



Notice d'utilisation
TABLE DE CUISSON

HIG1995AB / IG9AA02BEA
HIG1995AF / IG9AA02FEA

Pictogrammes utilisés:



Important à savoir



Conseil

SOMMAIRE

Votre table de cuisson

Présentation	4
Bandeau de commandes	6
Description	7

Consignes de sécurité

Sécurité anti-surchauffe	8
Limiteur de durée de cuisson	8

Utilisation de l'induction

Utilisation des commandes tactiles	9
La cuisson par induction	9
Fonctionnement de la cuisson par induction	10
Les bruits de l'induction	10
Casseroles	11

Fonctionnement de l'induction

Mise en marche et réglage de la puissance	13
Indicateur de chaleur résiduelle	13
Boost	14
Deux foyers l'une derrière l'autre	14
Comment coupler les foyers à induction Bridge	15
Arrêt	16
Mode veille	16
Mode écoveille	16
Sécurité enfant	17
Pause	18
Reconnaissance du mode	18
Compte-minute/minuteur de cuisson	19
Activer et désactiver le signal sonore.	21
Détection automatique des casseroles	21
Programmes de cuisson prédéfinis	22
Cuisson saine	25
Réglages de cuisson	26

Entretien induction

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

Défauts induction

Généralités	28
Tableau de dépannage	28

Fonctionnement gas

Allumage et réglage	30
Utilisation	30

Entretien gas

Nettoyage	33
-----------	----

Pannes

Tableau de dépannage	34
----------------------	----

Spécifications techniques

Informations selon règlement (EU) 66/2014	36
---	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	37
---	----

Introduction

Cette table de cuisson offre une combinaison qui a été conçue pour l'amateur de cuisine. La table de cuisson se compose d'un brûleur wok fonctionnant au gaz et de quatre foyers à induction.

Cuire sur une table de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. Les grands espaces entre les foyers permettent de cuisiner confortablement.

Cuire sur une table de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre "casseroles" vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

À l'aide du brûleur à wok (gaz) qui détient une très forte puissance, vous allez obtenir encore de meilleurs résultats en cuisinant avec le wok. Grâce à l'allumage intégré dans le bouton, vous allumez et commandez le foyer wok d'une seule main.

En vue d'assurer une sécurité optimale le brûleur wok est équipé d'une sécurité gaz par thermocouple. La table de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale les foyers qui sont encore chaudes.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la table de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.

VOTRE TABLE DE CUISSON

Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la tablette signalétique située sur la table en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette tablette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

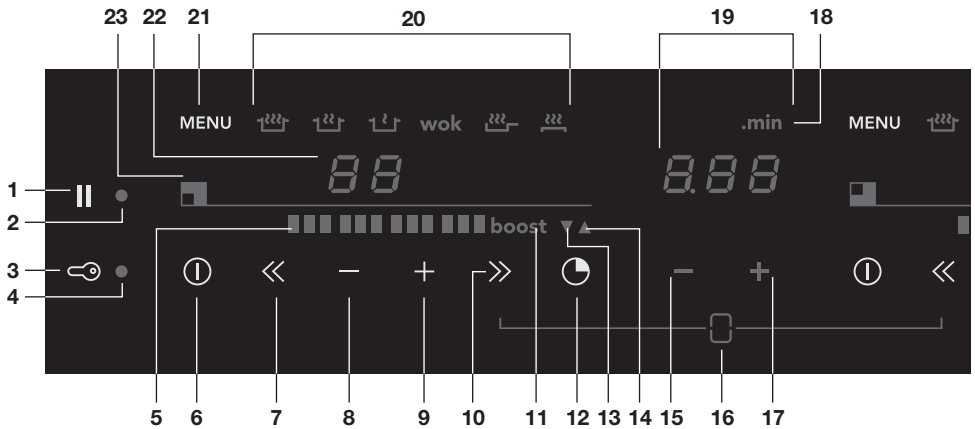


Attention

Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne conviennent plus à la cuisson par induction !

VOTRE TABLE DE CUISSON

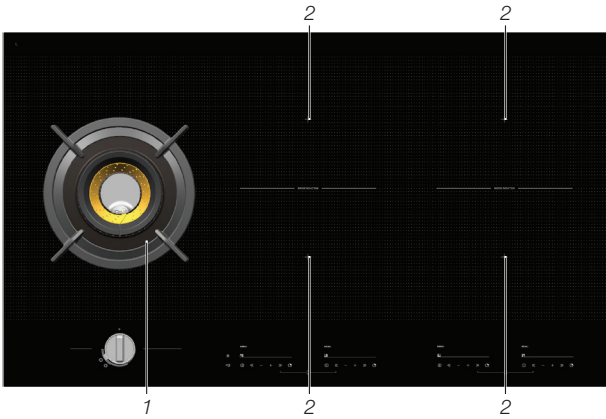
Bandeau de commandes



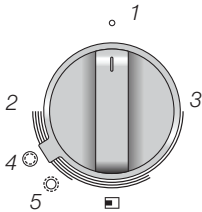
1. Touche pause
2. Voyant de pause
3. Touche sécurité enfant/écoville
4. Voyant de sécurité enfant/voyant écoville
5. Indicateurs d'allure de chauffe
6. Touche marche/arrêt
7. Réduire la puissance rapidement
8. Réduire la puissance
9. Augmenter la puissance
10. Augmenter la puissance rapidement
11. Boost
12. Touche compte-minute/minuteur de cuisson
13. Voyant compte-minute
14. Voyant minuteur de cuisson
15. Touche 'Diminution du temps'
16. Fonction couplage (Deux foyers sont connectées ; ceci créé une grande foyer. Contrôlez les deux foyers au moyen d'une seule commande).
17. Touche 'Augmentation du temps'
18. Voyant 'Minutes après le point'
19. Compte-minute/minuteur de cuisson
20. Fonctions de menu
21. Touche Menu
22. Voyant de position
23. Voyant foyer de cuisson

VOTRE TABLE DE CUISSON

Description



1. Zone de cuisson gauche, brûleur pour wok (gaz) 6 kW
2. Zone Bridge 180 x 220 mm 3,7 kW (foyers pouvant être couplées)



1. Position 0
2. Position maximum
3. Position minimum
4. Position wok (brûleur pour wok)
5. Position rôti (brûleur pour wok)

Avant toute utilisation, veuillez lire les consignes de sécurité !

Sécurité anti-surchauffe

- Chaque foyer est doté d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table 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 table ou foyer est automatiquement diminuée ou éteinte.

Limiteur de durée de cuisson



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

Réglage	Le foyer est automatiquement désactivé au bout de :
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

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

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

UTILISATION DE L'INDUCTION

Utilisation des commandes tactiles

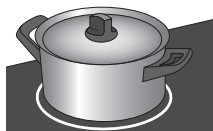
Les commandes tactiles peuvent demander un temps d'adaptation si vous êtes habitué(e) aux boutons rotatifs. Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

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

La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

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



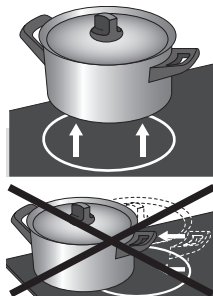
Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte

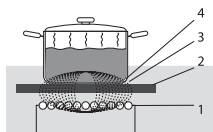
- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est active. Si vous posez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Placez uniquement des casseroles dont le fond est propre sur la surface de cuisson et retirez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, pour éviter la perte d'énergie.



Fonctionnement de la cuisson par induction



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

Le foyer à induction fonctionne selon le principe suivant : une bobine d'induction, encastrée sous la surface vitrocéramique, génère un champ magnétique grâce auquel des courants induits se forment dans le fond ferromagnétique du récipient et créent de la chaleur.

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 table de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, la cuisson demande autant de temps que la cuisson qui se produit sous un autre mode.

Propre

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

Sûr

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

Les bruits de l'induction

Cliquetis

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

Les casseroles font du bruit

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ceci est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne courent aucun risque d'endommagement.

Le ventilateur est bruyant

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, le ventilateur est activé afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la table de cuisson.

Fonction d'activation automatique

Lorsque la fonction d'activation automatique (APD) est activée, on entend un cliquetis, même si le foyer n'est pas en service.

Casseroles

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



Attention

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



Conseil

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

Approprié	Inapproprié
Acier inoxydable spécial	Faïence
Class Induction	L'Acier inoxydable
Les casseroles en émail résistant	La Porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le Cuivre
	Le Plastique
	L'Aluminium



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 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 anti-surchauffe. L'appareil risque de trop chauffer. En raison de cela, la table de verre peut éclater et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou d'un aliment qui a trop cuit (dessèchement), ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Diamètre de récipient

Le diamètre maximal de la casserole est de 18 cm. Le foyer réagit seulement si la casserole qui y est déposée, est adéquate (>12 cm). Si la casserole est de trop petit diamètre, le foyer ne fonctionne pas.

Cocottes minutes

L'induction est très pratique si vous utilisez une cocotte à pression. Le foyer réagit très rapidement et la pression est vite atteinte. Dès que vous désactivez le foyer, la cuisson cesse immédiatement.

Mise en marche et réglage de la puissance

Vous pouvez régler la puissance des foyers sur 12 positions. Il existe aussi une fonction "Boost"

1. Placez une casserole au centre d'une foyer.
2. Appuyez sur la touche sécurité enfant.

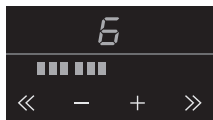
Un signal sonore unique est émis.

3. Appuyez sur la touche marche/arrêt du foyer voulu.

Le symbole "-" se met à clignoter sur le panneau d'affichage et un signal sonore unique est émis. En l'absence d'autres actions, le foyer s'éteint automatiquement après quelques secondes.

4. Utilisez les touches "+", "-", "<<", ">>", pour sélectionner le réglage désiré. La table 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 (voir page 14).
- ▶ Si vous appuyez d'abord sur la touche <<, la position 1 s'affiche.



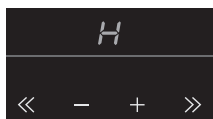
Conseils

- 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 chauffe plus rapidement.

Détection des récipients

Si la table de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, l'affichage continuera de clignoter et le foyer restera froide. Il s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute.

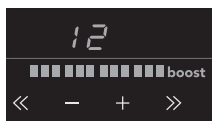
Indicateur de chaleur résiduelle



Un foyer utilisé intensément conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes après l'arrêt. L'affichage indique « H » tant que le foyer est chaud.

Boost

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



Activer la fonction boost

1. Placez une casserole sur un foyer.
2. Appuyez sur la touche ">>" immédiatement après avoir allumé le foyer.

La mention "boost" et le niveau "12" s'affichent.

- Si vous souhaitez utiliser la fonction boost sur un foyer ayant déjà été réglée, appuyez plusieurs fois sur la touche ">>" ou "+" du foyer concerné.

Désactiver la fonction boost

Lorsque la fonction boost est activée, le 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 du foyer que vous souhaitez arrêter.

Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. Le foyer est alors arrêté.

Deux foyers l'un derrière l'autre

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

Comment coupler les foyers à induction Bridge



Les foyers à induction Bridge peuvent être couplés (connectés) ensemble. Ceci crée une grande zone pouvant servir à la cuisson par exemple dans un grand plat à poisson.

- Si les foyers Bridge sont couplés, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.

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

Activer le mode de couplage

1. Placez le grand récipient à cheval sur les deux foyers en vous assurant qu'il les recouvre bien.
2. Allumez le foyer avant.
3. Appuyez sur deux touches en même temps pendant quelques secondes : la touche «<<» du foyer bridge arrière et la touche «>>» du foyer bridge avant.

"BR" apparaît sur l'afficheur du foyer arrière. Utilisez ensuite le foyer avant pour contrôler la puissance de cuisson des deux foyers.

4. Réglez la puissance de cuisson désirée à l'aide des touches "+", "-", "<<" ou ">>" du foyer avant. Les deux foyers chauffent à la puissance ainsi sélectionnée.

Désactiver le mode de couplage

1. Appuyez simultanément sur la touche ">>" du foyer bridge avant et la touche "<<" du foyer bridge arrière pour désactiver le couplage.

Ou :

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt du foyer que vous souhaitez arrêter. *Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. Le foyer est alors arrêté.*



Arrêt

Arrêt d'un foyer

Appuyez sur la touche marche/arrêt du foyer que vous souhaitez arrêter.

Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint.

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

Arrêt de toutes les foyers

Appuyez sur la touche sécurité enfant pour arrêter toutes les foyers simultanément.

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

- La table de cuisson est maintenant en mode écovveille (voir "mode écovveille").

Mode veille

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

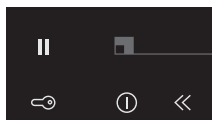
Vous pouvez commencer la cuisson directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche marche/arrêt du foyer voulu.

Passage du mode écovveille au mode veille

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

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

Un signal sonore unique est émis. Tous les voyants de la table de cuisson s'éteignent.



Mode écovveille

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

La table peut également passer en mode écovveille depuis le mode veille et lorsque des foyers sont encore actifs.

Bon à savoir

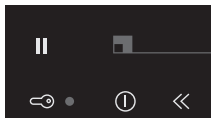
La table de cuisson consomme moins de 0,5 Watt en mode écovveille. C'est-à-dire encore moins qu'en mode veille.



FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

Passage de la table de cuisson en mode écovveille

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



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



Bon à savoir

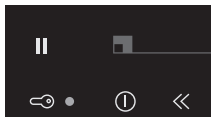
30 minutes après avoir été mise en veille, la table de cuisson passe automatiquement en mode écovveille, évitant une consommation d'énergie inutile.

Sécurité enfant

Votre table à induction est équipée d'une sécurité enfant qui permet de verrouiller l'appareil et prévient sa mise en route inopinée.

Activation de la sécurité enfant

1. Appuyez sur la touche sécurité enfant pendant deux secondes.
Un double signal sonore est émis. Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche sécurité enfant. La table de cuisson passe tout d'abord en mode écovveille puis en mode sécurité enfant. Le voyant rouge est constamment allumé.
2. Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche pour désactiver la sécurité enfant.
Un signal sonore unique est émis. La table de cuisson est maintenant en mode veille. Le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant s'éteint.



Conseil

Activez le mode sécurité enfant avant de nettoyer la table, pour éviter de l'allumer par inadvertance.



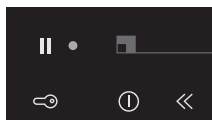
Bon à savoir

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

FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

Pause

La fonction pause permet de mettre l'ensemble de la table de cuisson en pause pendant 5 minutes en cours de cuisson. Vous pourrez ainsi dans ce mode, la laisser brièvement 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 est émis, 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, le compte-minute ou les minuteurs de cuisson s'arrêtent. Toutes les foyers sont mises automatiquement sur une position de réglage plus basse.
 - Toutes les touches sont inactives, sauf les touches sécurité enfant et pause.
 - La touche marche/arrêt de chaque foyer reste également active, mais réagit avec un délai de deux secondes.
- Si vous appuyez encore sur la touche pause dans un délai de 5 minutes, tous les processus en pause reprennent.
Un double signal sonore est émis et la table de cuisson reprend les réglages définis avant la pause.
- Sans autre action de votre part dans un délai de 5 minutes :
tous les foyers actifs s'arrêtent automatiquement. Ensuite, la touche pause continue à clignoter pendant 25 minutes pour indiquer que les processus de cuisson ont été interrompus par le mode pause. La table de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode écovveille au bout de 25 minutes.

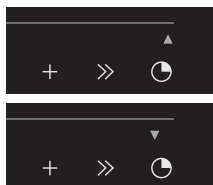
Reconnaissance du mode

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

FUNCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

Compte-minute/minuteur de cuisson

La touche du minuteur de chacune des foyers possède deux fonctions:



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

Attention



- Un seul minuteur est disponible par groupe de deux foyers (avant et arrière).
- Un seul minuteur coupe-courant peut être assigné à l'un des foyers couplés formant une grande zone
- Le compte-minute fonctionne sans être assigné à un foyer actif.

Activer le compte-minute

1. Appuyez une fois sur la touche minuteur.

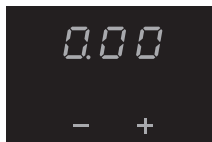
L'affichage de du comte-minute s'allume, indiquant trois zéros qui clignotent. En dessous, un + et un - s'affichent.

- Si vous ne réglez pas de durée à l'aide des touches "+" ou "-", le compte-minute démarre automatiquement après 3 secondes.

Il compte le temps jusqu'à 9 heures et 59 minutes.

La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps écoulé s'affiche.

2. Appuyez sur la touche minuteur pour l'arrêter.



FUNCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

Activation du minuteur de cuisson

1. Appuyez une fois sur la touche minuteur du foyer.
2. Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour passer de la fonction compte-minute à la fonction minuteur de cuisson. Vous pouvez ensuite régler le temps de cuisson voulu avec la touche "+". Vous pouvez ensuite modifier le temps réglé avec la touche "-".
La flèche rouge pointée vers le bas s'allume. Le décompte du temps de cuisson démarre.
3. Appuyez sur la touche minuteur du foyer pour l'arrêter.

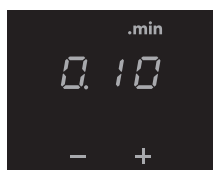
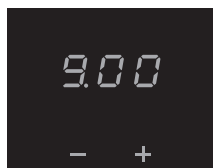


Attention

- Le minuteur de cuisson est assigné au foyer correspondant si celui-ci est actif. Le minuteur de cuisson s'arrête dès que la casserole est enlevée et reprend lorsqu'elle est remise en place.
- Le foyer auquel le minuteur de cuisson est associé s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson réglé écoulé.
La sonnerie du minuteur de cuisson se déclenche et sonne pendant un quart d'heure en volume décroissant ; l'indication '0.00' et la flèche pointée vers le bas clignotent. Appuyez sur la touche minuteur du foyer pour l'arrêter. Appuyez une nouvelle fois sur la touche du minuteur du foyer dont la flèche rouge pointée vers le bas clignote, ou retirez la casserole de le foyer pour désactiver l'alarme du minuteur de cuisson.

Réglage du temps de cuisson

- Activez le minuteur de cuisson.



Touche	Progression x par pression de touche	Temps
+	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

Au-delà de 9 minutes et 0 seconde ("9.00") le mot ".min" apparaît au-dessus de l'affichage et les minutes apparaissent après le point.



Conseil

Vous pouvez maintenir le contact avec la touche "+" ou "-" 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 sur les touches << et + simultanément en les maintenant appuyées 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 sécurité enfant. Remarque : l'alarme du minuteur de cuisine et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.
3. Utilisez la même combinaison de touches pour réactiver le son.

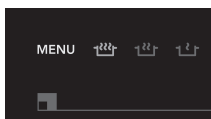
Activer et désactiver la Détection automatique des casseroles

Si, après l'activation de la table de cuisson, vous posez une casserole sur un foyer inactif, la touche de commande correspondante s'allume et peut directement être contrôlée (sans utiliser la touche marche/arrêt). Si le foyer n'est pas activée dans les 10 secondes, elle s'éteint automatiquement. Elle peut ensuite être réactivée en enlevant la casserole et en la remettant en place ou en utilisant la touche marche/arrêt.

Cette fonction est activée par défaut, mais elle peut être désactivée. Pour la désactiver, il vous suffit d'éteindre la table de cuisson et d'appuyer pendant 5 sec. sur les touches «Menu» et «marche/arrêt» de la partie gauche du bandeau de commandes. L'écran affiche alors «APd OFF». En répétant cette procédure, la fonction est réactivée et «APd On» s'affiche à l'écran.

Programmes de cuisson prédéfinis

Votre table de cuisson dispose de 6 programmes de cuisson prédéfinis. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson à l'aide de la fonction minuteur (voir page 19). Les programmes de cuisson sont basés sur les quantités habituelles. Les tableaux sont indicatifs, et vous pouvez modifier le plat à votre gré, grâce aux marges importantes.



Activer un programme de cuisson prédéfini

Le foyer est allumée.

- Appuyez sur la touche de menu.
- Appuyez encore sur la touche du menu ou maintenez-la pour accéder aux fonctions de menu suivantes.

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

Lorsqu'un programme de cuisson automatique est activé, vous pouvez utiliser les touches suivantes pour revenir au mode manuel :

<< , + , - , >> .



Attention

Sur les appareils «Bridge», les programmes de cuisson et la fonction boost ne fonctionnent pas lorsque les foyers sont couplés.

FUNCTIONNEMENT DE L'INDUCTION



Fonction ébullition *

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Foyer	Remplissage de la casserole (début de cuisson)
Pommes de terre cuites	6 - 8	1000 - 1 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Bridge	2,5 l pommes de terre comprises
Legumes (fermes) cuits	4 - 6	500 - 750 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Bridge	2,5 l légumes compris
Riz	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210 / Bridge	2,0 l eau uniquement ¹⁾
Pâtes	2 - 3	200 - 300 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Bridge	2,0 l eau uniquement ¹⁾

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

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



Fonction mijotage*

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

Plat	Quantité +/-	Casserole	Foyer
Sauce ou soupe	1 l	Marmite basse (Ø 200)	Ø 210 / Bridge
	1,5 l	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Bridge

FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION



Fonction maintien au chaud

Le plat est maintenu automatiquement à une température constante de 70 °C à 75 °C. La fonction de maintien au chaud donne les meilleurs résultats en couvrant le récipient. Remuez de temps en temps si la quantité est importante ou si la composition est épaisse. Le temps maximum de maintien au chaud est de 8 heures, un temps plus court peut être réglé avec le minuteur.

Plat	Nombre de personnes	Quantité +/-	Casserole	Foyer
Tous les plats	4	2 000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Bridge

wok

Fonction wok*

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité maximum viande ou poisson / légumes	Casserole	Foyer
Viande, poisson, légumes	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 210 / Bridge



Fonction sauté*

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Foyer
Viande, poisson	4 - 5	400 - 500 g	Poêle	Ø 210 / Bridge

* Ces fonctions donnent les meilleurs résultats si vous les activez au démarrage de la cuisson.



Fonction grill*

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Foyer
Viande, poisson, légumes	3 - 4	300 - 400 g	Table / poêle à griller	Ø 210 / Bridge

Cuisson saine

Point de combustion des différents types d'huile

Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, Asko conseille de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile a un point de fumée auquel 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
Beurre	177
Huile de coco	177
Huile de colza	204
Huile d'olive vierge	216
Huile de tournesol	227
Huile de maïs	232
Huile d'arachide	232
Huile de riz	255
Huile d'olive	242

* Ces fonctions donnent les meilleurs résultats si vous les activez au démarrage de la cuisson.

Réglages de cuisson

Les réglages dépendent de la quantité et de la composition du contenu de la casserole. Le tableau ci-dessus est uniquement indicatif.

Utilisez la fonction «boost» et le réglage 11 et 12 pour :

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

Utilisez le réglage 9 et 10 pour :

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

Utilisez le réglage 7 et 8 pour :

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

- frire des tranches fines de viande panée.
- faire revenir des gros morceaux de viande.
- cuire des morceaux de viande tranchés finement ;

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

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

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

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

Nettoyage

Conseil

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

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la table de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de la nettoyer tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Tâches résistantes

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre blanc.
- Les traces métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Grattez les taches desséchées avec une raclette pour vitrocéramique. La raclette est aussi le meilleur moyen pour enlever le plastique et le sucre qui ont fondu.

Ne jamais utiliser

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets agressifs tels que la laine d'acier ou les tampon à récurer.



DIAGNOSTIC DE PANNES INDUCTION

Généralités

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

Tableau de dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il n'est pas obligatoirement défectueux. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site 'www.Asko.com'.

Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'éclaire lorsque la table 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 avoir éteint la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre table de cuisson.	Il est dû au limiteur de capacité des foyers avant et arrière. Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.	Fonctionnement normal.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne courent aucun risque d'endommagement.
L'afficheur continue de clignoter après que vous ayez sélectionné un foyer.	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. 11 et 12).

DIAGNOSTIC DE PANNES INDUCTION

Symptôme	Cause possible	Solution
Une foyer s'arrête soudainement et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini s'est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche "+" ou "-" du minuteur.
La table 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 disjoncteur (en cas de raccordement permanent).
Un fusible fond dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson est mal raccordée.	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 de couplage (voir page 15).
Code d'erreur F00.	Branchement erroné la table de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Code d'erreur F0 à F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code d'erreur F7.	La température ambiante n'est pas adéquate.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la table de cuisson.
Code d'erreur F8 et F08.	Surchauffe de la table de cuisson.	L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe. Laissez refroidir la table de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code d'erreur F9 et/ou signal sonore continu.	La table de cuisson est mal branchée ou la tension est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Code d'erreur F99.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches à la fois.	N'utilisez qu'une 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 table de cuisson ne sont pas bouchés.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.

Allumage et réglage

Le brûleur est réglable en continu du minimum au maximum.

- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes, entre la position maximum et la position minimum. La sécurité du thermocouple est à présent activée.
- Tournez le bouton du wok jusqu'à la position minimum (3).
- Faites pivoter l'anneau de réglage du wok, à volonté, jusqu'à la position rôti (5). L'anneau intérieur (position wok) s'éteint et l'anneau extérieur (position rôti) s'allume.
- Le brûleur pour wok revient automatiquement à la position wok lorsque vous ramenez le bouton qui lui correspond à la position 0.



Attention !

Le passage de la position wok à la position rôti, ou vice-versa, est possible durant la cuisson.

Attention ! Si le bouton est en position 0, éteint, l'anneau de réglage ne peut pas être mis en position rôti. Lorsque vous ramenez le bouton à zéro, veillez à bien le tourner jusqu'à la butée 0 !

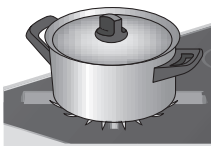
Utilisation

Casseroles

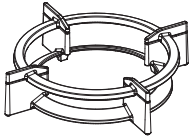
- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole. Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer.
- N'utilisez pas de casserole dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Les casseroles de petites dimensions ne sont pas stables.



incorrect



correct



*Support adaptateur
pour wok*

Support adaptateur pour wok

Le support adaptateur pour wok est livré avec l'appareil ou disponible comme accessoire. Il permet de stabiliser les wok à fond bombé.

N'utilisez pas l'anneau pour wok sur le brûleur wok en position friture. Vous risquez d'abîmer les couleurs.

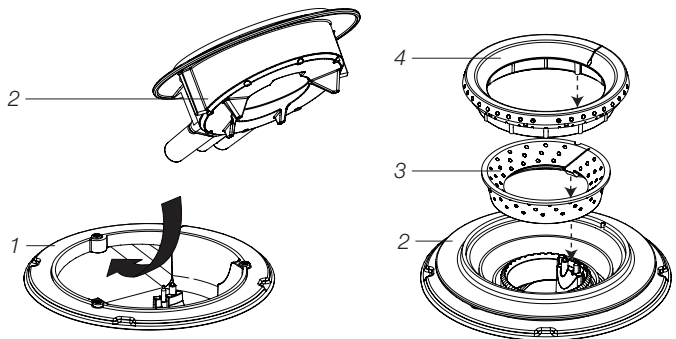
Support de casseroles

Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la table de cuisson. Mettez en place les supports de casserole au moyen des encoches de positionnement.

Brûleur pour wok

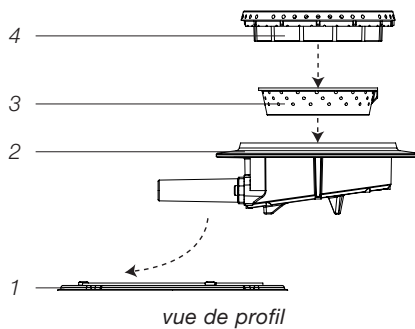
Veillez à positionner correctement les pièces du brûleur wok. Si elles sont mal ajustées, le brûleur risque de ne pas fonctionner correctement.

1. Montez la coupelle de brûleur (2) dans le logement du brûleur (1).
2. Montez la couronne intérieure (3) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.
3. Montez la couronne extérieure (4) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.



montage de la coupelle

position des couronnes



vue de profil

Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer le bouton, le brûleur et le support, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres éléments.



Attention !

Ne nettoyez jamais les Pièces des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces Pièces !

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs)

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récurer synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

Taches tenaces sur le fond de la table de cuisson

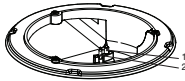
Nettoyez la vitrocéramique avec un détergent spécial pour ce matériau. Les taches d'eau ou de tartre s'enlèvent avec du vinaigre de blanc.

Pièces en laiton du brûleur wok

Quelques pièces du brûleur wok sont en laiton. La cuisson au wok, avec ses températures élevées, causera une décoloration normale du laiton.

Tableau de dépannage

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre table de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web 'www.asko.com' pour de plus amples informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas. 	Le branchement électrique n'est pas correct. Fusible défectueux / débranché dans le tableau électrique. Bougie (1) sale/humide. Pièces mal montés. Pièces du brûleur sales/humides. Robinet d'alimentation principal du gaz fermé. Panne d'alimentation sur le réseau de gaz. La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide. Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contactez votre installateur. Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur. Nettoyez/séchez la bougie. Montez les Pièces du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement. Nettoyez/séchez les Pièces du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz. Raccordez une nouvelle bouteille ou faites remplir le réservoir. Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Des Pièces sont mal montés. Pièces du brûleur sales/humides. Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Montez les Pièces du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement. Nettoyez/séchez les Pièces du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.

PANNES GAS

Symptôme	Cause possible	Solution
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	<p>Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé.</p> <p>Le thermocouple (2) est encrassé.</p>	<p>Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.</p> <p>Nettoyez/séchez le thermocouple.</p>
La table vitrocéramique est cassée.	<p>Un objet est tombé dessus.</p>	<p>Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz et débranchez la prise. Contactez votre installateur.</p> <p>Attention ! Ne jetez pas une table vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.</p>

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations selon règlement (EU) 66/2014

Mesures selon EN60350-2 / EN 30-2-1

Identification du modèle	HIG1995AB	HIG1995AF
Type de plaque	Table de cuisson à gaz/induction	Table de cuisson à gaz/induction
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4	4
Technologie de chauffage	Zones et aires de cuisson par gaz-induction	Zones et aires de cuisson par gaz-induction
Pour les zones de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm	-	-
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique L/L en cm	22,0X18,0 cm	22,0X18,0 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	188,8	188,8
Nombre de brûleurs à gaz	1	1
Efficacité énergétique par brûleur à gaz ($EE_{\text{brûleur à gaz}}$) en %	59,1	56,1

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

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

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

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

Éliminez les matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions en vigueur.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe. Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie - municipale ou privée - qui traite les DEEE. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.

Déclaration de conformité



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



La tablette signalétique se trouve en-dessous de l'appareil.

Collez ici la copie de la plaque signalétique de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service clients, munissez-vous des références complètes de l'appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service clients sur la carte de garantie.

 **ASKO**



793999

fr (07-19)