

Chère Cliente, Cher Client,

Merci d'avoir choisi ce produit de qualité fabriqué par ASKO. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes et satisfera vos besoins pendant de nombreuses années. Le design scandinave associe des lignes nettes, des fonctionnalités adaptées au quotidien et une excellente qualité. Ce sont les caractéristiques essentielles de tous nos produits et c'est pour cela que le monde entier les apprécie.



Notice d'utilisation

SIVK7QATX HI1774IQ

SIVK6QATX HI1654IQ

SIVK6QFTX HI1634IQ

Chère Cliente, Cher Client,



Cette table de cuisson vitrocéramique encastrable est prévue pour un usage ménager.

Nos produits sont emballés dans des matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis à une déchetterie ou détruits sans nuire à l'environnement.

Notice d'utilisation

Cette notice est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. Ce manuel est rédigé pour différents modèles et il est donc possible qu'il décrive des fonctions dont votre appareil ne dispose pas.

Instructions de raccordement

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions figurant dans le chapitre « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être exécuté exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.

Protection contre l'incendie

La table de cuisson peut être encastrée à côté d'un meuble posé au sol plus haut que le plan de travail, à condition que l'élément de cuisine installé de l'autre côté de l'appareil ne soit pas plus haut que le plan de travail.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	Mode Veille	11
Précautions à prendre	4	Sécurité enfants	12
Raccordement et réparations	4	Fonction Stop/Go	12
Pendant l'utilisation	4	Minuteur coupe-courant et compte- minutes	13
Protection contre la surchauffe	4	Fonction Minuteur coupe-courant	13
Limiteur de temps de cuisson	5	Arrêt du minuteur de cuisson et du compte- minutes	14
UNITÉ DE COMMANDES	6	CUISSON	15
Bandeau de commandes	6	Cuisiner sainement	15
Description des différents modèles	7	Réglages de l'allure de chauffe	15
UTILISATION	8	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
Se familiariser avec l'induction	8	Nettoyage	16
Batterie de cuisine	9	GUIDE DE DÉPANNAGE	18
FONCTIONNEMENT	10	Généralités	18
Mise en marche de la table de cuisson et réglage de l'allure de chauffe	10	Tableau des anomalies	18
Détection des récipients	10	INSTALLATION	19
Témoin de chaleur résiduelle	10	Ce qu'il faut savoir	19
Fonction Cuisson automatique	10	Raccordement électrique	21
Fonction Booster	11	Encastrement	22
Arrêt de la table de cuisson	11		

Signification des pictogrammes utilisés:



Important



Astuce



Précautions à prendre

La cuisson à induction est extrêmement sûre. Des dispositifs de sécurité sont intégrés à l'appareil, tels que les témoins de chaleur résiduelle et les limiteurs de température. Vous devez néanmoins prendre certaines précautions.

Raccordement et réparations

- L'appareil doit être raccordé au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié.
- N'ouvrez jamais la table de cuisson ; seul un technicien peut procéder à cette intervention.
- Avant toute réparation, mettez l'appareil hors tension. De préférence, mettez en position 'hors service' le(s) fusible(s) (automatiques) situés sur le tableau de répartition ou, en cas de raccordement permanent, fermez le disjoncteur.

Pendant l'utilisation

- N'utilisez pas la table de cuisson à une température ambiante inférieure à 5°C.
- Cet appareil est prévu pour un usage ménager. Il est destiné uniquement à la cuisson des aliments.
- Lors de sa première utilisation, il dégage une odeur de produit « neuf ». C'est normal, et si vous aérez bien la cuisine, cette odeur disparaîtra rapidement.
- Souvenez-vous que si vous réglez les foyers sur une puissance élevée, la montée en température sera extrêmement rapide. Surveillez la cuisson en permanence si vous utilisez une vive allure de chauffe.
- Veillez à maintenir une ventilation correcte quand la table de cuisson est en service. Tous les événements naturels doivent rester dégagés.
- Ne laissez pas les liquides bouillir jusqu'à ce qu'ils s'évaporent complètement. La table de cuisson est protégée contre la surchauffe, mais les casseroles pourraient chauffer énormément et s'abîmer. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une casserole dans laquelle le liquide a bouilli jusqu'à évaporation complète.
- N'utilisez pas le plan de cuisson comme espace de rangement.
- Assurez-vous qu'un espace de quelques centimètres reste libre entre le panneau inférieur de la table de cuisson et le contenu du tiroir situé éventuellement au-dessous.
- Ne rangez aucun objet inflammable dans ce tiroir.
- Veillez à ce que les cordons secteur des petits appareils électriques (mixeur par exemple) ne touchent pas les foyers chauds.
- Les foyers chauffent durant leur utilisation et restent chauds un moment après. Éloignez les jeunes enfants de la table de cuisson quand elle est en

service et immédiatement après sa mise à l'arrêt.

- La graisse et l'huile s'enflamment en cas de surchauffe. Ne restez pas trop près des récipients. Si l'huile prend feu, n'essayez jamais de l'éteindre avec de l'eau. Mettez immédiatement un couvercle sur le récipient et désactivez le foyer.
- Ne flambez aucune préparation sous la hotte. Les grandes flammes pourraient provoquer un incendie, même si la hotte est à l'arrêt.
- La vitrocéramique est extrêmement solide, mais elle n'est pas incassable. Un bocal d'épices ou un ustensile pointu tombant pointe en bas peut la briser.
- N'utilisez pas votre table de cuisson si une fêlure apparaît. Mettez l'appareil à l'arrêt, déconnectez-le immédiatement du réseau afin d'éviter tout risque de choc électrique et appelez le service après-vente.
- Ne posez jamais d'objets métalliques tels que plaque à pâtisserie, moule à gâteau, couvercles de casserole, couteaux, fourchettes, ou cuillères sur les foyers à induction. Ces ustensiles peuvent chauffer très vite et occasionner des brûlures.
- Gardez les objets magnétisables (cartes de crédit, cartes bancaires, disques amovibles, etc.) à distance de la table de cuisson. Nous recommandons aux personnes portant un stimulateur cardiaque (pacemaker) de consulter leur cardiologue avant d'utiliser une table à induction.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression.
- Il est vivement recommandé aux personnes disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou aux personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, de se faire aider par quelqu'un de compétent pour utiliser l'appareil. La même recommandation s'applique aux enfants.
- Dès que vous retirez le récipient de la table de cuisson, le foyer cesse de fonctionner. Mais prenez l'habitude de l'arrêter à la main pour éviter que l'appareil se mette en marche inopinément.
- Les petits objets comme une casserole ayant un diamètre inférieur à 12 cm, une fourchette ou un couteau ne sont pas détectés par l'appareil. L'affichage continue de clignoter et la table de cuisson ne se met pas en marche.
- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou une télécommande séparée.

Protection contre la surchauffe

- Une sonde mesure en permanence la température de certains éléments de la table de cuisson. Tous les foyers sont équipés d'un capteur qui mesure la température au fond des récipients afin d'éviter tout risque de surchauffe dans le cas où les liquides en ébullition s'évaporaient complètement. Si la température augmente trop, l'allure de chauffe est automatiquement réduite.

Limiteur de temps de cuisson

Le limiteur de temps de cuisson fait partie des fonctions de sécurité équipant votre appareil. Il se met en marche si vous oubliez de désactiver votre table de cuisson.

Le temps de cuisson est limité en fonction des réglages que vous avez choisis, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Réglage	Le foyer s'arrête automatiquement au bout de
0	12 heures
1	8 heures 30
2	6 heures 30
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures 30
6	3 heures
7	2 heures 30
8	2 heures
9	1 heure 30
u	2 heures
U	2 heures

Le limiteur de temps de cuisson désactive les foyers lorsque la durée indiquée dans le tableau s'est écoulée.

Réglage	Le foyer se règle automatiquement sur 9 au bout de :
Booster (P)	10 minutes

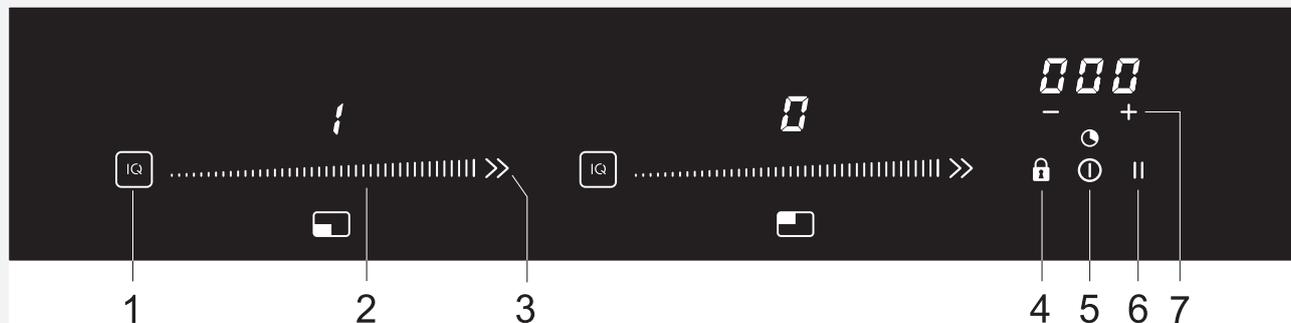
 Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc 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 qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. 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.

UNITÉ DE COMMANDES

Bandeau de commandes

⚠ IMPORTANT!

Le nombre de foyers dépend du modèle.



1. IQ – Système de cuisson IQ

(Les commandes sont décrites dans la notice d'utilisation séparée)

2. Réglage de l'allure de chauffe

3. P – Booster

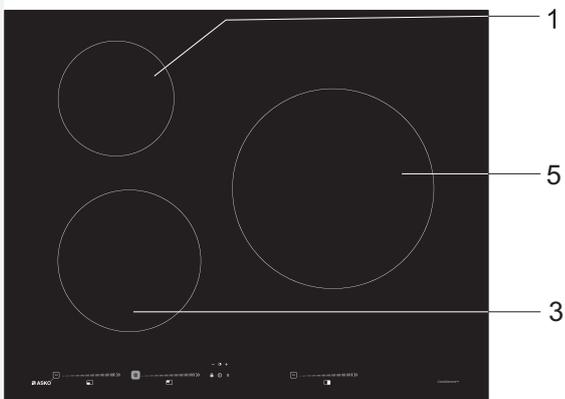
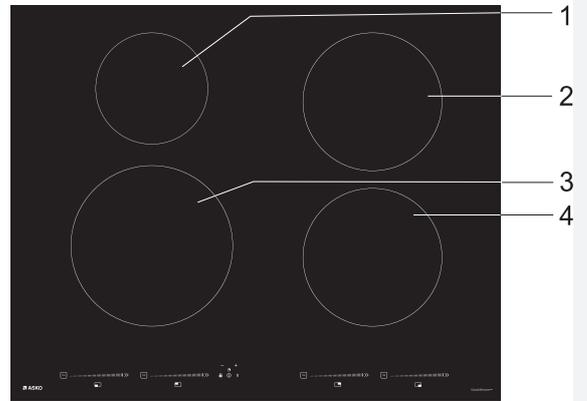
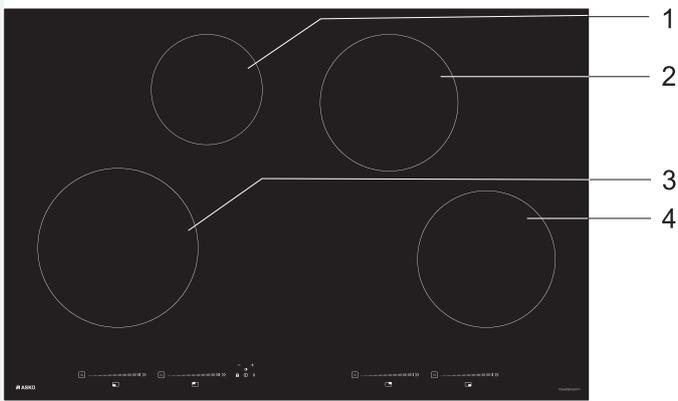
4. Sécurité enfants

5. Touche Marche/Arrêt générale

6. Touche STOP/GO

7. Réglage du minuteur coupe-courant et du compte-minutes (+/-)

Description des différents modèles



1. Foyer Φ 145mm; 2,2kW
2. Foyer Φ 180mm; 3,0kW
3. Foyer Φ 210mm; 3,7kW
4. Foyer Φ 180mm; 3,0kW
5. Foyer Φ 280mm; 3,7kW

UTILISATION

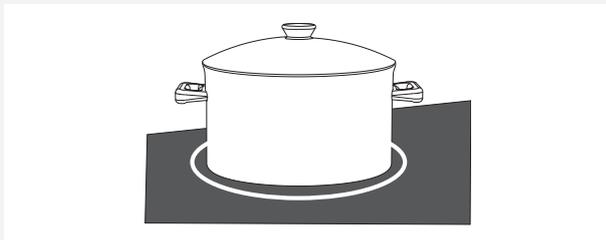
Se familiariser avec l'induction

Utilisation des touches sensibles

Les touches sensibles réagissent uniquement à un effleurement du doigt, ne vous servez pas d'autre chose. Vous n'avez pas besoin d'appuyer sur les touches. La table de cuisson ne s'activera pas si votre animal domestique y marche dessus.

Cuisson par induction

- La cuisson par induction est rapide
 - Au début, vous serez surpris par la rapidité de l'induction. Les aliments et les liquides bouillent très rapidement, surtout si vous réglez une vive allure de chauffe. Il vaut mieux surveiller vos casseroles pour éviter qu'elles débordent ou que les aliments se carbonisent.
- La puissance s'adapte automatiquement
 - Avec la cuisson par induction, c'est uniquement la partie du foyer en contact avec le récipient qui est active. Si vous utilisez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'ajuste au diamètre du récipient. L'énergie mise en œuvre est moins importante et il faudra plus de temps pour que le contenu du récipient soit porté à ébullition.

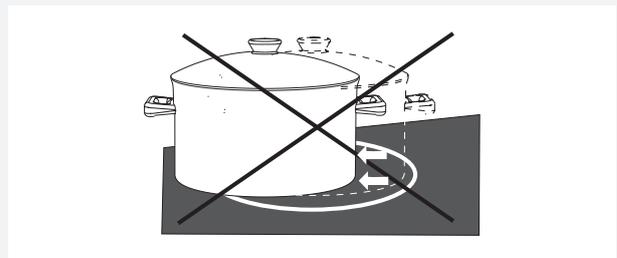
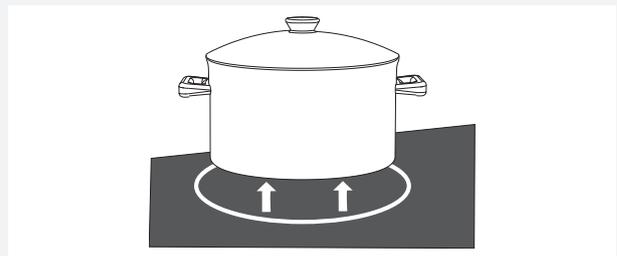


Avec l'induction, pas de perte de chaleur, et les poignées des faitouts restent froides.

⚠ IMPORTANT!

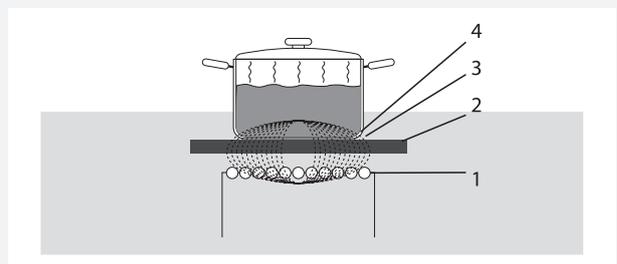
Les grains de sable peuvent provoquer des rayures impossibles à éliminer. Ne posez sur la table de cuisson que des récipients dont le fond est parfaitement propre, et soulevez vos cocottes lorsque vous les déplacez.

N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Mettez un couvercle sur vos récipients afin de ne pas gaspiller d'énergie.



Cuisson par induction

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 (appelés aussi courants de Foucault) se forment dans le fond ferromagnétique du récipient ; celui produit alors de la chaleur.



La bobine (1) de la table de cuisson (2) génère un champ magnétique (3). Si l'on place un récipient à fond ferromagnétique (4) au-dessus de la bobine, des courants induits se forment dans le fond du récipient et créent de la chaleur.

Facile	Les commandes électroniques sont précises et faciles à utiliser. Par exemple, en réglant le foyer sur une faible allure de chauffe, vous pouvez faire fondre du chocolat directement dans une casserole, ou cuire des ingrédients que vous devriez normalement préparer au bain-marie.
Rapide	Grâce à la forte puissance de la table à induction, les aliments sont portés très rapidement à ébullition. Ensuite, la durée de cuisson est exactement la même que sur les appareils conventionnels.
Propre	La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les foyers ne chauffent pas plus que les récipients, les éclaboussures ne peuvent pas se carboniser.
Sûre	La chaleur est générée dans le récipient lui-même. La vitrocéramique ne chauffe donc pas plus que la casserole. Ceci signifie que le foyer à induction est bien moins chaud qu'un foyer radiant, Hi-light, halogène, ou un brûleur à gaz. Lorsqu'on enlève le récipient, le foyer refroidit très rapidement.

Batterie de cuisine

Batterie de cuisine adaptée à l'induction

L'induction nécessite des récipients d'une qualité particulière.

IMPORTANT!

La batterie de cuisine que vous avez utilisée sur le gaz ne convient plus pour la table à induction.

Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée aux tables de cuisson électriques et à induction qui a:

- un fond épais (minimum 2,25 mm)
- un fond bien plat

Les meilleures batteries de cuisine sont celle qui sont pourvues du label 'induction'.

IMPORTANT!

Vous pouvez vérifier vous-même avec un aimant si votre batterie de cuisine convient à l'induction. Elle est adaptée si l'aimant est attiré par le fond du récipient.

Adaptée	Non adaptée
Inox spécial	Terre cuite
Label 'Induction'	Inox
Récipients émaillés antifriction	Porcelaine
Récipients en fonte émaillée	Cuivre
	Plastique
	Aluminium

IMPORTANT!

Soyez prudents avec les batteries de cuisine en acier émaillé :

- **l'émail peut s'écailler (le revêtement en émail se détache de l'acier) si vous réglez le foyer à vive allure quand le récipient ne contient pas (suffisamment) de liquide ;**
- **le fond de la casserole peut se déformer – à cause d'un épisode de surchauffe ou d'un réglage sur une puissance trop élevée.**

N'utilisez jamais de récipients au fond déformé. Un fond creusé ou bombé peut empêcher la sécurité antisurchauffe de s'activer et, sous l'effet d'une chaleur trop intense, la vitrocéramique peut se briser et le fond du récipient peut fondre. Les dommages résultant d'une batterie de cuisine inappropriée ou de l'évaporation totale du liquide dans le récipient ne sont pas couverts par la garantie.

IMPORTANT!

Diamètre minimum des récipients

- **Le diamètre de vos récipients doit être au moins de 12 cm. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec des casseroles de même diamètre que le foyer. Si le récipient est trop petit, le foyer ne fonctionnera pas.**

Cocotte à pression

- **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.**

FONCTIONNEMENT

Mise en marche de la table de cuisson et réglage de l'allure de chauffe

Vous pouvez régler les foyers sur 9 allures de chauffe. Il existe aussi une fonction 'Booster' qui est indiquée par un **P** sur l'affichage.

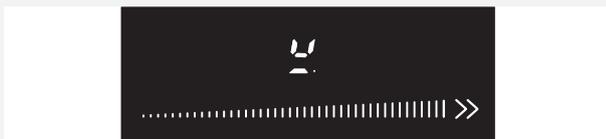
1. Posez un récipient sur un foyer.
2. Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.
Un signal sonore bref retentit et '0.' s'affiche sur tous les indicateurs des foyers. Si vous ne procédez à aucun réglage dans les 10 secondes qui suivent, la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt.
3. Déplacez votre doigt de gauche à droite sur la zone à effleurement glissant pour sélectionner l'allure de chauffe voulue. Le foyer commence immédiatement à fonctionner à la puissance réglée (s'il détecte un récipient au diamètre convenable).



⚠ IMPORTANT!
En touchant la zone sensible vers la droite, vous augmentez la puissance ; vous la réduisez en touchant la zone vers la gauche.

Détection des récipients

Si la table de cuisson ne détecte pas de récipient à fond ferromagnétique après que vous ayez réglé l'allure de chauffe, le symbole **⚡** et la puissance réglée clignotent alternativement sur l'indicateur du foyer, et la chaleur n'est pas générée. Si vous ne posez pas de récipient convenable (à fond ferromagnétique) sur le foyer dans la minute qui suit le début du clignotement, le foyer se désactive automatiquement.



Témoin de chaleur résiduelle

Un foyer qui a fonctionné intensément va rester chaud un certain temps après avoir été désactivé. Un '**H**' s'affiche alors sur l'indicateur de ce foyer tant qu'il n'a pas refroidi.



Fonction Cuisson automatique

La fonction Cuisson automatique augmente temporairement la puissance (réglage sur '9') pour chauffer plus rapidement le contenu du récipient. Cette fonction est disponible pour tous les réglages, sauf pour 'Booster' et '9'.

Mise en marche de la fonction Cuisson automatique

La table de cuisson est activée et vous avez placé un récipient sur un foyer.

1. Faites glisser votre doigt sur la zone sensible du foyer choisi jusqu'à ce que la puissance voulue s'affiche, puis maintenez votre doigt environ trois secondes sur cette position.
2. La lettre **A** s'affiche sur l'indicateur de puissance. Si vous avez réglé l'allure de chauffe sur 4, le chiffre 4 et la lettre **A** clignotent alternativement sur l'indicateur du foyer.
3. Attention : lorsque le récipient a atteint la température voulue, la cuisson automatique se désactive et le foyer continue alors de fonctionner à l'allure de chauffe



Le tableau ci-dessous indique la durée de la cuisson automatique en fonction du réglage choisi pour la poursuite de la cuisson.

Réglage	1	2	3	4	5	6	7	8
Secondes	40	72	120	176	256	432	120	192

Interruption de la fonction Cuisson automatique

La table de cuisson est en marche ; A et l'allure de chauffe réglée clignotent alternativement sur l'indicateur.

1. Touchez la zone sensible pour sélectionner le foyer voulu.
Une autre allure de chauffe s'affiche et A s'arrête de clignoter. Ou :
2. Sélectionner le réglage '9'. Ou :
3. Sélectionnez le foyer voulu en touchant la zone

sensitive sur son extrémité gauche. L'indicateur affiche '0', A s'arrête de clignoter et le foyer se désactive.

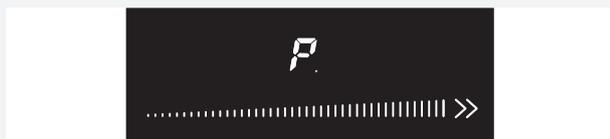
Fonction Booster

La fonction Booster sert à cuire les aliments à la puissance maximale pendant un court laps de temps (10 minutes au maximum). L'allure de chauffe passe ensuite au réglage '9' quand la durée maximale du fonctionnement Booster est atteinte.

Mise en marche de la fonction Booster

La table de cuisson est activée et vous avez placé un récipient sur un foyer.

1. Effleurez la touche **P** du foyer sur lequel vous avez posé votre casserole. Vous pouvez aussi utiliser cette touche après avoir réglé l'allure de chauffe.
2. La fonction Booster est active immédiatement.



Interruption de la fonction Booster

La fonction Booster est en cours, l'indicateur affiche 'P'.

1. Touchez la zone à effleurement glissant à un endroit quelconque. L'indicateur affiche le réglage sélectionné et la fonction booster est désactivée. Ou :
 2. Touchez la zone à effleurement glissant sur son extrémité gauche. L'indicateur affiche '0' et le foyer est désactivé.
- Quand deux foyers actifs sont l'un derrière l'autre
 - Deux foyers positionnés l'un derrière l'autre s'influencent mutuellement. La puissance est automatiquement partagée entre eux quand ils fonctionnent en même temps. Ceci n'a aucune conséquence jusqu'au réglage '9'. En revanche, si la fonction Booster est active sur l'un d'eux, l'autre foyer fonctionnera automatiquement à une allure réduite.
 - Si l'un des foyers est réglé sur Booster et si vous voulez régler l'autre sur '9' ou sur Booster, le foyer qui est réglé sur Booster passera automatiquement à une allure de chauffe moins élevée.
 - Deux foyers positionnés l'un à côté de l'autre ne s'influencent pas mutuellement. Vous pouvez les régler tous les deux sur Booster.

Arrêt de la table de cuisson

Arrêt d'un foyer

1. Le foyer est actif. L'indicateur affiche un réglage entre 1 et 9, ou 'P'.
Pour arrêter le foyer, faites glisser votre doigt sur la zone sensitive du foyer jusqu'à ce que '0' s'affiche sur l'indicateur.
Ou :
2. Sélectionnez le réglage '0.' en touchant la zone à effleurement glissant sur son extrémité gauche. Un signal sonore bref retentit et l'indicateur affiche '0.'. Si tous les foyers sont réglés sur '0.', la table de cuisson se met automatiquement en mode Veille (voir aussi 'Mode Veille').

Arrêt de tous les foyers à la fois

La table de cuisson est en mode Veille, ou bien un ou plusieurs foyers sont actifs.

1. Effleurez brièvement la touche Marche/Arrêt ① pour désactiver tous les foyers à la fois.
Un signal sonore bref retentit. Aucun voyant n'est allumé. La table de cuisson est maintenant désactivée.

⚠ IMPORTANT!

Vous pouvez mettre la table de cuisson à l'arrêt même si la sécurité enfant ou la fonction Stop/Go est active.

Mode Veille

Mode Veille

En mode Veille, '0.' est affiché sur tous les indicateurs des foyers. La table de cuisson est à l'arrêt et peut rester sans surveillance. Vous pouvez passer au mode Veille à partir du mode Arrêt, ou bien en réglant individuellement chaque foyer sur '0.' pour les mettre à l'arrêt. Quand la table de cuisson est en mode Veille, elle se met automatiquement à l'arrêt au bout de 10 secondes si vous n'effleurez aucune touche durant ce laps de temps.

Pour passer du mode 'Arrêt' au mode 'Veille'

1. Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.
Un signal sonore bref retentit et tous les indicateurs des foyers affichent '0.'. Le voyant rouge en haut à droite de la touche Marche/Arrêt ① reste allumé.
2. En mode Veille, vous pouvez lancer la cuisson en effleurant la zone à effleurement glissant du foyer voulu.

Sécurité enfants

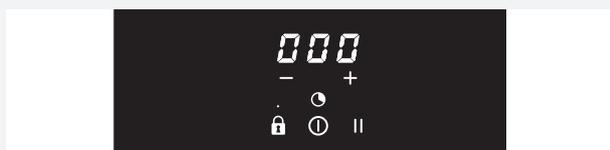
Cette fonction permet de sécuriser la table de cuisson. Quand la Sécurité enfants est active, il est impossible de mettre l'appareil en marche ou de modifier le réglage des foyers.

Mode Verrouillage standard	Mode Sécurité enfants
Le mode Verrouillage standard empêche de modifier les réglages par inadvertance.	Le mode Sécurité enfants empêche de mettre involontairement la table de cuisson en marche.
Toutes les fonctions de cuisson réglées restent actives.	Tous les foyers, le minuteur coupe-courant et le compte-minutes doivent être à l'arrêt.

Pour activer le mode Verrouillage standard

Un ou plusieurs foyers sont en marche.

1. Effleurez la touche \rightarrow et laissez quelques instants votre doigt dessus.
Attention! toutes les fonctions de cuisson réglées restent actives.
Le voyant rouge en haut à droite de la touche \rightarrow et celui de la touche Marche/Arrêt ①, restent allumés en permanence. Toutes les touches sont inactives, sauf la touche \rightarrow et la touche Marche/Arrêt ①.
2. Pour désactiver le mode Verrouillage standard et déverrouiller le bandeau de commandes, effleurez la touche \rightarrow et maintenez quelques instants votre doigt dessus.



Pour activer le mode Sécurité enfants

La table de cuisson est en mode Veille. '0.' est affiché sur tous les indicateurs des foyers.

1. Pour activer la Sécurité enfants, effleurez la touche \rightarrow et maintenez quelques instants votre doigt dessus.
Le voyant rouge en haut à droite de la touche \rightarrow et celui de la touche Marche/Arrêt ① restent allumés en permanence.

Si vous n'effleurez aucune touche durant les 10 secondes qui suivent, les foyers se mettent à l'arrêt automatiquement. La sécurité enfants reste active. Vous pouvez aussi mettre la table de cuisson à l'arrêt.

Pour désactiver la sécurité enfants et déverrouiller le bandeau de commandes, effleurez de nouveau la touche \rightarrow dans les 10 secondes qui suivent.

Vous devez attendre 10 secondes avant de pouvoir remettre la table de cuisson en marche avec la touche Marche/Arrêt ① afin de désactiver la sécurité enfants.

IMPORTANT!

Afin d'éviter de mettre involontairement la table de cuisson en marche lorsque vous la nettoyez, activez la sécurité enfants.

Fonction Stop/Go

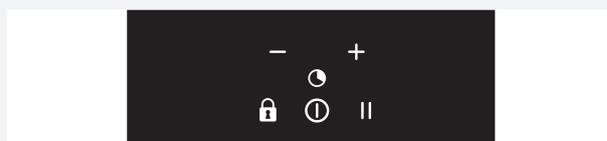
Stop / Go

Lorsque vous cuisinez, vous pouvez utiliser la fonction Stop/Go pour mettre la table de cuisson en 'pause' pendant 10 minutes. La production de chaleur est stoppée automatiquement pour tous les foyers. Ceci est très pratique quand, par exemple, vous voulez nettoyer les éclaboussures d'une casserole qui a débordé. Vous pouvez aussi cesser de surveiller l'appareil un moment sans perdre vos réglages.

Pour activer le mode Stop/Go

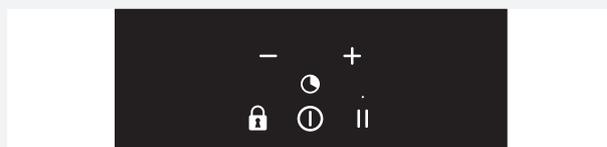
Un ou plusieurs foyers sont actifs.

1. Effleurez une fois la touche II.
Un signal sonore bref retentit. Le symbole **||** apparaît sur l'indicateur de tous les foyers et le voyant rouge à droite du symbole reste allumé en permanence.
Les minuteurs coupe-courant ou le compte-minutes s'arrêtent s'ils sont éventuellement en marche.
Toutes les touches sont inactives, sauf \rightarrow , II et ①.
Si vous n'effleurez aucune touche dans les 10 minutes qui suivent, tous les foyers actifs se désactivent automatiquement.

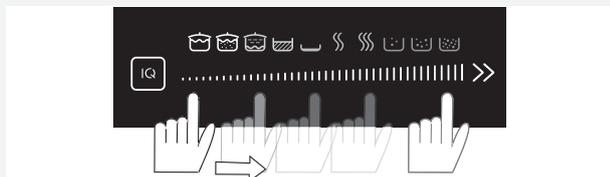


1. Pour désactiver le mode Stop/Go

Effleurez de nouveau la touche II dans les 10 minutes qui suivent.



La table de cuisson continue de fonctionner avec les mêmes réglages qu'auparavant.



Minuteur coupe-courant et compte- minutes

Il est possible de régler un minuteur de cuisson coupe-courant pour chacun des foyers, et tous les minuteurs peuvent fonctionner en même temps. La table à induction est également équipée d'un compte-minutes. Le minuteur et le compte-minutes peuvent être réglés sur 1 heure et 59 minutes au maximum.

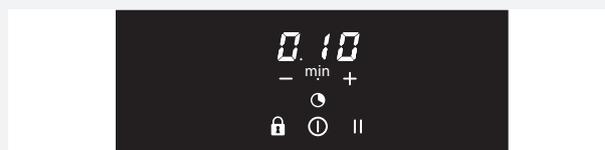
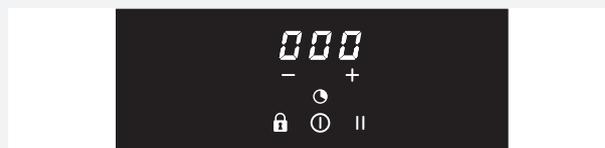
Mise en marche et réglage du compte-minutes

1. Mettez d'abord la table de cuisson en marche en effleurant la touche Marche/Arrêt (⏻).
2. Pour activer le compte-minutes, effleurez simultanément les touches (-) et (+) jusqu'à ce que le point ».« – situé entre les touches (-) et (+) – ait une luminosité intense.
3. Effleurez les touches (-) ou (+) pour régler le laps de temps voulu. Réglez d'abord les minutes en effleurant la touche (+) jusqu'à la valeur 9.00, puis le compte-minutes vous permet de régler les heures et les minutes (0.10). Le mot »min« s'allume alors. symbol (min).
 - a) 0.59 (min) signifie 0 heure et 59 minutes
 - b) 1.59 (min) signifie 1 heure et 59 minutes.
4. Le compte à rebours commence dès que vous cessez d'effleurer les touches (-/+). Le point ».« clignote.

Arrêt du compte-minutes

Si un ou plusieurs foyers sont en marche, passez au point 2

1. Effleurez la touche Marche/Arrêt (⏻) pour mettre la table de cuisson en marche si ce n'est déjà fait.
2. Effleurez simultanément les touches (-) et (+) jusqu'à ce que le point ».« ait une luminosité intense (au cas où le compte-minutes ou un ou plusieurs foyers seraient en marche). Effleurez la touche (-) pour régler le laps de temps à 00.
3. Le compte-minutes s'arrête automatiquement au bout de 10 secondes.



💡 IMPORTANT!

Le compte-minutes reste actif même si vous arrêtez la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt.

Fonction Minuteur coupe-courant

Il est possible de régler un minuteur de cuisson coupe-courant pour chacun des foyers, et tous les minuteurs peuvent fonctionner en même temps.

💡 IMPORTANT!

Le minuteur de cuisson doit être assigné à un foyer. Ceci signifie que le foyer se met à l'arrêt lorsque le temps réglé s'est écoulé.

Le réglage maximum d'un minuteur de cuisson est de 1 h et 59 minutes.

Mise en marche et réglage du minuteur de cuisson

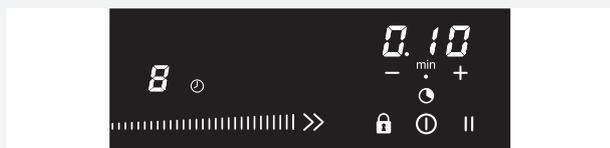
1. Le minuteur de cuisson ne peut être mis en marche que si un foyer est actif.
2. Pour assigner le minuteur au premier foyer actif, effleurez simultanément les touches (-) et (+). À chaque nouvel effleurement simultané des touches (-) et (+), vous assignez la fonction minuteur au foyer

actif suivant ; l'icône ⌚ qui s'allume sur l'indicateur vous montre le foyer sélectionné.

3. Effleurez les touches (-) ou (+) pour régler la durée de cuisson voulue. Réglez d'abord les minutes en effleurant la touche (+) jusqu'à la valeur 9.00, puis le minuteur vous permet de régler les heures et les minutes (0.10). Le mot »min« s'allume alors.
 - a. 0.59 (min) signifie 0 heure et 59 minutes
 - b. 1.59 (min) signifie 1 heure et 59 minutes.



4. Le compte à rebours commence quelques secondes après que vous ayez cessé d'effleurer les touches (-/+). Le point ».« clignote. L'icône du minuteur ⌚ assigné au foyer reste allumé en permanence.
5. Si vous ne réglez pas la durée de cuisson avec les touches (-) et (+), le minuteur se désactive automatiquement au bout de 10 secondes.



Pour régler la durée de cuisson désirée sur un autre foyer actif, répétez les étapes 1 à 3.

⚠ IMPORTANT!

Si la fonction minuteur de cuisson est assignée à plusieurs foyers à la fois, ou si différents laps de temps sont programmés sur le compte-minutes, c'est le temps restant du compte à rebours devant se terminer en premier qui est affiché. L'icône ⌚ du foyer qui s'arrêtera le premier a une luminosité intense, alors que les autres icônes ont une faible luminosité.

Annulation d'une durée de cuisson réglée sur le minuteur

1. Pour sélectionner la durée de cuisson que vous voulez annuler, effleurez simultanément les touches (-) et (+) et maintenez votre doigt dessus jusqu'à ce que l'icône ⌚ correspondant au foyer voulu ait une luminosité intense.
2. Effleurez la touche (-) pour régler la durée de cuisson à 00.
3. Le minuteur se désactive automatiquement au bout de 10 secondes.

Arrêt du minuteur de cuisson et du compte-minutes

Lorsque le laps de temps réglé ou la durée de cuisson est arrivé à son terme, un signal sonore retentit. Le voyant rouge du foyer actif clignote. Pour éteindre l'alarme, effleurez la touche (-) ou (+).

CUISSON

Cuisiner sainement

Température critique de différentes huiles

Pour cuire vos aliments le plus sainement possible, Gorenje vous recommande de choisir votre huile en fonction de la température de friture adaptée à votre recette. Pour chaque huile, il existe une température critique (ou point de fumage) à laquelle se forment des composés toxiques. Le tableau ci-dessous indique la température critique de quelques huiles.

Matière grasse	Smoke point °C
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de coprah	177 °C
Huile de canola (colza)	204 °C
Huile d'olive vierge	216 °C
Huile de tournesol	227 °C
Huile de maïs	232 °C
Huile d'arachide	232 °C
Huile de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

- **Utilisez les réglages 1 à 4 pour :**

- faire frémir le bouillon
- laisser mijoter la viande
- faire étuver les légumes
- faire fondre le chocolat
- faire fondre du fromage.

Réglages de l'allure de chauffe

Comme les réglages dépendent de la quantité et de la nature des aliments à cuire, la table ci-dessous est donnée à titre indicatif.

- **Utilisez les réglages Booster et 9 pour :**

- porter rapidement à ébullition des liquides ou des aliments solides
- préparer des légumes sautés
- faire chauffer de l'huile ou des matières grasses
- faire monter la pression dans un autocuiseur.

- **Utilisez le réglage 8 pour :**

- faire revenir ou saisir la viande
- frire les poissons plats
- cuire les omelettes
- préparer des pommes de terre sautées (préalablement bouillies)
- frire des aliments dans un bain d'huile.

- **Utilisez le réglage 7 pour :**

- cuire des crêpes épaisses
- cuire des tranches épaisses de viande panée
- frire du bacon
- préparer des pommes de terre frites
- cuire du pain perdu
- frire du poisson pané.

- **Utilisez les réglages 6 et 5 pour :**

- terminer la cuisson de grandes quantités
- décongeler les légumes
- cuire les tranches fines de viande panée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées.

Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (Figure 1).

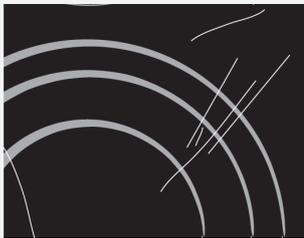


Figure 1

Attention: les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyeurs liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (Figures 1 et 2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ou bien si le fond de vos récipients est endommagé (figure 2).

Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (Figure 3).



Figure 2

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (Figure 3).

Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique** (Figure 3).

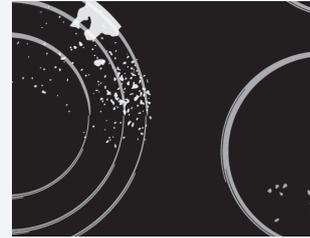


Figure 3

Enlevez les résidus carbonisés à l'aide d'une raclette à vitrocéramique (figure 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !

⚠ IMPORTANT!

Utilisez la raclette seulement si vous ne parvenez pas à enlever les salissures avec une éponge humide ou un nettoyeur destiné spécialement à la vitrocéramique.

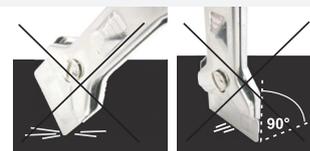


Figure 4

⚠ IMPORTANT!

N'appuyez pas la raclette perpendiculairement à la vitrocéramique et ne grattez pas la table de cuisson avec le manche de la raclette ou le coin de sa lame.

Inclinez la raclette sous l'angle convenable (45 à 60°). Appuyez-la doucement sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les salissures pour les enlever. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette (sur certains modèles) ne touche pas la surface chaude.



Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (Figure 5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (Figure 4). Le changement de couleur de la surface vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement

la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement du fond des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).



Figure 5

⚠ IMPORTANT!

Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Généralités

IMPORTANT!

Vous trouverez le n° de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie qui vous a été fournie.

Si vous remarquez une fêlure, même minime, sur la vitrocéramique, désactivez immédiatement la table de cuisson, puis mettez-la hors tension ; pour cela, mettez en position 'hors service' le(s) fusible(s) (automatiques)

situés sur le tableau de répartition ou, en cas de raccordement permanent, fermez le disjoncteur. Contactez ensuite le service après-vente.

Tableau des anomalies

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas toujours qu'il est défectueux. Essayez d'abord de trouver vous-même une solution au problème en vérifiant les points listés ci-dessous.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le symbole (→) s'affiche sur les indicateurs quand la table de cuisson vient d'être activée pour la première fois.	C'est la routine standard d'installation.	Fonctionnement normal.
Le ventilateur continue de tourner plusieurs minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	La table de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors de la première utilisation de la table de cuisson.	Une légère odeur est perceptible lors de la première utilisation de la table de cuisson.	C'est normal et cela disparaîtra après quelques utilisations. Aérez bien la cuisine.
Une sorte de tic-tac se fait entendre dans la table de cuisson.	Cela provient du limiteur de puissance des foyers avant et arrière. Ce bruit peut aussi survenir quand les foyers sont réglés à faible puissance.	Fonctionnement normal.
Les récipients font du bruit pendant la cuisson.	Cela provient de l'énergie que la table de cuisson transmet à la casserole.	Avec certains récipients, cela est tout à fait normal quand les foyers sont réglés sur une puissance élevée. Cela n'endommage ni les récipients, ni la table de cuisson.
Vous avez mis un foyer en marche, mais l'affichage continue de clignoter	La casserole que vous utilisez ne convient pas à l'induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Prenez une casserole adaptée.
Un foyer s'arrête brusquement de fonctionner et un signal sonore retentit.	La durée de cuisson réglée s'est écoulée.	Arrêtez le signal sonore en effleurant la touche (-) ou (+).
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche.	Il n'y a pas d'alimentation électrique à cause d'un câble défectueux ou d'un raccordement incorrect.	Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur (s'il n'y a pas de cordon secteur avec prise).
Le fusible saute dès qu'on met la table de cuisson en marche.	Le raccordement de la table de cuisson est incorrect.	Vérifiez le raccordement électrique.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez effleuré par inadvertance la touche Marche/Arrêt ou deux touches simultanément.	Remettez la table de cuisson en marche.
Code erreur ER22.	Le bandeau de commandes est très sale ou recouvert d'une pellicule d'eau.	Nettoyez le bandeau de commandes.
Code erreur E2.	La table de cuisson a surchauffé.	Laissez refroidir la table de cuisson et choisissez ensuite une allure de chauffe plus modérée.
Code erreur U400	La tension est trop élevée et/ou la table de cuisson n'a pas été raccordée correctement.	Faites modifier le raccordement.
Code erreur  .	Vous avez laissé votre doigt trop longtemps sur une touche.	N'effleurez pas les touches trop longtemps.
Autres codes d'erreur.	Le générateur est défectueux.	Contactez le service après-vente.

INSTALLATION

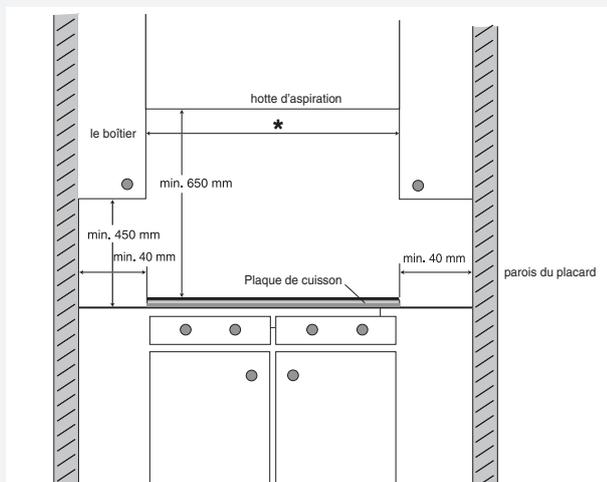
Ce qu'il faut savoir

Consignes de sécurité relatives à l'installation

- Le raccordement doit être réalisé selon les normes en vigueur et la réglementation nationale.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Cet appareil doit être raccordé exclusivement par un électricien qualifié.
- Pour le raccordement, utilisez un câble correspondant aux normes en vigueur et à la réglementation. Il est préférable que la gaine soit en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas traverser un tiroir.
- Si vous souhaitez réaliser un raccordement fixe, votre installation électrique devra comporter un coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins.
- Le plan de travail dans lequel la table de cuisson sera encastrée doit être parfaitement horizontal.
- Les murs, le plan de travail, et les abords de la table de cuisson doivent résister à une chaleur de 85°C au moins. Bien que l'appareil ne chauffe pas lui-même, la chaleur dégagée par les récipients pourrait décolorer
- ou déformer les éléments adjacents qui ne seraient pas thermostables.
- Les dommages résultant d'un raccordement non conforme, ainsi que d'une installation ou d'une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.

Dégagement

La sécurité d'utilisation nécessite suffisamment d'espace libre autour de la table de cuisson. Vérifiez si les dégagements sont convenables.

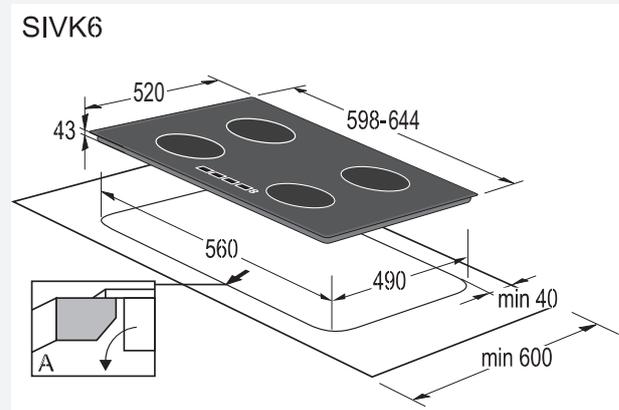
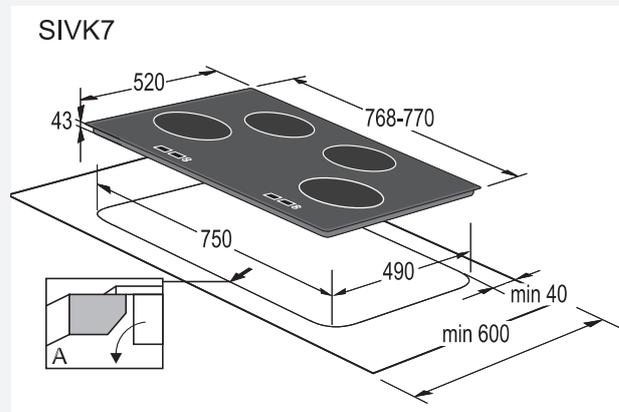


*SIVK 6 ... 61 cm

*SIVK 7 ... 78 cm

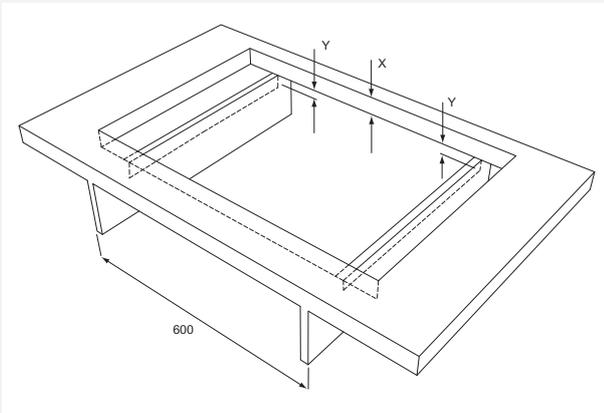
Dimensions d'encastrement

Les dimensions de la découpe dans le plan de travail sont indiquées sur les schémas ci-dessous.



- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 30 à 50 mm d'épaisseur.
- Si l'épaisseur du plan de travail est supérieure à 40 mm, il faudra tailler en biais ou raboter le bord inférieur de la découpe pour assurer une ventilation suffisante (voir la figure A).

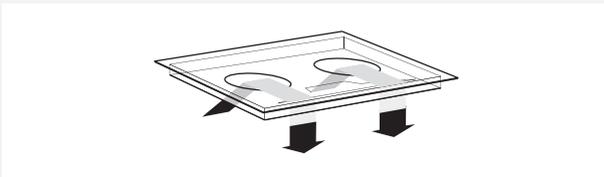
Si la table de cuisson est plus large que le tiroir, et que l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 46 mm, sciez une découpe sur les deux panneaux latéraux du tiroir afin que la table de cuisson ne les touche pas.



Dimensions d'encastrement dans le plan de travail
 $x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$
 $x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

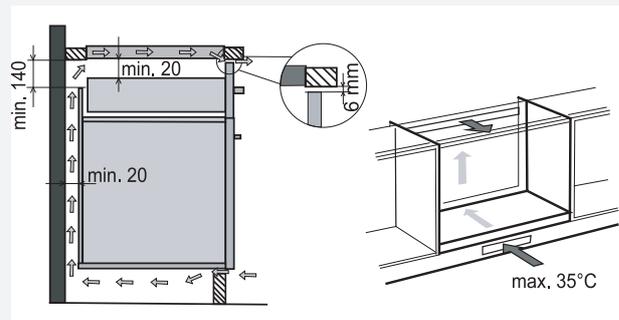
Ventilation

Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'être refroidis. La table de cuisson se désactivera automatiquement si l'aération n'est pas suffisante. Il existe des ouvertures d'aération sur le panneau inférieur de l'appareil. L'air doit pouvoir pénétrer par ces ouvertures. Il sort par d'autres ouvertures qui se trouvent sous l'appareil, à l'avant.



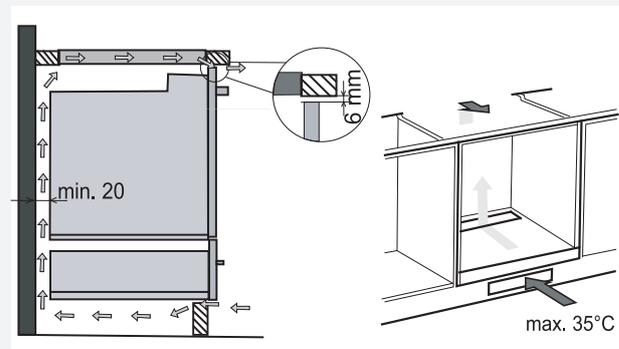
A Meuble bas avec tiroir

- Le panneau arrière du meuble installé sous la table de cuisson doit comporter une ouverture de 140 mm de haut sur toute sa longueur ; en façade, l'ouverture aura une hauteur de 6 mm au moins et sera découpée également sur toute la longueur du meuble.
- L'appareil est équipé d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Au cas où le meuble serait pourvu d'un tiroir, il ne faudra y ranger ni petits objets, ni papiers ; en effet, ceux-ci risqueraient être aspirés par le ventilateur, ce qui pourrait endommager aussi bien le ventilateur que tout le système de refroidissement. Les feuilles d'aluminium et les substances inflammables (aérosols) ne doivent pas non plus être conservées dans ce tiroir, ni placées à proximité de la table de cuisson. Risque d'explosion ! Il faut laisser un espace libre de 20 mm entre le contenu du tiroir et les arrivées d'air du ventilateur.



B Meuble bas avec four

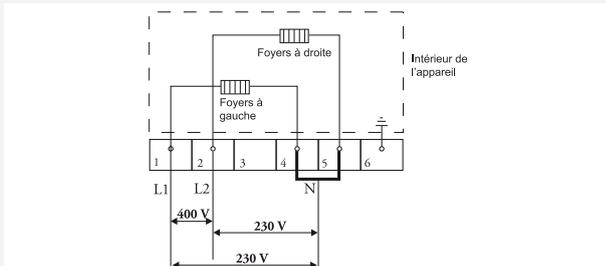
- Il est possible d'encastrer sous la table à induction tous les fours de type EVP4, EVP2..., équipés d'un ventilateur de refroidissement. Avant d'encastrer le four, il faut retirer le panneau arrière du meuble de cuisine ou y réaliser une découpe, de façon à ce que toute la surface arrière de l'enceinte de cuisson soit dégagée. En façade, le meuble devra avoir sur toute sa longueur une ouverture d'au moins 6 mm de haut.



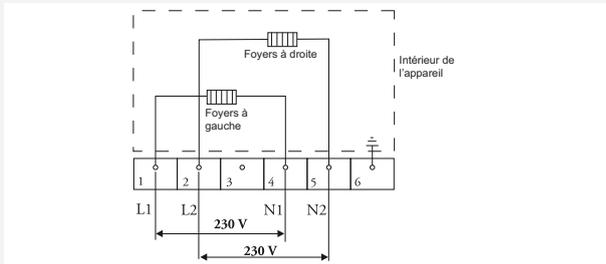
Raccordement électrique

Raccordement standard

- Raccordement avec 2 phases et 1 neutre (2 1N, 400 V~/ 50 Hz)
 - La tension entre les phases et le neutre est 230 V~. La tension entre les deux phases est 400 V~. Placez un cavalier (shunt) entre les points de raccordement 4 et 5. Les groupes doivent être protégés par des fusibles d'au moins 16 A (2x). Le câble de raccordement doit avoir une section de 2,5 mm² au moins.

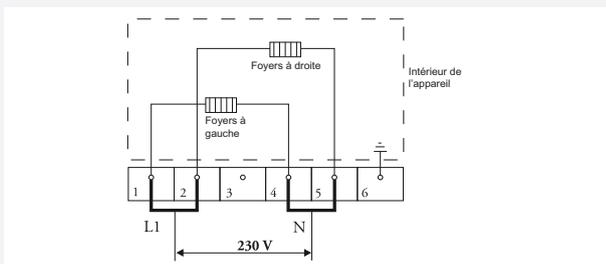


- Raccordement avec 2 phases et 2 neutres (2 2N, 230 V~/ 50 Hz)
 - La tension entre les phases et les neutres est 230 V~.
 - Le groupe doit être protégé par des fusibles d'au moins 16 A (2x). Le câble de raccordement doit avoir une section de 2,5 mm² au moins.



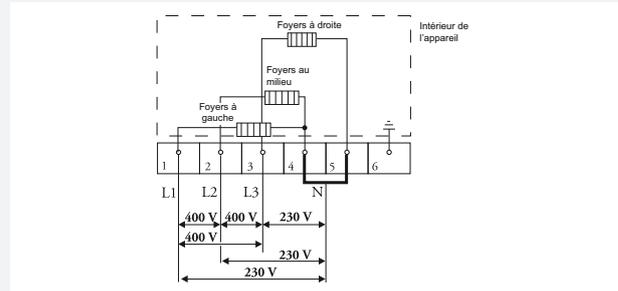
Raccordement spécial

- Raccordement avec une seule phase et un neutre (1 1N, 230 V~/ 50 Hz)
 - La tension entre la phase et le neutre est 230 V~. Placez un cavalier (shunt) entre les points de raccordement 1-2 et 4-5. Le groupe doit être protégé par un fusible d'au moins 32 A. Le câble de raccordement doit avoir une section de 6 mm² au moins.

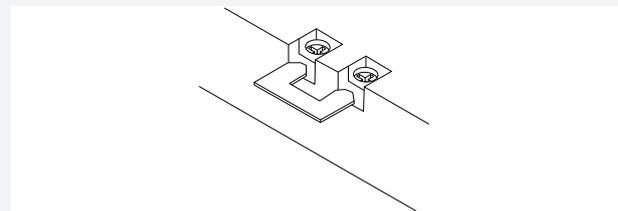


Raccordement de la table de cuisson à 5 foyers

- Raccordement avec 3 phases et 1 neutre (3 1N, 400 V~/ 50 Hz)
 - La tension entre les phases et le neutre est 230 V~. La tension entre les phases est 400 V~. Placez un cavalier (shunt) entre les points de raccordement 4 et 5. Les groupes doivent être protégés par des fusibles d'au moins 16 A (3x). Le câble de raccordement doit avoir une section de 2,5 mm² au moins.



Pour établir les connexions adéquates, vous pouvez utiliser les cavaliers du boîtier de raccordement, comme indiqué par les illustrations.

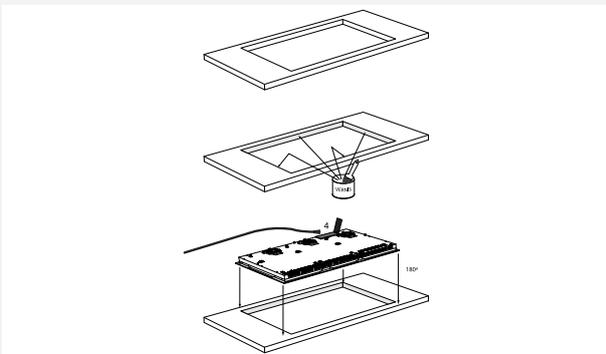


Encastrement

Vérifiez si la découpe dans le plan de travail correspond bien aux dimensions requises et aux impératifs de ventilation.

Les sections de la découpe dans le plan de travail, en bois ou en matières synthétiques, devront être traitées, si nécessaire, avec une résine imperméabilisante, afin de prévenir toute déformation du plan de travail qui pourrait être occasionnée par l'humidité.

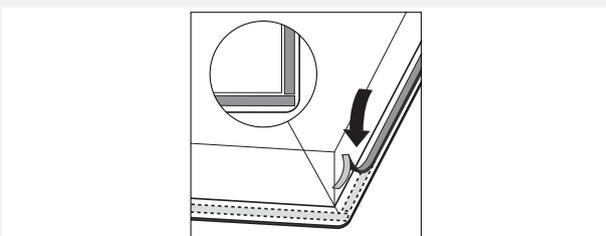
Placez la table de cuisson à l'envers sur le plan de travail.



Installez le câble de raccordement sur l'appareil en suivant les instructions.



Retirez la bande adhésive qui protège le joint et collez-le dans le creux du profilé en aluminium ou sur le pourtour de la vitrocéramique. Ne faites pas tourner le joint dans les coins, mais découpez quatre bandes distinctes pour les quatre côtés, afin que le joint adhère proprement dans les coins, sans débordement.



Retournez la table de cuisson à l'endroit et insérez-la dans la découpe.

Mettez l'appareil sous tension. Un signal sonore bref retentit et tous les indicateurs s'allument un instant. La table de cuisson est prête à l'emploi.

Vérifiez si elle fonctionne convenablement. Si le raccordement est incorrect, vous entendrez un signal sonore, ou bien rien n'apparaîtra sur les indicateurs, selon l'erreur commise.



ASKO



452413