



Instructions for use
Mode d'emploi
Induction hob
Plaque de induction

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

EN

Manual

EN 3 - EN 32

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 32

Pictograms used - Pictogrammes utilisés:



Important information - Important à savoir



Tip - Conseil

TABLE OF CONTENTS

Your induction hob

| | |
|---------------|---|
| Introduction | 4 |
| Control panel | 5 |
| Description | 6 |

Use

| | |
|--|----|
| Operation of the touch-sensitive buttons | 9 |
| Induction cooking | 9 |
| How induction works | 10 |
| Induction noises | 10 |
| Pans | 11 |

Operation

| | |
|---|----|
| Switching on and power setting | 13 |
| Residual heat indicator | 13 |
| Boost | 13 |
| Two cooking zones one in front of the other | 14 |
| Bridging of the Vario induction zones | 14 |
| Switching off | 15 |
| Stand-by mode | 16 |
| Eco stand-by mode | 16 |
| Child lock | 17 |
| Pause | 17 |
| Recognising a mode | 18 |
| Timer / Kitchen timer | 18 |
| Switching the audible signal on and off | 20 |
| Automatic cooking programmes | 21 |
| Healthy cooking | 25 |
| Cooking settings | 26 |

Maintenance

| | |
|----------|----|
| Cleaning | 27 |
|----------|----|

Faults

| | |
|-------------|----|
| General | 28 |
| Error table | 28 |

Environmental considerations

| | |
|---|----|
| Disposing of the appliance and packaging | 31 |
| Information according regulation (EU) 66/2014 | 32 |

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because it can also be set to a high power level, it can bring dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones also makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.



Read the separate safety instructions before using the device!

Read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them carefully for future reference.

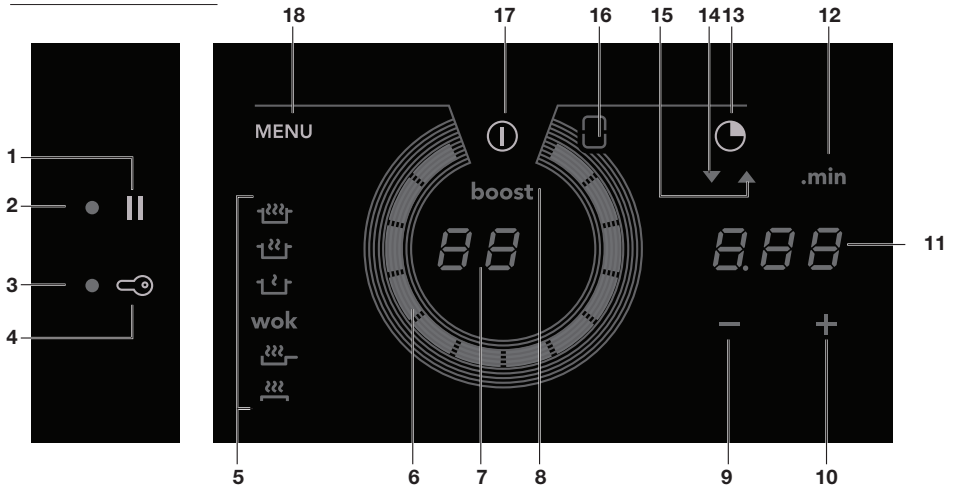
The manual also serves as reference material for service technicians.

Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual. The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your questions.

Enjoy your cooking!

YOUR INDUCTION HOB

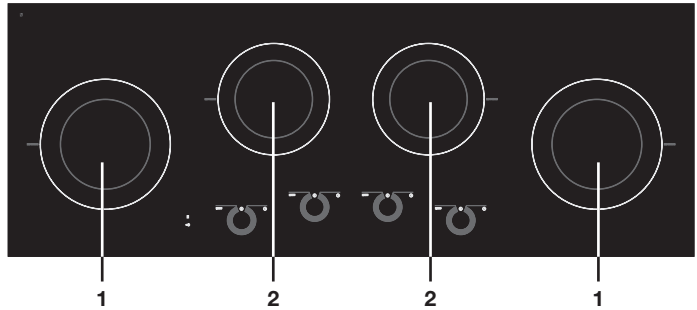
Control panel



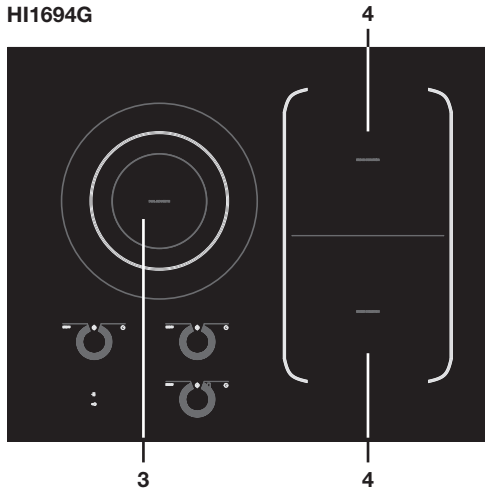
1. Pause button
2. Pause indication
3. Child lock indication/Eco standby indication
4. Key button (child lock/eco stand by function)
5. Induction menu functions (see pages 16-18)
6. Slide control (12 levels)
7. Level indication
8. Boost indication
9. Time reduction button
10. Time increase button
11. Timer / Kitchen timer
12. 'Minutes behind the dot' indication
13. Timer/kitchen timer button
14. Kitchen timer indication
15. Timer indication
16. Bridge function button (links two cooking zones together, making them into a large zone which can be operated with one slider)
17. On/Off button
18. Menu button

Description

HI1194G

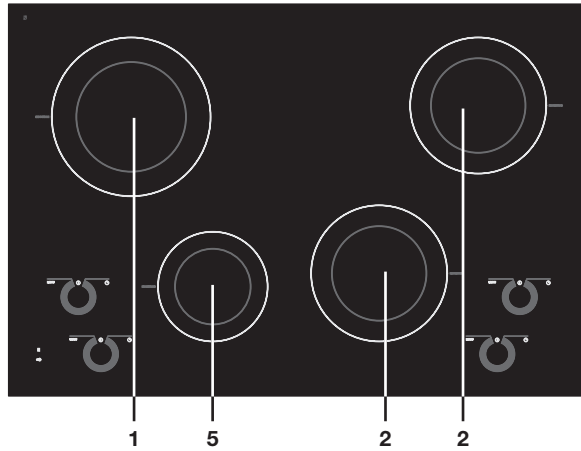


HI1694G

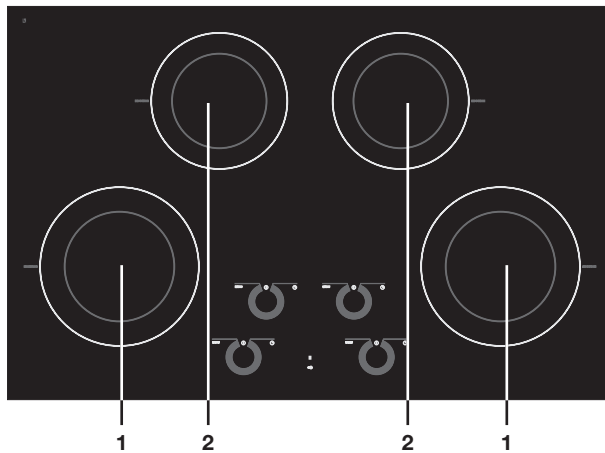


1. Cooking zone $\text{Ø}210$ 3.7 kW
2. Cooking zone $\text{Ø}180$ 3.0 kW
3. Cooking zone $\text{Ø}260$ 5.5 kW (double ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3.7kW (linkable zones)

HI1794G



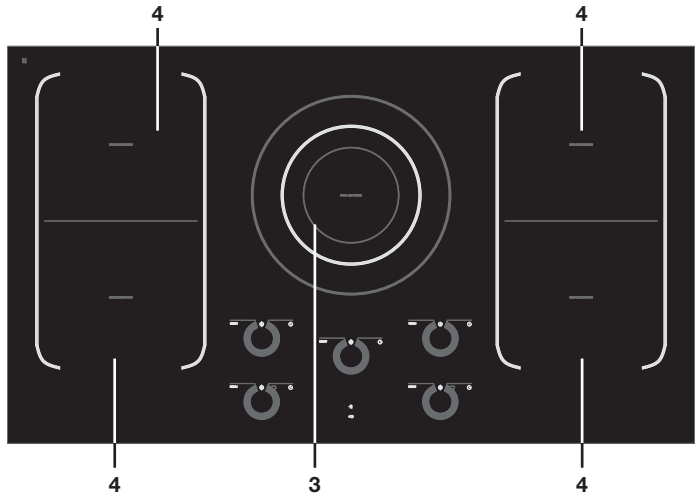
HI1794M



1. Cooking zone $\text{Ø}210$ 3.7 kW
2. Cooking zone $\text{Ø}180$ 3.0 kW
3. Cooking zone $\text{Ø}260$ 5.5 kW (double ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3.7kW (linkable zones)
5. Cooking zone $\text{Ø}145$ 2.2 kW

YOUR INDUCTION HOB

HI1994G / HI1994M



1. Cooking zone Ø210 3.7 kW
2. Cooking zone Ø180 3.0 kW
3. Cooking zone Ø260 5.5 kW (double ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3.7kW (linkable zones)
5. Cooking zone Ø145 2.2 kW

Operation of the touch-sensitive buttons

The operation of the hob by means of the touch-sensitive buttons takes a while getting used to when you're used to a different operation. For the best effect, place your finger tips flat on the buttons. You don't have to press hard.

The touch sensors have been set in such a way that they only react to the pressure and size of finger tips. The hob can't be operated with other objects and won't, for instance, be turned on if your pet walks over the hob.

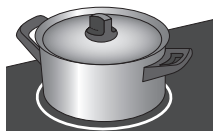
Induction cooking

Induction cooking is fast

- To start with you will be surprised by the speed of the appliance. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.

The power will be adjusted

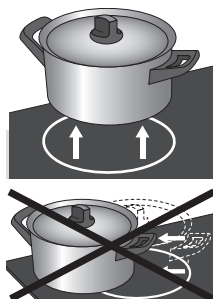
- In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



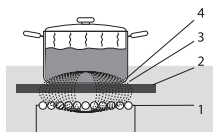
No heat loss and the handles remain cold with induction cooking.

Note

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Therefore only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.



How induction works



The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.

A magnetic field is generated in the appliance.

By placing a pan with an iron base on a cooking zone, a current is induced in the pan base. This induced current generates heat in the base of the pan.

Easy

The electronic controls are accurate and easy to set. On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in au bain-marie.

Quick

Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.

Clean

The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerably cooler compared to that of a ceramic hob or a gas burner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Induction noises

Ticking noise

A light ticking noise is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.

Pan makes a noise

The pans may make a noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is normal for certain pans, especially at a high setting. This is not harmful for the pan or hob.

The fan makes a noise

The appliance is equipped with a fan in order to increase the service life of the electronic components. If you use the appliance intensively, the fan will be switched on and you will hear a buzzing noise. The fan may still make a noise after you have switched the appliance off.

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Note

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - a thick base (minimum 2.25 mm);
 - a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



Tip

You can check for yourself whether your pans are suitable by using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

| Suitable | Unsuitable |
|------------------------------|-----------------|
| Special stainless steel pans | Earthenware |
| Class Induction | Stainless steel |
| Solid enamelled pans | Porcelain |
| Enamelled cast-iron pans | Copper |
| | Plastic |
| | Aluminium |



Note

Be careful with enamelled thin sheet-steel pans:

- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

**Note**

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. The appliance may then become too hot which may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

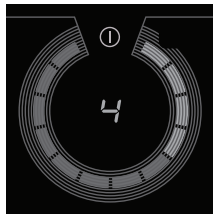
Minimum pan diameter

The minimum diameter of the pan base is 12 cm. The best results are attained by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

Switching on and power setting



1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the key button.
A single beep will be heard.
3. Press the on/off button of the cooking zone concerned.
In the display '-' will blink and you will hear a single signal. If no cooking setting is selected after a zone is switched on, the cooking zone switches off automatically after 10 seconds.
4. Slide with your finger over the slide control (clockwise) or tap with your finger on the slide control to set the desired setting. The hob starts automatically at the selected level.
5. Set a higher or lower power level by sliding with your finger over the slide control or by tapping on the slide control. The cooking zones have 12 levels. In addition there is also the 'boost' level for the induction zones.

Pan detection

If the hob doesn't detect a(n) (iron-containing) pan after a cooking power has been set, the display will continue to flash and the cooking area remains cold. When no (iron-containing) pan is placed within one minute, the cooking zone will switch off automatically (also refer to pages 14 and 15; "Pans").

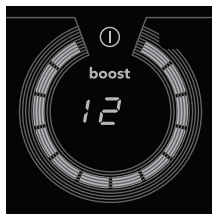
Residual heat indicator



After a cooking zone has been used it may still remain hot for a while. As long as the cooking zone is still hot an "H" will be visible in the display.

Boost

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level during a short period of time (max.10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 12.



Switching on boost

1. Put a pan on a cooking zone and switch the cooking zone on.
2. Tap twice with your finger at the end of the slide control to set the 'boost' setting.

Level 12 and 'boost' appear in the display.

Switching off 'boost'

'Boost' has been switched on, the display shows level 12 and 'boost'.

1. Tap any part of the slider with your finger.

In the display you will see a lower level.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.
You will hear a signal and the level in the display disappears. The cooking zone has been switched off completely.

Two cooking zones one in front of the other

- Two cooking zones one in front of the other affect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. The first set cooking zone will remain at the set setting at all times. The maximum set setting for the cooking zones to the front or back that is added later, depends on the setting of the first cooking zone. When you have reached the maximum amount of cooking setting combinations, the last set setting will start to flash and is automatically lowered to the highest possible setting.
- Two cooking zones alongside each other have no effect on each other.
You can set both cooking zones on a high setting.
- If the vario zones are bridged, they cannot be set to boost and the menu functions cannot be used.

Bridging of the Vario induction zones (HI1694G and HI1994G)

The Vario induction zones can be bridged (linked) to each other. This creates 1 large zone that can be used for a large fish pan for example.

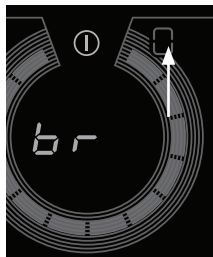
- If the vario zones are bridged, they cannot be set to boost and the menu functions cannot be used.

Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the vario zones is covered.



Switching on bridge function

1. Place the large pan on both cooking zones so that these are both well covered.
2. Switch the front cooking zone on.
3. Press on the bridge function key of the front slide control for two seconds in order to set the status 'bridge'.
'BR' will appear in the display on the rear zone. The rear zone can no longer be used.
4. Slide with your finger over the front slide control (clockwise) or tap with your finger on the slide control to set the desired setting. Both zones are heated to the level set.



Switching off bridge function

1. Press on the bridge function key of the front slide control for two seconds in order to switch off the status 'bridge'.
The bridge function is switched off, the rear display goes off, level 1 is present in the front display.
- Or:**
2. Press on the on/off button of the front cooking zone in order to switch both zones off.
You will hear a signal and the level in the display disappears. The cooking zone has been switched off completely.

Switching off

Switching off one cooking zone

Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.
You will hear a single signal and the slider goes off.

- If all cooking zones have been switched off in this way, the hob will automatically be in the stand-by mode (also refer to 'stand-by mode').

Switching off all cooking zones

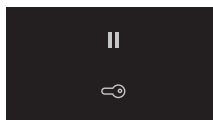
Press key button to switch off all the cooking zones at the same time.
A single beep will be heard. The red childproof lock indicator next to the button will blink very slowly.

- The induction hob is now in eco stand-by mode (see also 'eco stand-by mode').

Stand-by mode

In stand-by mode the induction hob is switched off. You can switch to the stand-by mode from the eco stand-by mode, or by switching off all separate cooking zones.

From the stand-by mode you can directly start cooking by pressing the on/off button of the desired cooking zone.



Switching the hob from the eco stand-by mode to the standby mode

The red light next to the key button keeps slowly going on and off.

- Press the key button briefly in order to switch to stand by mode.

There will be a single audible signal. All the lamps on the cooking hob are out, except for possibly the residual heat indicator "H".

Eco stand-by mode

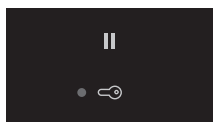
In the eco stand-by mode the hob is switched off and it uses as little energy as possible.

The hob can also be switched to the eco stand-by mode from the stand-by mode and when cooking zones are still active.



Did you know that

The hob uses less than 0.5 Watts in the eco stand-by mode. That is even less than in the stand-by mode of the hob.



Switching the hob to the eco stand-by mode

- Press the key button.

A single beep will be heard. The eco stand-by mode is active, the red light next to the key button keeps slowly going on and off.

From the eco stand-by mode you can't immediately start cooking. To be able to, the hob first needs to be switched to the stand-by mode.

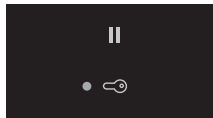


Did you know that

After 30 minutes in the stand-by mode the hob will automatically switch to the eco stand-by mode to prevent unnecessary energy consumption.

Child lock

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance. It prevents unintended switching on of the cooking zones.



Switching on the childproof lock

- Press the key button for 2 seconds.
You will hear a double beep. All buttons are inactive now, except for the child lock button. The hob first switches to the eco stand-by mode and then to the childproof lock mode. The red light is constantly on.
- Press the child lock button again for 2 seconds to get the hob from the childproof lock.
A single beep will be heard. The hob is now in the stand-by mode. The red light next to the key button is off.



Tip

Set the hob to the childproof lock mode before cleaning the hob to prevent it from accidentally switching on.

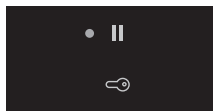


Did you know that

When the hob is set to the childproof lock, it uses just as little energy as when it is in the eco stand-by mode.

Pause

With this pause function, you can set the entire hob to 'pause' for 5 minutes during cooking. In this way you can leave or clean the hob in a safe way during a short period of time, without losing settings.



Switching the hob to the pause mode

- Press the pause button once.
You will hear a double beep, the settings change into a lower setting and the red light next to the pause button flashes.
 - Any set timers/kitchen timers stop.
 - All cooking zones are automatically changed to a lower setting.
 - All buttons are inactive except for the child lock button and the pause button. The on/off button of the individual cooking zones also remain active, they do however react with a delay of two seconds.

- If you press the pause button again within 5 minutes, the cooking processes which have been paused will resume.
A double audible signal sounds, the hob resumes the settings which were in place before the pause.
- If you do not take any further action within 5 minutes:
All activities of the cooking zones are automatically switched off. After that the pause button will keep flashing for 25 minutes to indicate the cooking processes have been ended by the pause mode. The hob automatically switches from the pause mode to the eco stand-by mode after 25 minutes.

Recognising a mode

| | |
|---------------------------------|---|
| The stand-by mode | Not a single light is lit. |
| The eco stand-by mode | The red light next to the key button keeps slowly going on and off. |
| The childproof lock mode | The red light next to the key button is on constantly. |
| The pause mode | The red light next to the pause button flashes. |

Timer / Kitchen timer



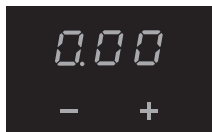
The timer/kitchen timer button of each cooking zone has two functions:

| The timer function | The kitchen timer function |
|---|---|
| This function can be recognised by the small red arrow pointing upwards. | This function can be recognised by the small red arrow pointing downwards. |
| The time increases in the timer function. | The time decreases in the kitchen timer function. |
| The timer cannot be linked to a cooking zone. | The kitchen timer can be linked to a cooking zone. This means the cooking zone switches off if the set time has passed. |
| When the timer/kitchen timer button is pressed, the timer function automatically switches on after 3 seconds if you do nothing. | The kitchen timer function can be reached from the timer function by pressing the + or - button. |



Note

- There's one timer/kitchen timer available per cooking zone.
- The timer-/kitchen timer function can also be used without activating an accompanying cooking zone.



Switching on the timer

- Press the timer/kitchen timer button once.
The display of the timer lights up and you'll see three zeroes flashing. + and - appears below.
- If you do not set any time with the + or - button the timer will run automatically after 3 seconds. The timer can go as far as 9 hours and 59 minutes.
The red upwards arrow lights up and the time increases.
- Press the timer/kitchen timer button again to switch it off.

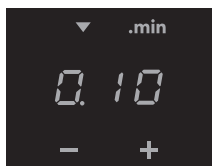
Switching on the kitchen timer

- Press the timer/kitchen timer button of the cooking zone once.
- Press the + or - button to switch from the timer function to the kitchen timer function. After that you can set the desired cooking time with the + button. Then you can change the set time with the - button.
The red small arrow pointing down lights up. Time is counting down.
- Press the timer/kitchen timer button again to switch it off.



Note

- The kitchen timer is linked to the cooking zone if the accompanying cooking zone is switched on.
- If the kitchen timer is linked to a cooking zone, the cooking zone will switch off after the set time has passed.
The kitchen timer alarm beeps for a quarter of an hour while decreasing as the time passes, while '0.00' and the arrow pointing down keeps flashing. Press again the timer/kitchen timer button or remove the pan from the cooking zone to switch off the kitchen timer alarm again.



Setting the cooking time

- Switch the kitchen timer on.

| Button | Steps of x per button contact | Duration |
|--------|-------------------------------|-------------|
| + | x = 1 minute | 0.00 to... |
| - | x = 10 seconds | 5.00 - 0.00 |
| - | x = 30 seconds | 9.00 - 5.00 |
| - | x = 1 minute | ... to 9.00 |

After 9 minutes and 0 seconds ("9.00") the word ".min" appears above the display and the minutes will be added behind the dot.



Tip

You can press and hold the + or - button to set the desired cooking time more quickly.

Switching the audible signal on and off

- Press the menu button and the timer/kitchen timer button simultaneously until you hear an audible signal.
The audible signal is now switched off for all button operations except the pause button and the key button. Note: the kitchen timer alarm and the beep for error messages cannot be switched off.
- Use the same button combination to switch the sound back on.

Automatic cooking programmes

Your hob is fitted with 6 automatic cooking programmes. You can set any end time of an automatic cooking programme with the aid of the kitchen timer function (refer to page 19).

The cooking programmes are based on regular quantities. The tables are meant as a guideline, because of the large margins you can alter the dish according to your wishes.

To set an automatic program

The cooking zone is switched on.

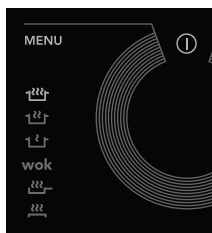
- Press the menu button.

A series of six icons will light up, one of which is brighter than the others.

- Again press the menu button, or press and hold down the menu button to go to the next menu function.

The selected cooking program automatically starts after 3 seconds.

An 'A' for 'automatic' appears in the display.



If an automatic cooking program is active you can go back to the manual cooking process by tapping the slide control with your finger:



Note

In HI1694G, HI1994G and HI1994M, the cooking programmes do not work if the zones are bridged.



Boiling function*/**

This function brings the contents of the pan to the boil (100 °C) and keeps it boiling. A beep can be heard when the content is cooking or if food has to be added. This function works only without the lid on the pan.

| Dish | Number of people | Quantity | Pan | Zone | Fill the pan to: (start cooking process) |
|--------------------------|------------------|----------------|-------------------|---------------|--|
| Cooked potatoes | 1 - 3 | 200 - 500 g | Saucepan (Ø 200) | Ø 145 | 1.0 l incl. potatoes |
| | 3 - 5 | 500 - 800 g | Low pan (Ø 200) | Ø 180 | 1.5 l incl. potatoes |
| | 3 - 5 | 500 - 800 g | High pan (Ø 200) | Ø 180 | 1.5 l incl. potatoes |
| | 6 - 8 | 1000 - 1,400 g | High pan (Ø 200) | Ø 210 / Vario | 2.5 l incl. potatoes |
| | 9 - 15 | 1500 - 2,200 g | Large pan (Ø 240) | Ø 260 double | 3.5 l incl. potatoes |
| Cooked (hard) vegetables | 1 - 3 | 150 - 250 g | Saucepan (Ø 200) | Ø 145 | 1.0 l incl. vegetables |
| | 3 - 4 | 300 - 500 g | Low pan (Ø 200) | Ø 180 | 1.5 l incl. vegetables |
| | 3 - 4 | 300 - 500 g | High pan (Ø 200) | Ø 180 | 1.5 l incl. vegetables |
| | 4 - 6 | 500 - 750 g | High pan (Ø 200) | Ø 210 / Vario | 2.5 l incl. vegetables |
| | 6 - 8 | 750 - 900 g | Large pan (Ø 240) | Ø 260 double | 3.5 l incl. vegetables |
| Eggs | 2 - 6 | 2 - 6 eggs | Saucepan (Ø 200) | Ø 145 | 1.0 l incl. eggs |
| | 8 - 12 | 8 - 12 eggs | Low pan (Ø 200) | Ø 180 | 1.5 l incl. eggs |
| Rice | 1 | 100 g | Saucepan (Ø 200) | Ø 145 | 1.0 l only water ¹⁾ |
| | 2 - 4 | 200 - 400 g | Low pan (Ø 200) | Ø 180 | 1.5 l only water ¹⁾ |
| | 2 - 4 | 200 - 400 g | High pan (Ø 200) | Ø 180 | 1.5 l only water ¹⁾ |
| | 4 - 5 | 400 - 500 g | High pan (Ø 240) | Ø 210 / Vario | 2.0 l only water ¹⁾ |
| Pasta | 1 - 2 | 100 - 200 g | Low pan (Ø 200) | Ø 180 | 1.0 l only water ¹⁾ |
| | 2 - 3 | 200 - 300 g | High pan (Ø 200) | Ø 210 / Vario | 2.0 l only water ¹⁾ |
| | 4 - 6 | 400 - 600 g | Large pan (Ø 240) | Ø 260 double | 3.5 l only water ¹⁾ |

1) After the beep the rice or pasta can be added.

* This function works best with pans recommended by ASKO (please refer to www.asko.com).

** These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.

Simmering function*

The temperature of the dish is constantly kept near the boiling point (90 °C - 95 °C). The simmer setting works best with a lid on the pan.



Thicker dishes have to be stirred every 15 minutes. The maximum simmering time is 8 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer.

| Dish | Quantity +/- | Pan | Zone |
|---------------|--------------|-------------------|---------------|
| Sauce or soup | 1 l | Low pan (Ø 200) | Ø 145 |
| | 1 l | Low pan (Ø 200) | Ø 180 |
| | 1.5 l | High pan (Ø 200) | Ø 180 |
| | 1 l | Low pan (Ø 200) | Ø 210 / Vario |
| | 1.5 l | High pan (Ø 200) | Ø 210 / Vario |
| | 2.5 l | Large pan (Ø 240) | Ø 260 double |



Function for keeping warm*

The temperature of the dish is automatically kept at a constant temperature of 70 °C - 75 °C. The setting for keeping warm works best with a lid on the pan. Larger quantities and thicker dishes need to be stirred occasionally. The maximum time for keeping warm is 8 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer.

| Dish | Number of people | Quantity +/- | Pan | Zone |
|------------|------------------|--------------|-------------------|---------------|
| All dishes | 1 | 1,000 g | Saucepan (Ø 200) | Ø 145 |
| | 2 - 3 | 1,500 g | Low pan (Ø 200) | Ø 180 |
| | 4 | 2,000 g | High pan (Ø 200) | Ø 180 |
| | 4 | 2,000 g | High pan (Ø 200) | Ø 210 / Vario |
| | 8 | 4,000 g | Large pan (Ø 240) | Ø 260 double |

* This function works best with pans recommended by ASKO (please refer to www.asko.com).

wok

Wok function*/**

The wok setting provides an optimum wok temperature, for both the oil and the wok. After the beep the pan has reached its temperature, the oil can be put in the pan and then the dish.

| Dish | Number of people | Maximum quantity meat or fish / vegetables | Pan | Zone |
|------------------------|------------------|--|---------|---------------|
| Meat, fish, vegetables | 1 - 2 | 300 g / 300 g | Wok pan | Ø 145 |
| | 1 - 2 | 300 g / 300 g | Wok pan | Ø 180 |
| | 3 - 4 | 600 g / 600 g | Wok pan | Ø 210 / Vario |
| | 1 - 2 | 300 g / 300 g | Wok pan | Ø 260 double |



Roasting function*/**

The roasting setting provides the optimum roasting temperature. After the beep the pan has reached its temperature. The oil or butter can be put into the pan and then the dish.

| Dish | Number of people | Quantity | Pan | Zone |
|------------|------------------|-------------|------------|---------------|
| Meat, fish | 1 - 2 | 150 - 200 g | Frying pan | Ø 145 |
| | 2 - 3 | 200 - 400 g | Frying pan | Ø 180 |
| | 4 - 5 | 400 - 500 g | Frying pan | Ø 210 / Vario |
| | 5 - 6 | 500 - 600 g | Frying pan | Ø 260 double |

* This function works best with pans recommended by ASKO (please refer to www.asko.com).

** These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.



Grill function*/**

The grill setting provides the optimum grilling temperature. A beep can be heard when the pan has reached its temperature.

| Dish | Number of people | Quantity | Pan | Zone |
|------------------------|------------------|-------------|-------------------|---------------|
| Meat, fish, vegetables | 1 - 2 | 100 - 200 g | Grill pan / plate | Ø 145 |
| | 2 - 3 | 200 - 300 g | Grill pan / plate | Ø 180 |
| | 3 - 4 | 300 - 400 g | Grill pan / plate | Ø 210 / Vario |
| | 4 - 6 | 400 - 600 g | Grill pan / plate | Ø 260 double |

Healthy cooking

Burning point of the various types of oil

Burning point of separate kinds of oil. ASKO advises choosing an oil based on the baking temperature to bake in a healthy way. Every kind of oil has a different burning point at which toxic gases are released. You can see the burning points of different kinds of oil in the table below.

| Oil | Burning point °C |
|------------------------|------------------|
| Extra virgin olive oil | 160 °C |
| Butter | 177 °C |
| Coconut oil | 177 °C |
| Rapeseed oil | 204 °C |
| Virgin olive oil | 216 °C |
| Sunflower oil | 227 °C |
| Corn oil | 232 °C |
| Peanut oil | 232 °C |
| Olive oil | 242 °C |
| Rice oil | 255 °C |

* This function works best with pans recommended by ASKO (please refer to www.asko.com).

** These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.

Cooking settings

Because the settings depend on the quantity and composition of the dish and the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use setting 'boost' and setting 11 and 12 to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure;
- wok

Use setting 9 and 10 to:

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of breaded meat;
- fry thin slices of meat;

Use setting 4-6 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use settings 1-3 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;

- melt chocolate;
- poach;
- keep warm;
- melt cheese.

Cleaning



Tip

Activate the childproof lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

- Regular maintenance straight after use prevents the food working its way in for a long period and causing stubborn stains which are hard to remove. Use a mild cleaning agent for this purpose.
- Dry with kitchen paper or a dry kitchen towel.

Stubborn stains on the glass plate

Clean the glass plate with a special cleaning agent for ceramic hotplates. The easiest way to clean water marks or limescale deposits is with vinegar.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and limescale deposits with vinegar.
- Metal traces (as a result of moving pans) are often hard to remove. Special agents are available for this purpose.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.

Never use

- Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.



FAULTS

General

If you notice a crack in the glass top (however small), switch the hob off immediately, unplug the hob, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the meter cupboard or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Then contact the service department.

Error table

When you are in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website 'www.asko.com'.

Note

If the square red light above the pause button flashes (and none of the malfunctions below apply), please contact the service department.

| Symptom | Possible cause | Solution |
|--|---|---|
| Text appears in the displays when starting to use it | This is the standard set-up routine. | Normal operation. |
| The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off. | The hob is cooling down. | Normal operation. |
| A slight smell is noticeable the first few times the hob is used. | The new appliance is heating up. | This is normal and disappears after the hob has been used a few times Ventilate the kitchen |
| You can hear a ticking sound in your hob. | This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings. | Normal operation. |

FAULTS

| Symptom | Possible cause | Solution |
|--|---|---|
| The pans make a noise while cooking. | This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. | This is normal for certain pans at a high cooking setting. This is not harmful for the pans or hob. |
| You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing. | The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm. | Use a suitable pan (see pages 11 and 12). |
| A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal. | The preset time has ended. | Switch the signal off by pressing on the - or + key of the timer. |
| The hob is not working and nothing appears in the display. | There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection. | Check the fuses or the electric switch (if there is no plug). |
| A fuse blows as soon as the hob is switched on. | The hob has been wrongly connected. | Check the electrical connections. |
| 'BR' appears in the display and the operation does not react. | The bridge function is switched on. | Switch the bridge function off (see page 15). |
| Fault code F00 / the red lamp next to the child lock button is illuminated and the lamp above the pause button is flashing. | The control panel is dirty or has water on it. | Clean the control panel. |
| Fault code F0 ... F6 and FC. | Defective generator. | Contact the service department. |
| Fault code F7. | The ambient temperature is not good. | Switch off all heat sources close to the hob. |
| Fault code F8 and F08 / the red lamp next to the child lock button is illuminated and the lamp above the pause button is flashing. | Appliance overheated. | Allow the appliance to cool down and start cooking once again. |
| Fault code F9 and/or continuous audible signal. | Voltage too high and/or not connected properly. | Have your connection changed. |

FAULTS

| Symptom | Possible cause | Solution |
|---|---|--|
| Fault code F99 / the red lamp next to the child lock button is illuminated and the lamp above the pause button is flashing. | You have operated 2 or more buttons at the same time. | Do not operate more than one button at the same time. |
| Fault code FA. | Mains voltage is too low. | Contact the energy company. |
| Fault code FAN. | Air circulation not good. | Ensure that the ventilation openings below the hob are open. |
| Other fault codes. | Defective generator. | Contact the service department. |

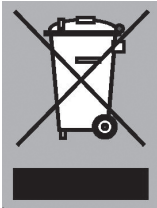
Disposing of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used when manufacturing this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance is recyclable. The following are used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a dustbin with a cross through it is applied to the product. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal waste collection centre or to a point of sale provided by this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN 60350-2

| Model identification | HI1794G | HI1794M HI1194G | HI1994G HI1994M | HI11694G |
|---|---|--------------------|--------------------|--------------------|
| Type of hob | Induction hob | | | |
| Number of cooking zones and/or area | 4 | 4 | 5 | 3 |
| Heating technology | Induction cooking zones and cooking areas | | | |
| For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm | 1=21.0 2=18.0 5=14.5 | 1=21.0 2=18.0 | 3=26.0 | 3=26.0 |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm | | | 4=19.0/22.0 | 4=19.0/22.0 |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$) in Wh/kg | 1=193.6 2=179.1 5=192.7 | 1=193.6 2=179.1 | 3=172.0 4=188.8 | 3=172.0 4=188.8 |
| Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg | 186,1 | 186,4 | 185,4 | 183,2 |

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

| | |
|----------------------|---|
| Introduction | 4 |
| Panneau de commandes | 5 |
| Description | 6 |

Utilisation

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

Fonctionnement

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

Entretien

| | |
|-----------|----|
| Nettoyage | 27 |
|-----------|----|

Pannes

| | |
|---------------------|----|
| Généralités | 28 |
| Tableau des erreurs | 28 |

Aspects environnementaux

| | |
|---|----|
| Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage | 31 |
| Informations selon règlement (UE) 66/2014 | 32 |

Introduction

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

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

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

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



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

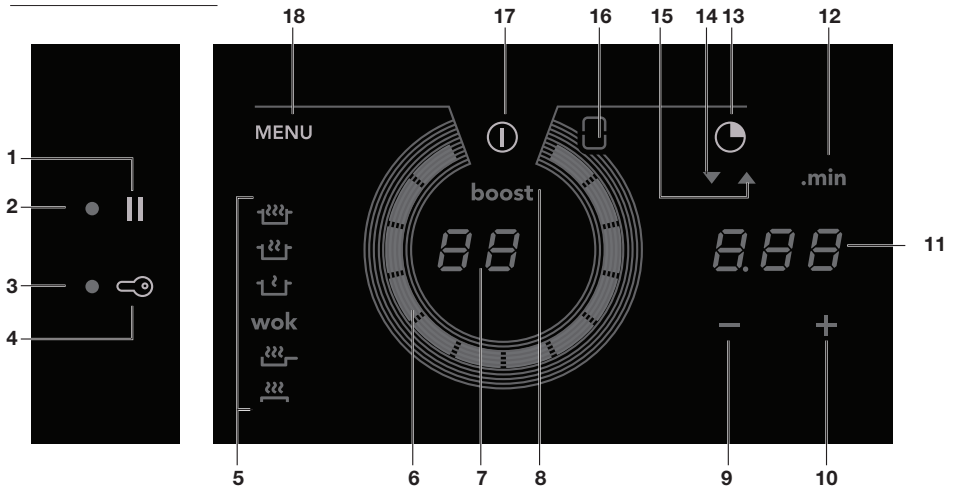
Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.

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

Bonne cuisine !

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Panneau de commandes

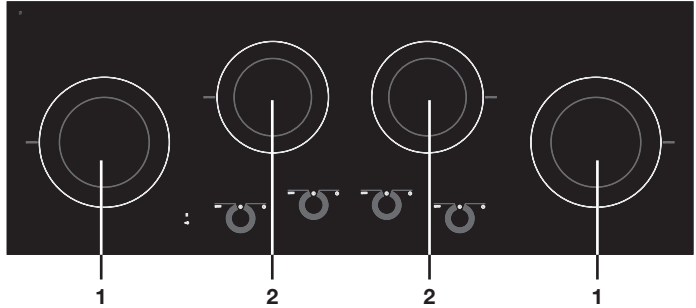


1. Touche pause
2. Voyant pause
3. Voyant sécurité enfant/ voyant écoveille
4. Touche clé (pour verrouillage de sécurité enfant/fonction écoveille)
5. Fonctions d'induction du menu (voir pages 16-18)
6. Commande sensitive (12 niveaux)
7. Voyant de position
8. Voyant boost
9. Touche de réduction du temps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

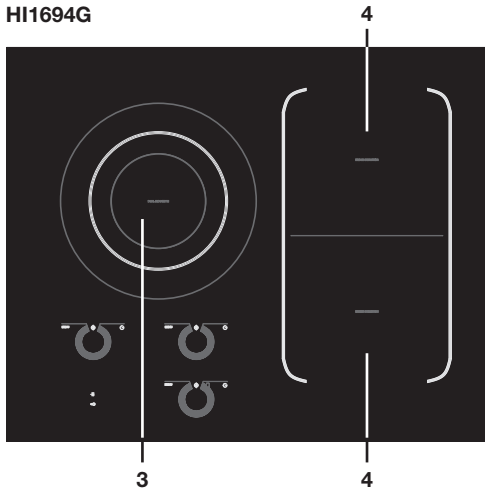
VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Description

HI7271S



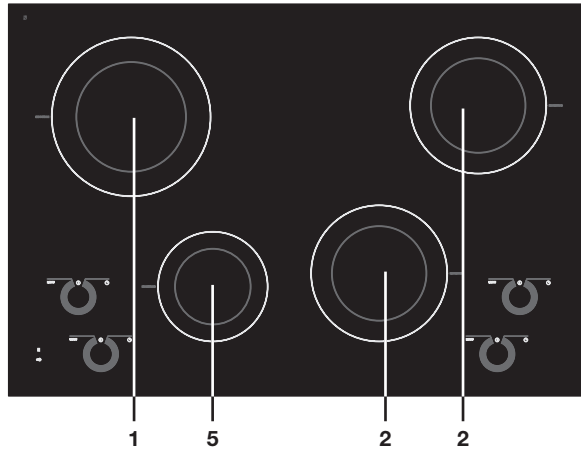
HI1694G



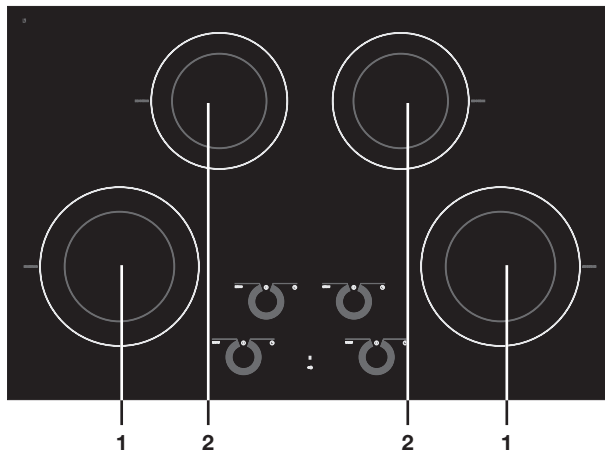
1. Zone de cuisson Ø210 3,7 kW
2. Zone de cuisson Ø180 3,0 kW
3. Zone de cuisson Ø260 5,5 kW (double couronne)
4. Zone Vario 180 x 220 mm 3,7kW (zones pouvant être couplées)

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

HI1794G



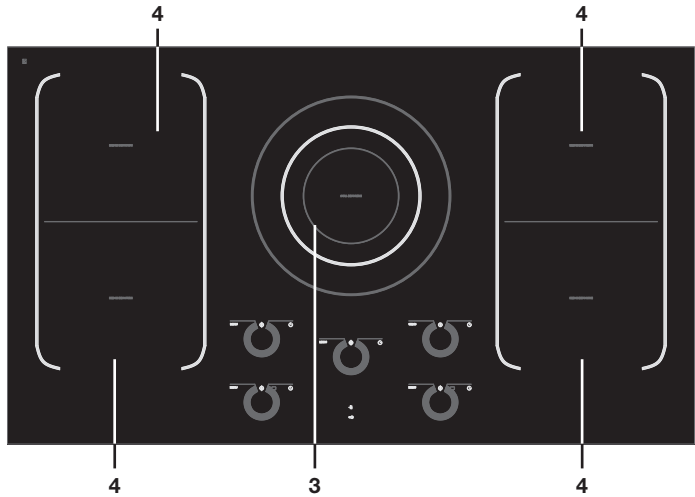
HI1794M



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

VOTRE PLAQUE DE CUISSON

HI1994G / HI1994M



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

Fonctionnement des touches sensibles

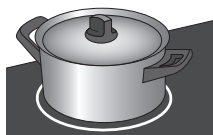
Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensibles et le curseur de réglage demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

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

La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

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



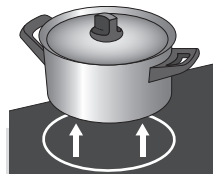
Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte

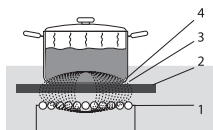
- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

Remarque

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



Le fonctionnement de l'induction



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

Un champ magnétique est activé dans l'appareil.

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

Simple

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

Rapide

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

Propre

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

Sûr

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

Les bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Les casseroles font du bruit

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

Le ventilateur est bruyant

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

Casseroles

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



Remarque

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



Conseil

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

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



Remarque

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

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



Remarque

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

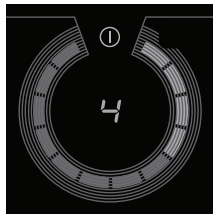
Diamètre minimum de récipient

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

Cocottes minutes

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

Mise en marche et réglage de la puissance



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

Détection de récipient

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

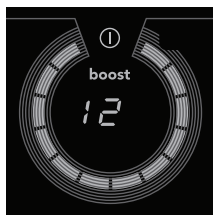
Voyant de chaleur résiduelle



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

Boost

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



Activer la fonction boost

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

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

Désactiver la fonction boost

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

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

Ou :

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

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

Zones de cuisson l'une derrière l'autre

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

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

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

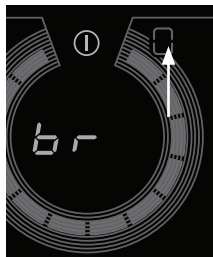
- Si les zones Vario sont couplées, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.

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



Mise en marche de la fonction de couplage

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



Mise en marche de la fonction de couplage

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

Ou :

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

Arrêt

Arrêt d'une zone de cuisson

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

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

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

Arrêt de toutes les zones de cuisson

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

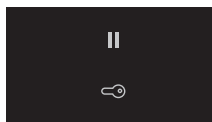
Un signal sonore unique est émis. Le voyant rouge de sécurité enfant à côté de la touche clignote lentement.

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

Mode veille

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

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



Passage du mode écovveille au mode veille

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

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

Mode écovveille

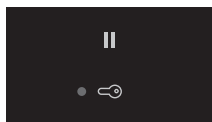
En mode écovveille, la plaque de cuisson est arrêtée et utilise aussi peu d'énergie que possible.

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



Bon à savoir

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



Passage en mode écovveille

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

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

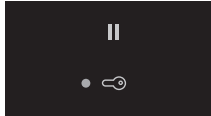


Bon à savoir

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

Sécurité enfant

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



Activation de la sécurité enfant

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



Conseil

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

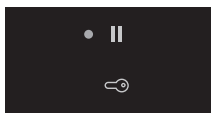


Bon à savoir

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

Pause

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



Passage en mode pause

- Appuyez une fois sur la touche pause.
Un double signal sonore 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, l'horloge ou les minuteurs de cuisson s'arrêtent.
 - Toutes les zones de cuisson sont mises automatiquement sur une position de réglage plus basse.

FONCTIONNEMENT

- Toutes les touches sont inactives, sauf les touches sécurité enfant et pause. La touche marche/arrêt de chaque zone de cuisson 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 plaque de cuisson reprend les réglages définis avant la pause.
- Sans autre action de votre part dans un délai de 5 minutes :
toutes les zones de cuisson actives s'arrêtent automatiquement. Ensuite, la touche pause continue à clignoter pendant 25 minutes pour indiquer que les processus de cuisson ont été interrompus par le mode pause. La plaque de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode écovveille après 25 minutes.

Reconnaissance du mode

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

Horloge/minuteur de cuisson



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

| La fonction horloge | La fonction minuteur de cuisson |
|--|--|
| Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le haut. | Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le bas. |
| En fonction horloge, le temps augmente. | En fonction minuteur de cuisson, le temps diminue. |
| Le minuteur ne peut pas être lié à une zone de cuisson. | Le minuteur de cuisson peut être lié à une zone de cuisson. En d'autres termes, la zone de cuisson s'arrête lorsque le temps est écoulé. |

| La fonction horloge | La fonction minuteur de cuisson |
|--|--|
| Après avoir appuyé sur la touche du minuteur, la fonction de minuteur est automatiquement activée après 3 secondes si vous n'intervenez pas. | La fonction de minuteur de cuisson est accessible à partir de la fonction minuteur en appuyant sur la touche "+" ou "-". |



Remarque

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

Activation du minuteur

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



Activation du minuteur de cuisson

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

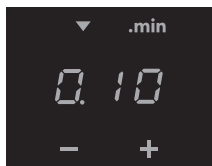
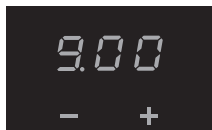
Remarque

- Le minuteur de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active.
- La zone de cuisson à laquelle le minuteur de cuisson est associé s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson réglé écoulé.
La sonnerie du minuteur de cuisson se déclenche et sonne pendant un quart d'heure en volume décroissant ; l'indication '0.00' et la flèche pointée vers le bas clignotent. Appuyez sur la touche



FONCTIONNEMENT

minuteur de la zone de cuisson pour l'arrêter. Appuyez une nouvelle fois sur la touche du minuteur de la zone de cuisson dont la flèche rouge pointée vers le bas clignote, ou retirez la casserole de la zone pour désactiver l'alarme du minuteur de cuisson.



- **Réglage du temps de cuisson**
- Activez le minuteur de cuisson.

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

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



Conseil

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

Activation et désactivation du signal sonore

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

Programmes de cuisson automatique

Votre plaque de cuisson comporte 6 programmes de cuisson automatique. Vous pouvez régler l'heure de fin d'un programme de cuisson automatique avec la fonction de minuteur de cuisine (reportez-vous à la page 19).

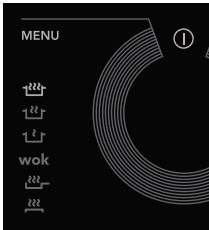
Les programmes de cuisson sont basés sur des quantités normales. Les tableaux sont indicatifs, et vous pouvez modifier le plat à votre gré grâce aux marges importantes.

Activer un programme de cuisson prédéfini

La zone de cuisson est allumée.

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

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



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



Remarque

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



Fonction ébullition */**

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

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

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

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

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



Fonction mijotage*

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

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



Fonction maintien au chaud*

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

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

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

wok

Fonction wok*/**

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

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



Fonction rôtissage*/**

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

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

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

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



Fonction grill*/**

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

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

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

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

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

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

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

Réglages de cuisson

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

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

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

Utilisez le réglage 9 et 10 pour :

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

Utilisez le réglage 7 et 8 pour :

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

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

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

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

- faire frémir du bouillon ;

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

Nettoyage



Conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité enfant.

Nettoyage quotidien

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

Taches résistantes sur la plaque en verre

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

Taches résistantes

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

Ne jamais utiliser

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



Généralités

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

Tableau des erreurs

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

Remarque

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

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

DÉFAUTS

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson. | Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. | Ceci est normal pour certaines casseroles à un réglage puissant. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger. |
| L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné une zone de cuisson. | La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm. | Utilisez une casserole adaptée (voir p. 14 et 15). |
| Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal sonore. | Le temps prédéfini s'est écoulé. | Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche "+" ou "-" du minuteur. |
| La plaque de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide. | Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné. | Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise). |
| Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson. | La plaque de cuisson est mal raccordée. | Vérifiez les raccordements électriques. |
| "BR" apparaît sur le panneau d'affichage et les touches ne fonctionnent pas. | La fonction couplage est activée. | Désactivez la fonction de couplage (voir page 15). |
| Code de panne F00 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote. | Le panneau de commandes est sale ou mouillé. | Vérifiez le branchement électrique. |
| Code de panne F0 ... F6 et FC. | Générateur défectueux. | Contactez le service après vente. |
| Code de panne F7. | La température ambiante n'est pas adéquate. | Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson. |
| Code de panne F8 et F08 / le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé et le voyant au-dessus de la touche pause clignote. | L'appareil est en surchauffe. | Laissez la plaque refroidir et reprenez la cuisson. |

PANNES

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

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

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

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

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

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



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

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

Déclaration de conformité



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

ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

Informations selon règlement (UE) 66/2014

Mesures selon EN 60350-2

| Identification du modèle | HI1794G | HI1794M HI1194G | HI1994G HI1994M | HI11694G |
|--|---|--------------------|--------------------|--------------------|
| Type de plaque | Plaque de cuisson induction | | | |
| Nombre de zones et/ou aires de cuisson | 4 | 4 | 5 | 3 |
| Technologie de chauffage | Zones et aires de cuisson par induction | | | |
| Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique en cm | 1=21.0 2=18.0 5=14.5 | 1=21.0 2=18.0 | 3=26.0 | 3=26.0 |
| 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 | | | 4=19.0/22.0 | 4=19.0/22.0 |
| Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg | 1=193.6 2=179.1 5=192.7 | 1=193.6 2=179.1 | 3=172.0 4=188.8 | 3=172.0 4=188.8 |
| Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$) en Wh/kg | 186,1 | 186,4 | 185,4 | 183,2 |



ASKO



523395

03 (07-15)

700005711200 / VER 3 2015-03-17