



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

HI1995G / HI9ETA04
HI1975G / HI9DTA04
HI1655G / HI6ETA02
HI1655M / HI6ETA02
HI1355G / HI3DTA03

EN

Manual

EN 3 - EN 33

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 33

Pictograms used - Pictogrammes utilisés:



Important information - Important à savoir



Tip - Conseil

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

Safety instructions

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7

Use

Using the touch controls	8
Induction cooking	8
How does induction work	9
Induction noises	9
Pans	10

Operation

Switching on the hob and setting the power	12
Residual heat indicator	12
Boost	13
Two cooking zones behind each other	13
How to bridge the Vario induction zones	14
Switching off	15
Stand-by modus	15
Eco stand-by modus	15
Child lock	16
Pause	17
Recognizing a mode	17
Timer / Kitchen timer	18
Switching on and off the beep	20
Automatic pan detection	20
Automatic cooking programs	21
Chef function (HI1995G)	21
Healthy cooking	26
Cooking settings	27

Maintenance

Cleaning	29
----------	----

Faults

General	30
Troubleshooting table	30

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	32
Information according regulation (EU) 66/2014	33

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, moreover, 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 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 manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians.

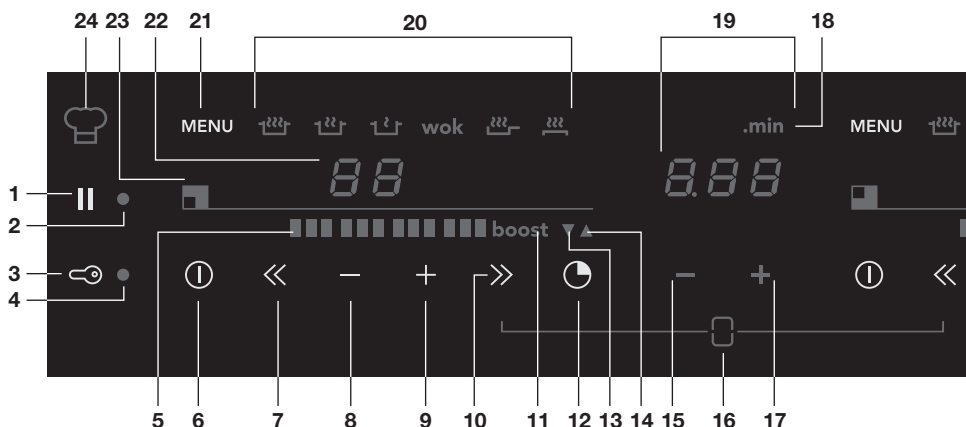
Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.

The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

Enjoy your cooking!

YOUR INDUCTION HOB

Control panel

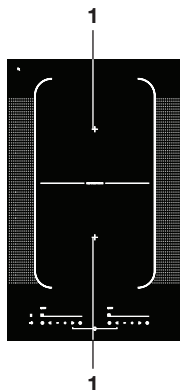


1. Pause button
2. Pause indicator
3. Childproof lock/Eco stand-by button
4. Childproof lock indicator/Eco stand-by indicator
5. Level indicator in cubes
6. On/off button
7. Reduce the power quickly
8. Reduce the power
9. Raise the power
10. Raise the power quickly
11. Boost
12. Timer/alarmclock button
13. Alarm clock indicator
14. Cooking time indicator
15. 'Reduce the time' button
16. Bridge function (Two zones are connected; this creates one 'big' zone. Control 2 zones with one slider).
17. 'Raise the time' button
18. 'Minutes after dot' indicator
19. Timer/alarmclock
20. Menu functions
21. Menu button
22. Level indicator
23. Cooking zone indicator
24. Chef function

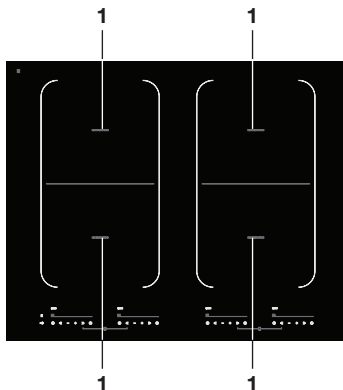
YOUR INDUCTION HOB

Description

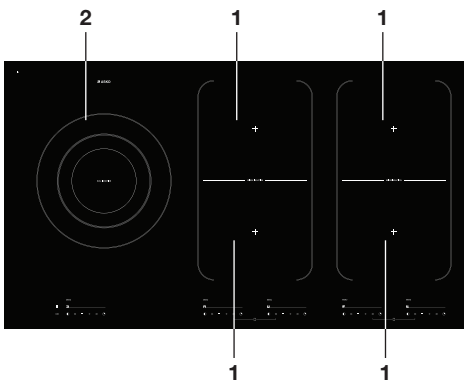
HI1355G



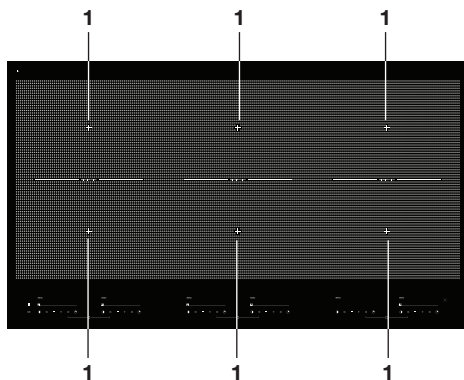
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



1. Adaptive zone 180 x 220 mm 3,7kW (zones that can be connected)
2. Cooking zone Ø 260 5,5 kW (double ring)

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter



- The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.
- Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches automatically off after:
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	5 hours
6, 7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 and 12	1 hour
Chef function	9 hours

The cooking-time limiter switches the cooking zones off if the time in the table has elapsed.

Setting	The cooking zone switches automatically to setting 12 after:
boost	10 minutes

Using the touch controls

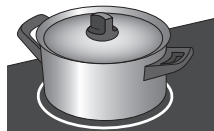
The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

The touch sensors only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. The hob will not switch on when your pet walks over it.

Induction cooking

Induction cooking is fast

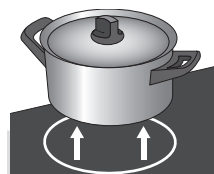
- To start you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



No heat loss and cold handles with induction cooking.

The power will be adjusted

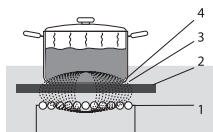
- In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



Attention

- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. 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 does induction work



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 a bain-marie.

Fast

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 considerable cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Induction noises

A ticking sound

This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.

Pans are making noise

Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.

Automatic power-on function

When the automatic power-on function (APD) is active, you will hear a ticking noise, even if the zone is not being used.

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Attention

- 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 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
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

One is advised to use the pans recommended by ASKO for the automatic cooking programs.



Attention

Be careful with enamelled 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.



Attention

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. This 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 diameter of the bottom of the pan must be at least 12 cm. You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

The length of a fish-pan (oval pan), used on the vario zone, must be at least 22 cm.

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 the hob and setting the power

The cooking zones have 12 levels. Beside it there is a level 'boost'.

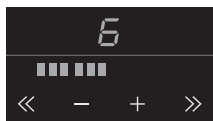
1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the child lock button.

You will hear a single beep.

3. Press the on/off button of the cooking zone concerned.

A flashing '-' appears in the display and you will hear a single beep. If no further action is taken, the cooking zone will automatically switch off after a few seconds.

4. Press the + or - button, or the << or >> button to select the desired setting. The cooking zone starts automatically in the level that has been set (when a pan is detected).
 - If you press the + or - button first, level 6 appears.
 - If you press the >> button first, level 12 + 'boost' appear in the display. This is power level 'boost' and you can use this setting if you want to bring dishes to the boil quickly (see page 14).
 - If you press the << button first, level 1 will appear.



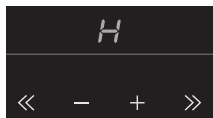
Tips

- With the + or - button you can raise or reduce the power setting step by step. By pressing the << or >> button, you can raise or reduce the power setting quick.
- Press and hold the << , - , + or >> button to set the desired power level more quickly.

Pandetection

If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the display will blink and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off (see also page 11 and 12 'Pans').

Residual heat indicator



A cooking zone that has been used intensively will retain heat for several minutes after it has been switched off. An 'H' appears in the display as long as the cooking zone is hot.

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.
2. Press the >> button immediately after you have switched on the zone.

Level 12 and 'boost' appear in the display.

- If a cooking zone has already been set to a power level and you want to use 'boost', press several times the >> button or the + button of the cooking zone concerned.

Switching off 'boost'

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

1. Press the << button or the - button.

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 beep 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.

How to bridge the Vario induction zones

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

- 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.

Activating the bridge mode

1. Place the large pan on both cooking zones so that these are both well covered.
2. Switch the front cooking zone on.
3. Hold two keys down at the same time (for a few seconds): first press the << button on the rear vario zone and then immediately the >> button on the front vario zone.

'BR' will appear in the display on the rear zone. Then use the front zone control to set a cooking level for both zones.

4. Set the desired cooking level using the + or - button, or the << or >> button of the front zone. Both zones are heated in the level set.



Deactivating the bridge mode

1. Press simultaneously on the >> button on the front vario zone and the << button on the very back vario zone to switch off the 'bridge' level.

The front zone goes further on the level set in bridge function.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.
*You will hear a beep 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 beep and the level in the display disappears.

- 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 the child lock button to switch off all the cooking zones at the same time.

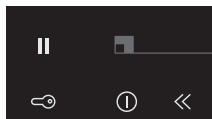
You will hear a beep. The red childproof lock indicator next to the child lock button will blink very slowly.

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

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 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 stand-by mode

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

- Press the child lock button for a short while to switch to the stand-by mode.

A single beep will be heard. All lights on the hob are out.

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.



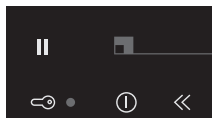
Did you know that

The hob uses less than 0,5 Watt 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 child lock button.

A single beep will be heard. The eco stand-by mode is active, the red light next to the child lock 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.

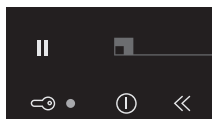
Switching on the child lock

1. Press the child lock button for two 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.

2. Press the button again for 2 seconds to get the hob of the childproof lock.

A single beep will be heard. The hob is now in the stand-by mode. The red light next to the child lock button is out.



Tip

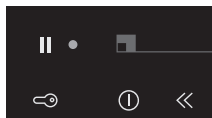
Set the hob to the child lock mode before cleaning the hob to prevent it from accidentally switching on.



Did you know that

When the hob is set to the child 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.

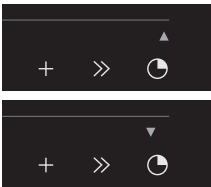
Switching the hob to the pause mode

- 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 paused cooking process will be resumed.
You will hear a double beep, the hob resumes the settings as they were set before the pause.
- If you do not undertake any further action within 5 minutes:
All active cooking zones will be switched off automatically. 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.

Recognizing a mode

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

Timer / Kitchen timer



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

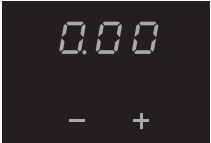
The timer function	The kitchen timer function
This function can be recognized by the red small arrow pointing up.	This function can be recognized by the red small arrow pointing down.
The time increases in the timer function.	The time decreases in the kitchen timer function.
The timer cannot be linked 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 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 red + button or red - button.



Attention

- Per set of two cooking zones (front and back) one timer/kitchen timer is available. The 5th cooking zone has its own timer/kitchen timer.
- The timer/kitchen timer can only be linked to one of both cooking zones per set of two cooking zones.
- The timer-/kitchen timer function can also be used without activating an accompanying cooking zone.

Switching on the timer



1. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.
The display of the timer lights up and you'll see three zeroes flashing. Under that appears a + and -.
- If you do not set a time with the + or - button, the timer will start running automatically after 3 seconds. The timer can go as far as 9 hours and 59 minutes.
The red arrow pointing up lights up and the time increases.
2. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone again, to switch it off.

Switching on the kitchen timer

- 1. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.
- 2. 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.
- 3. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone again, to switch it off.

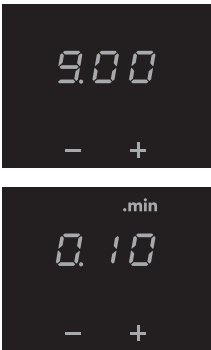


Attention

- The kitchen timer is linked to the cooking zone if the accompanying cooking zone is switched on. The kitchen timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back.
- 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 the timer/alarm clock button of the cooking zone again, to switch off the kitchen timer alarm. Press the timer/alarm clock button again for the cooking zone where the red arrow pointing down is flashing, or remove the pan from the zone to switch off the timer again.

Setting the cooking time

- Switch the kitchen timer on.



Button	Steps of x per button contact	Time
+	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 quicker.

Switching on and off the beep

1. Press the on/off button on the far left twice.
2. Press and hold the << button and the + button simultaneously until you hear a beep.

The beep is now switched off for all button operations, except for the pause button and the child lock button. Note: the kitchen timer alarm and the beep for error messages cannot be switched off.

3. Use the same button combination to switch the sound back on.

Switching on/off the automatic pan detection

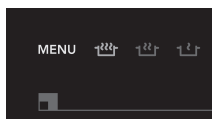
If, after the hob has been turned on, a pan is placed in an inactive cooking zone, the corresponding operating controls light up and this can be used immediately (without operating the on/off switch).

If the cooking zone is not activated within 10 seconds, the light will go out. It can be re-activated by removing the pan and then replacing it or by using the on/off switch.

This function is active by default, but can also be switched off. This is done by switching the hob off and operating the 'menu' (6) and 'on/off button' (21) on the left-hand control panel for 5 seconds. 'APd OFF' will appear on the display. By repeating this process, the function can be reactivated and the 'APd On' will appear on the display.

Automatic cooking programs

Your hob is fitted with 6 automatic cooking programs. You can set any end time of an automatic cooking program with the aid of the kitchen timer function (refer to page 18). The cooking programs 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 6 icons will light up (7 icons on the HI1995G), one of which will be brighter than the others..

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

The selected cooking programme automatically starts after 3 seconds. An 'A' for 'automatic' appears in the display.

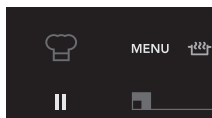
If an automatic cooking program is active, you can use the following buttons to go back to the manual cooking process:

<< , + , - , >> .



Attention

For 'Vario' appliances, the cooking programs and boost function will not work if the zones are bridged or the chef function is active.



Chef function

The 'Chef function' will activate all zones when switched on. The right-hand zones in setting 1, the middle ones in 7 and the left-hand zones in 12. 'Ch' will appear on the display for the rear zones. Afterwards you can configure a different cooking setting for both zones using the controls for the front zone.

This function enables you too cook without making use of the power controls, but by moving the pans from zone to zone.

This function can only be switched on if the hob is not being used. To switch on this function, all zones first need to be switched off. With the far left-hand menu button, the function can be selected by releasing the menu button when the chef indicator (24) lights up.

Switching off the chef function (HI1995G)

1. By means of the eco-lock button (3), the whole hob can be switched off.
2. Using the on/off buttons (6): This switches off the chef function; all zones are deactivated. The displays light up for the zones where there is a pan, if the APD is activated.
3. By operating the far left-hand menu button (21) next to the chef indicator, the chef function is terminated, active zones and timers remain active. Zones not in use will be switched off.
4. The chef function is switched off automatically if there has been no pan on the hob for 10 minutes.

During the chef function, only the ascending timer is available.

OPERATION



Boiling function**

This function brings the content of the pan to a boil (100 °C) and keeps it boiling. A beep can be heard when the content is cooking or if the 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 up to: (start the cooking process)
Cooked potatoes	6 - 8	1000 - 1400 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. potatoes
	9 - 15	1500 - 2200 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l incl. potatoes
Cooked (hard) 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
Rice	4 - 5	400 - 500 g	High pan (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l only water ¹⁾
Pasta	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.

** 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 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 a 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	4	2000 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double

* *This function works best with pans recommended by ASKO.*

wok

Wok function*/**

The wok setting provides an optimal 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 amount of meat or fish / vegetables	Pan	Zone
Meat, fish, vegetables	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 210 / Vario
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 260 double



Searing function*/**

The searing setting provides the optimal searing 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	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.

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



Grill function*/**

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

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone
Meat, fish, vegetables	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 different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, Asko recommends choosing the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

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

* This function works best with pans recommended by ASKO.

** 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 contents of 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

Set the child lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry teacloth.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and lime scale with vinegar.
- Metal marks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

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

TROUBLESHOOTING

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.) Contact the service department.

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	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.	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 will disappear once it 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.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, 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 page 11 and 12.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off by pressing the + or - button of the timer.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
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 touch controls are not working.	The bridge function is activated.	Deactivate the bridge function (see pagina 17).
Error code F00.	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code F0 up to and including F6 and FC.	Defective generator.	Contact the service department.
Error code F7.	The ambient temperature is not good.	Switch off all heat sources in the vicinity of the cooking plate.
Error code F8 and F08.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Error code F9 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
Error code F99.	You have pressed two or more buttons at the same time.	Do not operate more than one button at the same time.
Error code FA.	Mains voltage is too low.	Contact your energy supplier.
Error code FAN.	Air circulation not good.	Make sure the venting holes under the cooking plate are open.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.



Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Information according regulation (EU) 66/2014
Measurements according EN 60350-2

Model identification	HI1355G	HI1655G HI1655M	HI1975G	HI1995G
Type of hob	Induction hob			
Number of cooking zones and/or area	2	4	5	6
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas			
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm			2 = 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	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$) in Wh/kg	1=188.8	1=188.8	1=188.8 2=172.0	1=188.8
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188,8	188,8	185,4	188,8

SOMMAIRE

Votre plaque de cuisson

Présentation	4
Panneau de commandes	5
Description	6

Consignes de sécurité

Sécurité anti-surchauffe	7
Limiteur de durée de cuisson	7

Utilisation

Utilisation des commandes tactiles	8
La cuisson par induction	8
Fonctionnement de la cuisson par induction	9
Les bruits de l'induction	9
Casseroles	10

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	12
Indicateur de chaleur résiduelle	12
Boost	13
Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre	13
Comment coupler les zones d'induction Vario	14
Arrêt	15
Mode veille	15
Mode écoville	15
Sécurité enfant	16
Pause	17
Reconnaissance du mode	17
Horloge/minuteur de cuisson	18
Activer et désactiver le signal sonore.	20
Détection automatique de casserole	20
Programmes de cuisson prédéfinis	21
Fonction «Chef» (HI1995G)	21
Cuisson saine	26
Réglages de cuisson	27

Entretien

Nettoyage	29
-----------	----

Défauts

Généralités	30
Tableau de dépannage	30

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	32
Informations selon règlement (UE) 66/2014	33

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

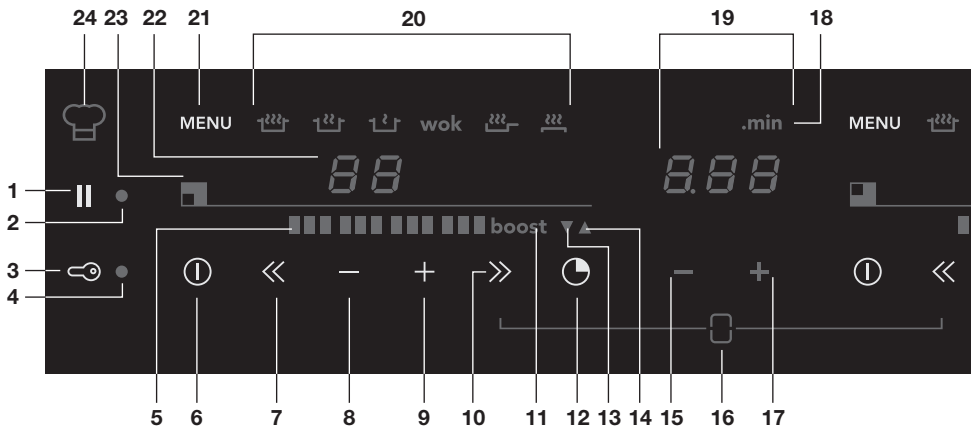
Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.

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

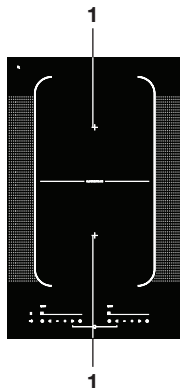


1. Touche pause
2. Voyant de pause
3. Touche sécurité enfant/écoville
4. Voyant de sécurité enfant/voyant écoville
5. Cubes indicateurs de niveau
6. Touche marche/arrêt
7. Réduire la puissance rapidement
8. Réduire la puissance
9. Augmenter la puissance
10. Augmenter la puissance rapidement
11. Boost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

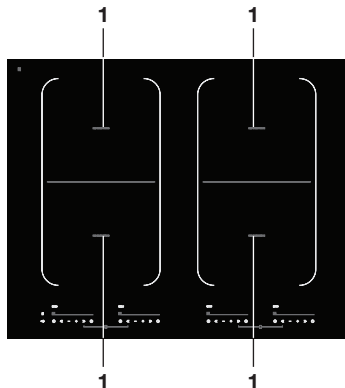
VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Description

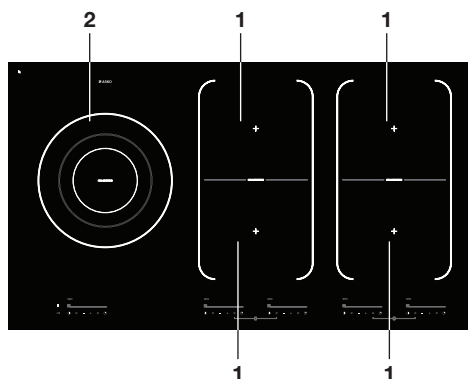
HI1355G



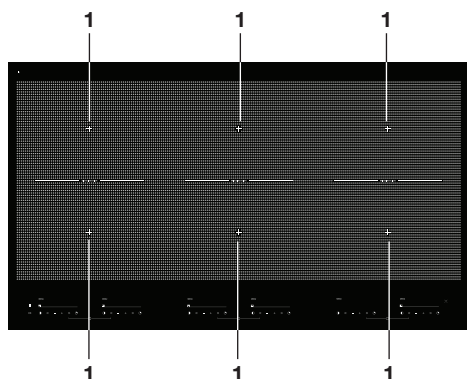
HI1655G/HI1655M



HI1975G



HI1995G



- 1. Zone Vario 180 x 220 mm 3,7 kW (zones pouvant être couplées)
- 2. Zone de cuisson Ø 260 5,5 kW

Avant toute utilisation, veuillez lire les consignes de sécurité !

Sécurité anti-surchauffe

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

Limiteur de durée de cuisson



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

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

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

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

Utilisation des commandes tactiles

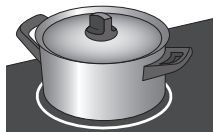
Les commandes tactiles peuvent demander un temps d'adaptation si vous êtes habitué(e) aux boutons rotatifs. Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

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

La cuisson par induction

La cuisson par induction est rapide

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



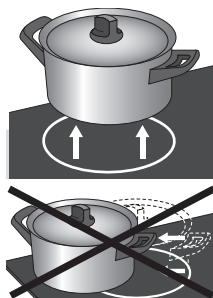
Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte

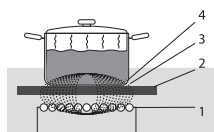
- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

Attention

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



Fonctionnement de la cuisson par induction



La bobine (1) située dans la 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 se forme dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

Confortable

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

Rapide

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

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

Le ventilateur est bruyant

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

Fonction d'activation automatique

Lorsque la fonction d'activation automatique (APD) est activée, on entend un cliquetis, même si la zone n'est pas utilisée.

Casseroles

Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



Attention

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



Conseil

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

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

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



Attention

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

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



Attention

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

Diamètre 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

Il y a 12 positions de réglage de la puissance des zones de cuisson. La plaque de cuisson dispose également d'une fonction "boost"

1. Placez une casserole au centre d'une zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche sécurité enfant.

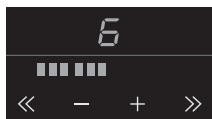
Un signal sonore unique est émis.

3. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.

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

4. Utilisez les touches "+", "-", "<<", ">>", pour sélectionner le réglage désiré. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).

- ▷ Si vous appuyez d'abord sur la touche + ou -, le niveau 6 apparaît.
- ▷ Si vous appuyez d'abord sur la touche >>, le niveau 12 +, "boost", s'affiche. Il s'agit de la fonction "boost". Elle sert à porter rapidement des préparations à ébullition (voir page 14).
- ▷ Si vous appuyez d'abord sur la touche <<, la position 1 s'affiche.



Conseils

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

Détection de récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, l'affichage continuera de clignoter et la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute (voir les pages 11 et 12 : "Casseroles").

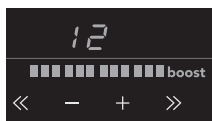
Indicateur de chaleur résiduelle



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

Boost

La fonction 'boost' permet une cuisson 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 une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche ">>" immédiatement après avoir allumé la zone de cuisson.

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

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

Désactiver la fonction boost

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

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

Une position de réglage plus basse apparaît sur l'affichage.

Ou :

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

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

Deux 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.

Comment coupler les zones d'induction Vario

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.

Activer le mode de couplage

1. Placez le grand récipient à cheval sur les deux zones en vous assurant qu'il les recouvre bien.
2. Allumez la zone de cuisson avant.
3. Appuyez sur deux touches en même temps pendant quelques secondes : appuyez d'abord sur la touche "<<<" de la zone vario arrière, puis immédiatement après sur la touche ">>>" de la zone vario avant.
"BR" s'affiche sur le panneau d'affichage de la zone arrière. Utilisez ensuite la zone avant pour contrôler la puissance de cuisson des deux zones.
4. Réglez la puissance de cuisson désirée à l'aide des touches "+", "-", "<<" ou ">>" de la zone avant. Les deux zones de cuisson chauffent à la puissance ainsi sélectionnée.



Désactiver le mode de couplage

1. Appuyez simultanément sur la touche ">>>" de la zone vario avant et la touche "<<<" de la zone vario arrière pour éteindre le niveau de couplage.
La zone avant continue de chauffer au niveau réglé en fonction de couplage.

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.*

Arrêt

Arrêt de la zone de cuisson

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.

- 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 sécurité enfant pour arrêter toutes les zones de cuisson simultanément.

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

- La plaque de cuisson est maintenant en mode écoveille (voir "mode écoveille").

Mode veille

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

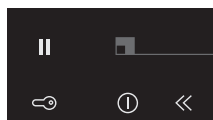
Vous pouvez commencer la cuisson directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.

Passage du mode écoveille au mode veille

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

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

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



Mode écoveille

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

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



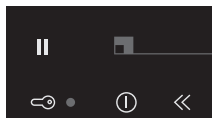
Bon à savoir

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

Passage de la plaque de cuisson en mode écovveille

- Appuyez sur la touche sécurité enfant.

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



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



Bon à savoir

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

Sécurité enfant

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

Activation de la sécurité enfant

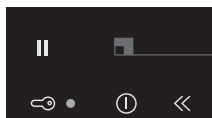
- Appuyez sur la touche sécurité enfant pendant deux secondes.

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.

Le voyant rouge est constamment allumé.

- Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche 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 sécurité enfant s'éteint.



Conseil

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

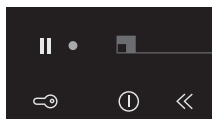


Bon à savoir

Lorsque la plaque de cuisson est réglée sur la sécurité enfant, elle 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

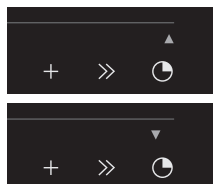
- Appuyez une fois sur la touche pause.
Un double signal sonore est émis, les réglages de la puissance passent à une position plus basse et le voyant rouge à côté de la touche clignote.
 - S'ils ont été activés, l'horloge ou les minuteurs de cuisson s'arrêtent. Toutes les zones de cuisson sont mises automatiquement sur une position de réglage plus basse.
 - 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 écoveille après 25 minutes.

Reconnaissance du mode

Mode veille	Aucun voyant n'est allumé
Mode écoveille	Le voyant rouge situé à côté de la touche sécurité enfant continue à clignoter lentement.
Mode sécurité enfant	Le voyant rouge à côté de la touche sécurité 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 reconnaît à la petite flèche rouge pointée vers le haut.	Cette fonction se distingue par la petite flèche rouge pointée vers le bas.
En fonction 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.
Après avoir appuyé sur la touche, la fonction de minuteur est automatiquement activée après 3 secondes si vous n'intervenez pas.	La fonction minuteur de cuisson est accessible depuis la fonction horloge en appuyant sur la touche rouge + ou la touche rouge -.

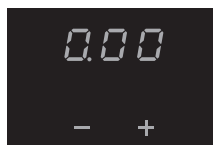


Attention

- Un seul minuteur est disponible par groupe de deux zones (avant et arrière). Pour les modèles dotés d'une cinquième zone de cuisson, la cinquième zone possède son propre minuteur.
- Le minuteur ne peut pas être lié aux deux zones de cuisson d'un groupe de deux zones de cuisson.
- La fonction horloge/minuteur de cuisson peut également être utilisée sans activer une zone de cuisson correspondante.

Activer l'horloge

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



Activation du minuteur de cuisson

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

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

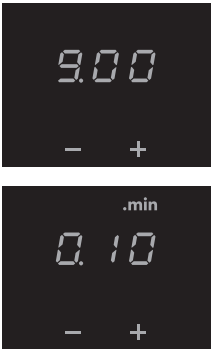


Attention

- Le minuteur de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active. Le minuteur de cuisson s'arrête dès que la casserole est enlevée et reprend lorsqu'elle est remise en place.
- 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 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 x par pression de touche	Temps
+	x = 1 minute	0.00 à ...
-	x = 10 secondes	5.00 - 0.00
-	x = 30 secondes	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	... à 9.00

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



Conseil

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

Activer et désactiver le signal sonore.

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

Activer et désactiver la détection automatique de casserole

Si, après l'activation de la plaque de cuisson, vous posez une casserole sur une zone de cuisson inactive, la touche de commande correspondante s'allume et peut directement être contrôlée (sans utiliser la touche marche/arrêt).

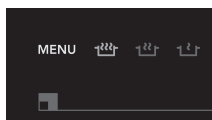
Si la zone de cuisson n'est pas activée dans les 10 secondes, elle s'éteint automatiquement. Elle peut ensuite être réactivée en enlevant la casserole et en la remettant en place ou en utilisant la touche marche/arrêt.

Cette fonction est activée par défaut, mais elle peut être désactivée.

Pour la désactiver, il vous suffit d'éteindre la plaque de cuisson et d'appuyer pendant 5 sec. sur les touches «menu» (6) et «marche/arrêt» (21) de la partie gauche du panneau de commandes. L'écran affiche alors «APd OFF». En répétant cette procédure, la fonction est réactivée et «APd On» s'affiche à l'écran.

Programmes de cuisson prédéfinis

Votre plaque de cuisson dispose de 6 programmes de cuisson prédéfinis. Vous pouvez éventuellement régler la fin d'un programme de cuisson à l'aide de la fonction minuteur (voir page 18). Les programmes de cuisson sont basés sur les quantités habituelles. Les tableaux sont indicatifs, et vous pouvez modifier le plat à votre gré, grâce aux marges importantes.



Activer un programme de cuisson prédéfini

La zone de cuisson est allumée.

- Appuyez sur la touche de menu.
Une série de 6 icônes s'allume (7 icônes sur la H11995G), dont une est plus lumineuse que les autres.
- Appuyez encore sur la touche du menu ou maintenez-la 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 est activé, vous pouvez utiliser les touches suivantes pour revenir au processus manuel de cuisson :
< , + , - , > .



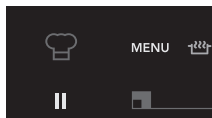
Attention

Sur les appareils «Vario», les programmes de cuisson et la fonction boost ne fonctionnent pas lorsque les zones sont couplées ou lorsque la fonction «Chef» est activée.

Fonction «Chef»

La fonction «Chef» active toutes les zones lorsqu'elle est activée. Les zones de droite sont programmées sur la position 1, celles du milieu sur la position 7 et celles de gauche sur la position 12. Sur l'écran des zones arrières, les lettres «Ch» s'affichent. Ensuite, vous pouvez programmer une autre position de cuisson pour les deux zones à l'aide des commandes de zone avant.

Cette fonction permet de cuisiner sans utiliser le contrôle de puissance. Il vous suffit de déplacer les casseroles sur les différentes zones.



Cette fonction peut uniquement être activée lorsque la plaque de cuisson n'est pas utilisée. Pour activer cette fonction, toutes les zones doivent d'abord être éteintes.

Cette fonction peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "menu" de gauche jusqu'à ce que le voyant "Chef" (24) s'allume.

Désactiver la fonction "Chef" (HI1995G)

1. En appuyant sur la touche sécurité enfant/écoville (3), vous désactiver entièrement la plaque de cuisson.
2. En appuyant sur les touches marche/arrêt (6) : Vous désactivez la fonction "Chef" et toutes les zones s'éteignent. Les voyants des zones sur lesquelles se trouve une casserole s'allument si la fonction APD est activée.
3. En appuyant sur la touche menu de gauche (21), à côté du symbole "Chef", la fonction "Chef" est désactivée, mais les zones et minuteurs actifs restent activés. Les zones non-utilisées sont éteintes.
4. La fonction "Chef" est automatiquement désactivée lorsqu'aucune casserole n'est posée sur la plaque de cuisson depuis 10 minutes.

Lorsque la fonction "Chef" est activée, seul le minuteur ascendant est disponible.

FONCTIONNEMENT



Fonction ébullition */**

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	Remplissage de la casserole (début de cuisson)
Pommes de terre cuites	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	4 - 6	500 - 750 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l légumes compris
	6 - 8	750 - 900 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l légumes compris
Riz	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l eau uniquement ¹⁾
Pâtes	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.

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



Fonction mijotage*

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

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



Fonction maintien au chaud*

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité +/-	Casserole	Zone
Tous les plats	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.

wok

Fonction wok*/**

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

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



Fonction sauté*/**

La fonction sauté assure une température de cuisson optimale.

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

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

* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par Asko.

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

FONCTIONNEMENT



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	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 combustion des différents types d'huile

Pour garantir une friture aussi saine que possible de vos aliments, Asko conseille de choisir le type d'huile en fonction de la température de friture. Chaque huile a un point de fumée auquel des gaz toxiques sont libérés. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différents types d'huile

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

* Cette fonction donne les meilleurs résultats avec les récipients conseillés par Asko.

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

Réglages de cuisson

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

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

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

Utilisez le réglage 9 et 10 pour :

- saisir les viandes ;
- cuire le poisson ;
- frire les omelettes ;
- 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

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

Nettoyage quotidien

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

Tâches résistantes

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre.
- Les marques métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Utilisez un grattoir pour verre pour retirer les aliments renversés. Il est également préférable de retirer le plastique et le sucre fondus avec un grattoir pour verre.



Ne jamais utiliser

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

Généralités

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

Tableau de dépannage

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

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

DIAGNOSTIC DE PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
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 de couplage est activée.	Désactivez la fonction de couplage (voir page 15).
Code d'erreur F00.	Branchement erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Code d'erreur F0 à F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code d'erreur F7.	La température environnante n'est pas adéquate.	Éteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson.
Code d'erreur F8 et F08.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	L'appareil s'est éteint pour cause de surchauffe. Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code d'erreur F9 et/ou signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée ou la tension est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Code d'erreur F99.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches à la fois.	N'utilisez qu'une touche à la fois.
Code d'erreur FA.	Tension trop basse.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
Code d'erreur FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les trous de ventilation sous la plaque de cuisson ne sont pas bouchés.
Autres codes d'erreur.	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 l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent le composer :

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

Éliminez les matériaux de façon responsable et conformément aux réglementations 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 et 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	HI1355G	HI1655G HI1655M	HI1975G	HI1995G
Type de plaque	Plaque de cuisson induction			
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	2	4	5	6
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			2 = 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	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0	1=19.0/22.0
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	1=188.8	1=188.8	1=188.8 2=172.0	1=188.8
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg ($EC_{\text{plaque électrique}}$) en Wh/kg	188,8	188,8	185,4	188,8

