casserole

Lorsque la fonction de détection automatique de casserole (APd) est activée, un léger cliquetis est audible même quand la zone n'est pas utilisée.

## Casseroles

### Casseroles pour la cuisson par induction

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



### Remarque

- 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
Casserole en acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	Acier inoxydable
Casserole solide en émail	Porcelaine
Casserole en fonte émaillée	Cuivre
	Plastique
	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 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.



## Remarque

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.

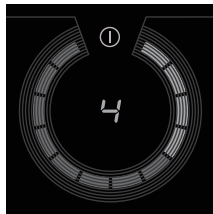
## Diamètre minimum de la casserole

Le diamètre d'un fond de casserole ne doit pas être inférieur à 12 cm (16 cm pour les zones d'induction combinées). Les meilleurs résultats sont obtenus avec une casserole de même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone ne fonctionne pas.

## 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



1. Appuyez sur la touche Clé.  
*Un signal sonore unique retentit.*
2. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.  
*La fonction de détection automatique de casserole (APd) la repère et le signe « - » se met à clignoter à l'écran. Sans aucune autre action de votre part, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes.*
3. Faites glisser votre doigt sur le curseur de réglage (dans le sens horaire) ou tapotez sur ce dernier pour effectuer le réglage voulu. La zone de cuisson démarre automatiquement à la puissance réglée.
4. Pour augmenter ou diminuer la puissance, faites glisser votre doigt sur le curseur de réglage ou tapotez sur ce dernier. Les zones de cuisson disposent de 12 positions de réglage. Un réglage Boost existe aussi pour les zones d'induction.



### **Remarque !**

Si la fonction de détection automatique de casserole (APd) est désactivée, activez une zone de cuisson à l'aide de la touche Marche/arrêt.

## Détection automatique de casserole (APd)

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 un délai de 10 secondes, elle s'éteint d'elle-même. Elle peut être réactivée ensuite, soit en enlevant la casserole et en la replaçant sur la zone de cuisson, soit au moyen de la touche Marche/arrêt.

### **Allumer et éteindre la fonction APd**

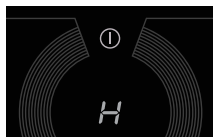
Cette fonction est activée par défaut, mais il est possible de la désactiver. Pour cela, il vous suffit d'éteindre la plaque de cuisson. Depuis le mode « Écoveille », appuyez ensuite pendant 5 secondes sur la touche Pause (1). L'écran affiche alors « APd OFF » (APd désactivé). Répétez cette action pour réactiver la fonction, « APd ON » (APd activé) s'affiche alors à l'écran.

### **Détection de casserole**

Si la plaque de cuisson ne détecte pas de casserole (métallique) après le réglage de la puissance, l'affichage continue de clignoter et la zone

de cuisson reste froide. Si aucune casserole (métallique) n'est déposée sur la plaque dans un délai de 1 minute, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

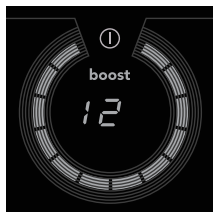
### Indicateur de chaleur résiduelle



Une zone de cuisson peut rester chaude pendant quelque temps après son utilisation. Un « H » demeure affiché tant qu'elle 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 et activez cette zone.
2. Tapotez deux fois sur l'extrémité 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. Tapotez 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 éteindre.

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

### Répartition de la puissance des zones de cuisson



- Les zones de cuisson peuvent interagir selon le type d'appareil. Lorsque plusieurs zones de cuisson sont allumées simultanément, la puissance disponible se répartit automatiquement entre les zones.

- Si, lors du réglage, la puissance maximale de la combinaison des positions de cuisson est atteinte, une ou plusieurs zones sont automatiquement réduites vers la position la plus élevée possible alors. Cet état est indiqué par le clignotement de l'élément de commande correspondant. La zone de cuisson activée en dernier est prioritaire.

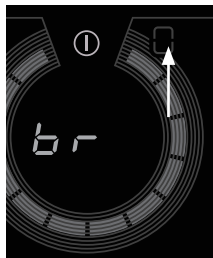
### Induction combinée (modèles « SV » et « SVI »)

Les zones d'induction combinées peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour la plaque à griller ASKO, le teppanyaki ASKO, une grande poêle à poisson ou plusieurs casseroles à la même puissance.

- Si les zones d'induction combinées sont couplées, ni la fonction Boost ni les fonctions du menu ne sont disponibles.
- Utilisez une poêle à poisson ou un autre type de récipient couvrant au moins l'une des positions centrales des zones d'induction combinées.

#### Activer 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 l'état « couplage ». « BR » apparaît sur l'affichage de la zone arrière. Il n'est plus possible d'utiliser la zone arrière.
4. Faites glisser votre doigt sur le curseur de réglage avant (dans le sens horaire) ou tapotez sur ce dernier pour effectuer le réglage voulu. Les deux zones de cuisson chauffent à la puissance sélectionnée.



#### Désactiver la fonction de couplage

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

#### Ou :

2. Appuyez sur la touche Marche/arrêt de la zone de cuisson avant afin d'éteindre les deux zones. Un signal sonore retentit et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors complètement éteinte.

## Arrêt

---

### Arrêt de la zone de cuisson

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

*Un signal sonore unique retentit et le curseur de réglage s'éteint.*

- Si toutes les zones de cuisson ont été éteintes de cette façon, 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 retentit. Le voyant rouge de verrouillage situé à côté de la touche Sécurité enfant clignote très lentement.*

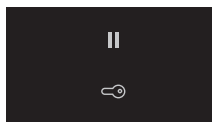
- La plaque de cuisson à induction est désormais en mode Écoveille (voir également « mode Écoveille »).

## Mode Veille

---

En mode Veille, la plaque de cuisson à induction est arrêtée. Vous pouvez passer en mode Veille à partir du mode Écoveille, ou en arrêtant toutes les zones de cuisson individuellement.

Pour commencer la cuisson directement depuis le mode Veille, appuyez sur la touche Marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.



### Passer du mode Écoveille au mode Veille

*Le voyant rouge situé à côté de la touche Clé clignote lentement.*

- Appuyez brièvement sur la touche Clé pour passer en mode Veille. *Un signal sonore unique retentit. Tous les voyants de la plaque de cuisson sont éteints, à l'exception (éventuellement) de l'indicateur de chaleur résiduelle « H ».*

## Mode Écoveille

---

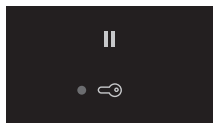
En mode Écoveille, la plaque de cuisson est arrêtée et utilise le moins d'énergie possible.

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



### Bon à savoir

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



## Passer en mode Écoveille

- Appuyez sur la touche Clé.  
*Un signal sonore unique retentit. Le mode Écoveille est actif, le voyant rouge près de la touche Clé clignote lentement.*

En mode Écoveille, vous ne pouvez pas commencer directement la cuisson. Pour ce faire, la plaque de cuisson doit être placée en mode Veille.

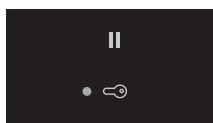


## Bon à savoir

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 l'allumage involontaire des zones de cuisson.



## Activer la sécurité enfant

- Appuyez sur la touche Clé pendant 2 secondes.  
*Un double signal sonore retentit. Toutes les touches sont désormais inactives, à l'exception de la touche Clé. 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 Sécurité enfant pour désactiver ce mode.  
*Un signal sonore unique retentit. La plaque de cuisson est maintenant en mode Veille. Le voyant rouge situé près de la touche Clé est éteint.*



## Conseil

Mettez la plaque de cuisson en mode Sécurité enfant avant de la nettoyer pour éviter son activation accidentelle.

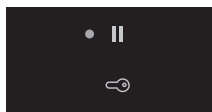


## Bon à savoir

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

## Pause

La fonction Pause permet de mettre toute la plaque de cuisson en « pause » pendant 5 minutes durant la cuisson. L'alimentation électrique de la zone de cuisson est alors interrompue, mais sans perte des réglages. N'oubliez pas cependant que la zone de cuisson restera chaude pendant un certain temps. Il est donc préférable de retirer les plats délicats de la zone de cuisson.



### Passer en mode Pause

- Appuyez une fois sur la touche Pause.  
*Un double signal sonore retentit, les zones de cuisson passent à une puissance inférieure et un voyant rouge à côté de la touche Pause clignote.*
  - Les éventuels réglages de la minuterie ou du minuteur de cuisson s'arrêtent.
  - Toutes les zones de cuisson actives passent automatiquement à la position de réglage 1 ou 2.
  - Toutes les touches sont inactives à l'exception des touches Clé et Pause. Les touches Marche/arrêt des zones de cuisson individuelles demeurent également actives, mais elles réagissent avec un retard de deux secondes pour vous donner le temps de nettoyer le panneau de commande.
  - Si vous appuyez de nouveau sur la touche Pause dans un délai de 5 minutes, tous les processus de cuisson en pause reprennent.  
*Un double signal sonore retentit et la plaque de cuisson reprend les processus de cuisson avec les réglages définis avant la pause.*
- Sans aucune autre action de votre part dans les 5 minutes :  
*Toutes les activités des zones de cuisson s'arrêtent 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.*

## Reconnaître un mode

<b>Mode Veille</b>	Aucun voyant n'est allumé.
<b>Mode Écoveille</b>	Le voyant rouge situé à côté de la touche Clé clignote lentement.



<b>Mode Sécurité enfant</b>	Le voyant rouge situé près de la touche Clé est allumé de manière fixe.
<b>Mode Pause</b>	Le voyant rouge situé à côté de la touche Pause clignote.

## Minuterie/minuteur de cuisson

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



La fonction Minuterie	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 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.
Lorsque vous appuyez sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson, la fonction Minuterie est automatiquement activée au bout de 3 secondes si vous n'intervenez pas.	La fonction Minuteur de cuisson est accessible à partir de la fonction Minuterie en appuyant sur la touche + ou -.



### Remarque

- Chaque zone de cuisson dispose d'une minuterie/d'un minuteur de cuisson.
- La fonction Minuterie/minuteur de cuisson peut également être utilisée sans activer une zone de cuisson correspondante.

### Activer la minuterie



- Appuyez une fois sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson. *L'affichage de la minuterie s'allume et trois zéros clignotent. + et - s'affichent en dessous.*
- Si vous ne réglez pas de durée à l'aide de la touche + ou -, la minuterie démarre automatiquement après 3 secondes. La minuterie peut décompter jusqu'à 9 heures et 59 minutes. *La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps augmente.*
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson pour l'arrêter.

## Activer le minuteur de cuisson

- Appuyez une fois sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson de la zone de cuisson.
- Appuyez sur la touche + ou - pour passer de la fonction Minuterie à la fonction Minuteur de cuisson. Réglez ensuite le temps de cuisson voulu avec la touche +. Vous pouvez modifier ce temps de cuisson avec la touche - par la suite.

*La flèche rouge pointant vers le haut s'allume. Le décompte du temps s'effectue.*

- Appuyez une nouvelle fois sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson pour l'arrêter.

## Remarque

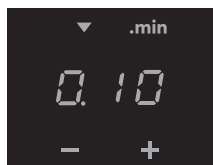
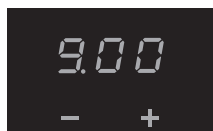


- Le minuteur de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active.
- Si le minuteur de cuisson est lié à une zone de cuisson, celle-ci s'éteint une fois que le temps est écoulé.

*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 pointée vers le haut clignotent. Appuyez de nouveau sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson ou retirez la casserole de la zone de cuisson pour arrêter l'alarme du minuteur de cuisson.*

## Régler le temps de cuisson

- Activez le minuteur de cuisson.



Touche	Progression 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 » apparaît au-dessus de l'affichage et les minutes sont ajoutées après le point.*



## Conseil

Pour régler le temps de cuisson plus rapidement, appuyez sur la touche + ou - en la maintenant enfoncée.

## Activer/désactiver le signal sonore

- Appuyez simultanément sur la touche Menu et sur la touche Minuterie/minuteur de cuisson jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

*Le signal sonore est maintenant désactivé pour toutes les touches, sauf pour la touche Pause et la touche Clé. Remarque : l'alarme du minuteur de cuisson et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.*

- Utilisez la même combinaison de touches pour rétablir le son.

## Programmes de cuisson prédéfinis

Votre plaque de cuisson comporte 6 programmes de cuisson prédéfinis. Vous pouvez régler n'importe quelle heure de fin d'un programme de cuisson prédéfini avec la fonction de minuteur de cuisson (reportez-vous à la page 20).

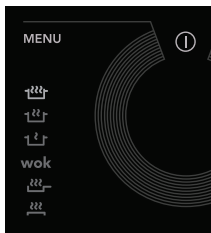
Les programmes de cuisson sont basés sur des quantités moyennes. Les tableaux sont indicatifs. Vous pouvez modifier le plat à votre gré grâce aux marges importantes.

### **Activer un programme automatique**

*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 à la fonction de menu suivante.  
*Le programme de cuisson sélectionné démarre automatiquement après 3 secondes. Un « A » signifiant « automatique » s'affiche.*

Lorsqu'un programme de cuisson prédéfini est actif, vous pouvez revenir en mode de cuisson manuelle en tapotant sur le curseur de réglage avec votre doigt.



### **Attention !**

**Les programmes de cuisson 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 s'il faut ajouter des ingrédients. Cette fonction est uniquement opérationnelle en l'absence de couvercle sur la casserole.

Préparation	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	Contenu du récipient : (en début de cuisson)
Pommes de terre cuites	1 - 3	200 - 500 g	Casserole (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 (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
Œufs	2 - 6	2 - 6 œufs	Casserole (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 (Ø 200)	Ø 145	1,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
Pâtes	1 - 2	100 - 200 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>

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

\* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients recommandés par ASKO (consulter le site [www.asko.com](http://www.asko.com)).

\*\* Ces fonctions du menu donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont lancées 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.

Préparation	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 lorsque la casserole est couverte. 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	1	1 000 g	Casserole (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 recommandés par ASKO (consulter le site [www.asko.com](http://www.asko.com)).

## wok

### Fonction Wok\*/\*\*

La fonction Wok fournit une température optimale pour l'huile comme pour le wok. Le wok est à la température voulue après le signal sonore. Ajoutez l'huile, puis les ingrédients.

Préparation	Nombre de personnes	Quantité maximale de 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\*/\*\*

Le réglage Rôtissage fournit la température de rôtissage 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	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 recommandés par ASKO (consulter le site [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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



## Fonction Gril\*/\*\*

La fonction Gril fournit la température de gril optimale. Un signal sonore retentit lorsque le récipient est à la température voulue.

Préparation	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 combustion des divers types d'huile

Point de combustion des types d'huile distincts. Pour une cuisine saine, ASKO conseille de choisir une huile en fonction de la température de cuisson. Le point de fumée, auquel des gaz toxiques se dégagent, varie pour chaque type d'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée de chaque type 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 d'olive	242 °C
Huile de riz	255 °C

\* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients recommandés par ASKO (consulter le site [www.asko.com](http://www.asko.com)).

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

## Puissances de cuisson

Les valeurs de réglage dépendant de la quantité, de la composition du mets ainsi que du récipient, le tableau ci-dessous n'est fourni qu'à titre indicatif.

### **Utilisez le niveau « 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 un autocuiseur sous pression,
- un wok.

### **Utilisez les niveaux 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 niveaux 7 et 8 pour :**

- cuire des crêpes épaisses,
- 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,
- frire des tranches fines de viande.

### **Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :**

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

### **Utilisez les niveaux 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**

Avant de commencer le nettoyage, activez la sécurité enfant.

### **Nettoyage quotidien**

- Un entretien régulier immédiatement après utilisation permet d'éviter l'incrustation d'aliments qui, sur la durée, s'accompagne de taches tenaces difficiles à enlever. Utilisez pour cela un détergent doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

### **Taches tenaces sur la plaque de verre**

Nettoyez la plaque de verre avec un détergent spécial pour vitrocéramiques. Les taches d'eau ou de tartre s'enlèvent le plus facilement avec du vinaigre de ménage.

### **Taches tenaces**

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez également employer un détergent doux tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Enlevez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Des produits spéciaux sont disponibles à cette fin.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique ou de sucre fondu.

### **Ne jamais utiliser**

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges à récurer.



## 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 ensuite le service après-vente.

## Tableau des erreurs

Un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil ne signifie pas nécessairement qu'il est défectueux. Essayez d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant les points suivants, ou consultez le site « [www.asko.com](http://www.asko.com) » pour obtenir plus d'informations.

### Remarque

Si le voyant rouge carré situé au-dessus de la touche Pause clignote (et qu'aucun des dysfonctionnements décrits ci-dessous n'est en cause), contactez le service après-vente.

Symptôme	Cause possible	Solution
Du texte apparaît sur l'écran d'affichage au démarrage.	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.	Ceci est normal et cesse de se produire après quelques utilisations. Veillez à ventiler votre cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre plaque de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des zones avant et arrière. Un léger cliquetis est également audible à des réglages moins puissants.  La fonction de détection automatique de casserole (APd) vérifie si une casserole est présente.	Fonctionnement normal.  Retirez la casserole ou désactivez la fonction de détection.

## PROBLÈMES

Symptôme	Cause possible	Solution
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal avec certaines casseroles, à des puissances de chauffe élevée. 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.
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 - de la minuterie.
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 l'écran d'affichage et les touches ne fonctionnent pas.	La fonction de couplage est activée.	Désactivez la fonction de couplage.
Après avoir activé une zone de cuisson, une autre zone de cuisson qui était utilisée avec un programme de cuisson prédéfini s'arrête simultanément.	C'est une fonction de sécurité. La puissance maximale de la combinaison des réglages de cuisson a été dépassée.	Restaurez le programme de cuisson prédéfini et utilisez un réglage plus bas pour l'autre zone de cuisson.
Code de panne F00 / le voyant rouge près de la touche Sécurité enfant est allumé et le voyant situé au-dessus de la touche Pause clignote.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne F0 ... F6 et FC.	Générateur défectueux.	Prenez contact avec le service après-vente.

## PROBLÈMES

Symptôme	Cause possible	Solution
Code de panne F7.	La température ambiante n'est pas adéquate.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la hotte.
Codes de panne F8 et F08 / le voyant rouge près de la touche Sécurité enfant est allumé et le voyant situé au-dessus de la touche Pause clignote.	L'appareil est en surchauffe.	Laissez l'appareil refroidir et reprenez la cuisson par après.
Code de panne F9 et/ou signal sonore continu.	Tension trop élevée et/ou erreur de branchement.	Faites modifier les branchements.
Code de panne F99 / le voyant rouge près de la touche Sécurité enfant est allumé et le voyant situé au-dessus de la touche Pause clignote.	Vous avez actionné deux ou plusieurs touches à la fois.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
Code de panne FA.	Tension trop basse.	Contactez le Fournisseur d'électricité.
Code de panne FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les ouvertures de ventilation sous la plaque de cuisson sont dégagées.
Autres codes de panne.	Générateur défectueux.	Contactez le SAV.
La zone de cuisson ne s'allume pas automatiquement.	La fonction APd est désactivée.	Activez la fonction APd.
Cliquetis pendant la cuisson.	La fonction APd est activée (elle essaie de détecter la présence d'une casserole).	Désactivez la fonction APd.

### Exigences supplémentaires pour l'intégration (installation encastrée) de la plaque de cuisson (modèles « F »)

- Une fois encastrée, la plaque de cuisson doit demeurer accessible par le dessous pour faciliter d'éventuelles interventions.
- S'il existe un tiroir ou un four sous la plaque de cuisson, il doit être aisément amovible.
- Ces plaques de cuisson conviennent particulièrement bien à l'encastrement dans un plan de travail en pierre ou carrelé.
- Signalez toute détérioration subie durant le transport avant d'encaster la plaque de cuisson. Les détériorations signalées après seront considérées comme imputables à l'encastrement.
- La garantie ne couvre pas les détériorations résultant de l'encastrement de la plaque de cuisson.
- La garantie ne couvre pas les dégâts des eaux ou d'autre nature subis par le plan de travail servant à l'encastrement de la plaque de cuisson.
- Avant de faire appel au service après-vente, toutes les pièces intérieures du placard d'encastrement de la plaque de cuisson, telles que support de tiroir, étagères, grilles et rallonges doivent être déposées.
- Le service après-vente est uniquement responsable de la réparation et de la révision de la plaque de cuisson. Contactez votre cuisiniste pour réintégrer la plaque de cuisson (installation encastrée).
- Le kit utilisé pour étanchéifier les bords de la surface en verre doit résister à une température de 160 °C au minimum.
- Pour éviter la décoloration de la pierre naturelle, utilisez un produit d'étanchéité spécialement conçu entre le verre et la pierre naturelle.

## Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	HI1884M HI1884MF		HI1994MF
Type de plaque de cuisson	Plaque de cuisson à induction		Plaque de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4		5
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction		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	1 18,0	1 21,0	1 26,0
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	179,1	193,6	172,0
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)	2 22,0 x 19,0 cm		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		188,8
Consommation énergétique de la plaque de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE) en Wh/kg	187,6		185,4

### Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Les autorités locales peuvent vous renseigner à ce sujet.

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

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

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



Les exigences relatives à la collecte séparée des appareils électriques ménagers sont signalées par le symbole d'une poubelle barrée apposée sur le produit. Cela signifie qu'à la fin de son cycle de service, l'appareil ne peut pas être mis au rebut avec les déchets ménagers courants. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

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

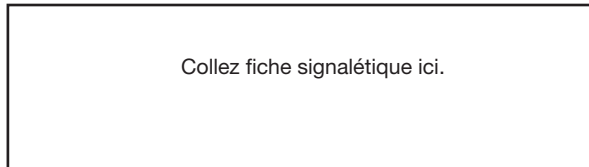


#### **Déclaration de conformité**

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



La 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**



781041

fr (07-19)