

# SOMMAIRE

## Votre plaque de cuisson

Introduction	4
Panneau de commandes	5
Description	6

## Consignes de sécurité

Points importants	7
Raccordement et réparation	7
Utilisation	7
Sécurité anti-surchauffe	9
Limiteur de durée de cuisson	9

## Utilisation

Utilisation des commandes tactiles	10
La cuisson par induction	10
Fonctionnement de la cuisson par induction	11
Les bruits de l'induction	11
Casseroles	12

## Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance	14
Indicateur de chaleur résiduelle	14
Boost	15
Deux zones de cuisson l'une derrière l'autre	15
Comment coupler les zones d'induction Adaptive	16
Arrêt	17
Mode veille	17
Mode écovveille	17
Sécurité enfant	18
Pause	19
Reconnaissance du mode	19
Horloge/minuteur de cuisson	20
Activer et désactiver le signal sonore.	22
Programmes de cuisson prédéfinis	23
Cuisson saine	27
Réglages de cuisson	28

## Entretien

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

## Diagnostic de pannes

Généralités	30
Tableau de dépannage	30

## Installation

Points à considérer	32
Raccordement électrique	36
Encastrement	37
Détails techniques	38

## Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	39
---	----

## *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.

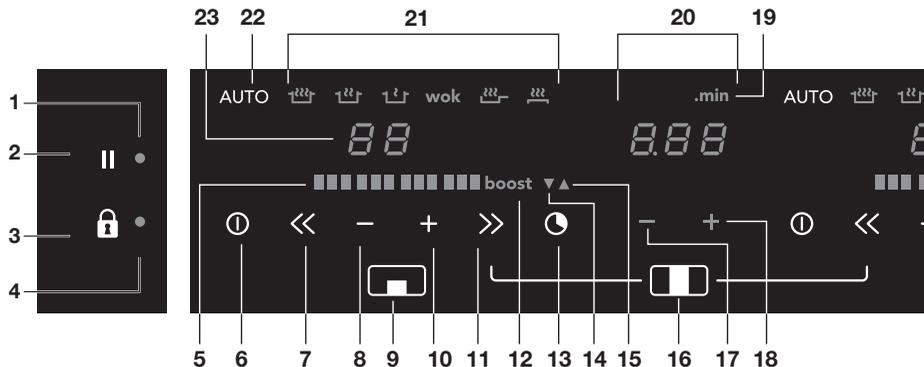
**Lisez entièrement le manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions en lieu sûr pour référence ultérieure.**

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

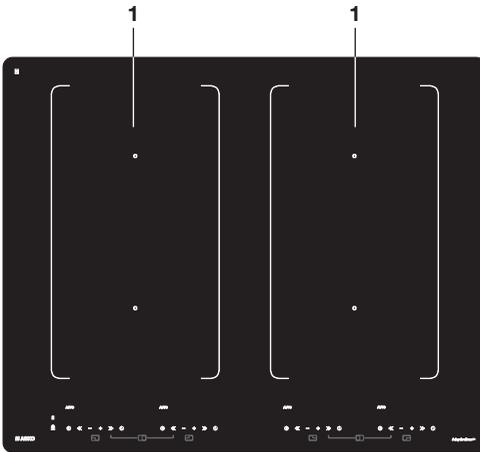


1. Voyant de pause
2. Touche pause
3. Touche sécurité enfant/écoville
4. Voyant de sécurité enfant/voyant écoville
5. Cubes indicateurs de niveau
6. Touche marche/arrêt
7. Réduire la puissance rapidement
8. Réduire la puissance
9. Voyant zone de cuisson
10. Augmenter la puissance
11. Augmenter la puissance rapidement
12. Boost
13. Touche horloge/minuteur de cuisson
14. Voyant horloge
15. Voyant minuteur de cuisson
16. Fonction couplage (Deux zones sont connectées ; ceci crée une grande zone. Contrôlez les deux zones au moyen d'une seule commande)
17. Touche 'Diminution du temps'
18. Touche 'Augmentation du temps'
19. Voyant 'Minutes après le point'
20. Horloge/minuteur de cuisson
21. Fonctions de auto (voir page 23-28 : Programmes de cuisson prédéfinis)
22. Touche Auto
23. Voyant de position

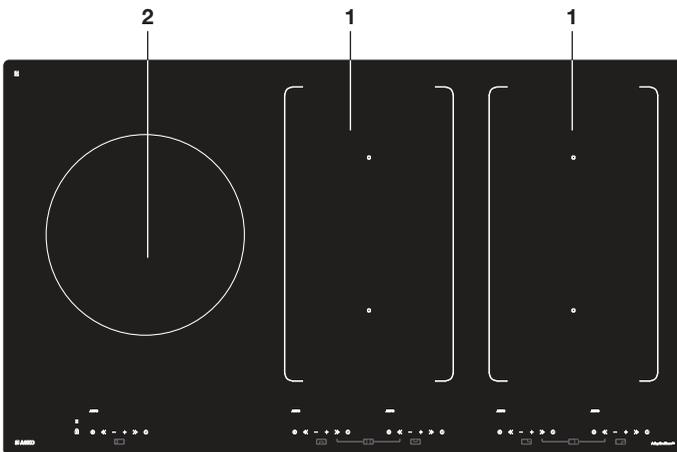
# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## Description

Hi1683g



Hi1983g



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

## Points importants



- La cuisson à induction est extrêmement sûre. Différents dispositifs ont été intégrés à la plaque, notamment un indicateur de chaleur résiduelle et un limiteur de durée de cuisson. Un certain nombre de précautions doivent néanmoins être prises.
- ASKO ne peut être tenue responsable des dommages résultant d'une utilisation ou d'un maniement incorrects ou inappropriés de l'appareil.

## Raccordement et réparation



- Cet appareil ne doit être raccordé que par un installateur qualifié.
- N'ouvrez jamais l'habillage. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir l'appareil.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant toute intervention de réparation. De préférence, débranchez l'appareil, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro.

## Utilisation

- **ATTENTION** : L'appareil et ses éléments accessibles chauffent pendant l'utilisation. Éviter de toucher les éléments chauffants. Tenir éloignés les enfants de moins de 8 ans, à moins de les surveiller en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou n'ayant pas l'expérience ni connaissance de l'appareil à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et de comprendre les risques possibles. Ne pas laisser l'enfant jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doit pas être fait par des enfants laissés sans surveillance.
- **ATTENTION** : La cuisson à l'huile ou graisse laissée sans surveillance sur une plaque peut être dangereuse et risque de s'enflammer. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteindre d'abord l'appareil, puis couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Danger d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les zones de cuisson.
- **ATTENTION** : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter une possible décharge électrique.

- Ne placez pas d'objets métalliques sur la plaque de cuisson, tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles, car ils risquent d'être brûlants.
- Après l'avoir utilisé, éteignez l'élément de la plaque de cuisson avec sa touche de commande ; ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- 
- N'utilisez pas la plaque à des températures inférieures à 5 °C.
- Cet appareil de cuisson est conçu pour une utilisation domestique. Il ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une « odeur de neuf ». Ceci est normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- N'oubliez pas que la chaleur se développe très rapidement si la zone de cuisson est réglée au maximum. Ne laissez pas la plaque sans surveillance lorsque vous utilisez une zone sur un réglage fort.
- Veillez à une bonne aération pendant l'utilisation. Maintenez les points d'aération naturels ouverts.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec. La plaque proprement dite est protégée contre la surchauffe, mais la casserole deviendra vraiment très chaude et pourrait être endommagée. La garantie ne couvre pas les dommages provoqués par le chauffage à sec d'une casserole.
- Veillez à laisser un espace de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu du tiroir.
- Ne rangez aucune matière combustible dans le tiroir situé sous la plaque de cuisson.
- Vérifiez que les fils d'appareils électriques, mixeur par exemple, ne peuvent pas entrer en contact avec la zone de cuisson.
- Les zones de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation et restent chaudes quelques temps encore après utilisation (voir aussi « voyant de chaleur résiduelle »). Pendant et après la cuisson, tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie, même si la hotte est éteinte.
- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Un pot d'épices ou un ustensile pointu tombant dessus, par exemple, peut la briser.
- Pendant l'utilisation d'une plaque de cuisson à induction éloignez tout objet magnétique (cartes de crédit, carte bancaire, disquettes, montres etc.). Porteurs de stimulateur cardiaque, consultez votre cardiologue avant de vous servir d'une plaque de cuisson à induction.

- N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.
- Ne laissez jamais une casserole vide sur une zone de cuisson allumée. Bien que la zone de cuisson soit protégée et s'éteigne en cas de surchauffe, la casserole demeure extrêmement chaude. La casserole risque d'être endommagée.
- Un ustensile de petites dimensions, comme une petite casserole (moins de 12 cm), une fourchette ou un couteau, n'est pas détecté par la plaque de cuisson. L'affichage de la zone indiquant le réglage clignotera dans ce cas, et la plaque de cuisson ne sera pas mise en marche.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- En cas d'endommagement, le câble ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

## 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

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

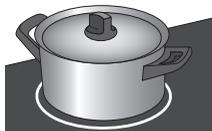
Les commandes tactiles peuvent demander un temps d'adaptation si vous êtes habitué(e) aux boutons rotatifs. Placez le bout du doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Il est inutile d'appuyer.

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.



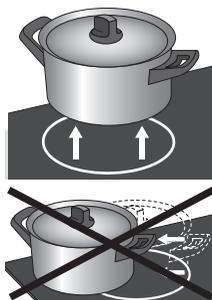
*Dans la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.*

### **La puissance s'adapte**

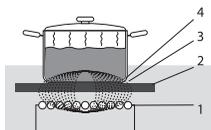
- Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est utilisée. Si vous posez une petite casserole sur une zone plus large, la puissance s'adapte au diamètre de la casserole. La puissance est donc réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.

### **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 sifflement peut être émis si 2 zones sont employées en même temps ou si la position boost est utilisée.

### 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.
- Si le fond de la casserole est constitué de couches de matériaux différents (comme en forme de sandwich), il peut émettre un bruit de craquement.

## 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.

## 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.



#### 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



## 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 sur 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 15).
- ▶ 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 12 et 13 : "Casseroles").

## Indicateur de chaleur résiduelle

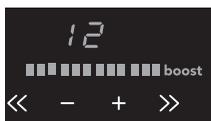
Une zone de cuisson utilisée intensément conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes après l'arrêt. L'affichage indique « H » tant que la zone de cuisson est chaude.



## 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 écoulee.



### 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 Adaptive sont couplées, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.

### Comment coupler les zones d'induction Adaptive

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.

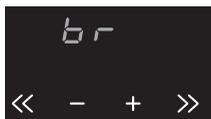


- Si les zones Vario sont couplées, la fonction boost et les fonctions du menu ne sont pas disponibles.

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 Adaptive arrière, puis immédiatement après sur la touche «>>» de la zone Adaptive 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 Adaptive avant et la touche «<<» de la zone Adaptive 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 écovaille (voir "mode écovaille").

## Mode veille

---

En mode veille, la plaque de cuisson à induction est arrêtée. Vous pouvez passer en mode veille à partir du mode écovaille, 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 écovaille 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 écovaille

---

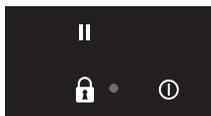
En mode écovaille, la plaque de cuisson est arrêtée et utilise aussi peu d'énergie que possible.

La plaque peut également passer en mode écovaille 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 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.

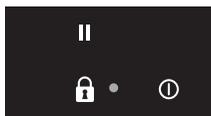


## Bon à savoir

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

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

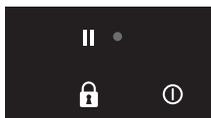


## Bon à savoir

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

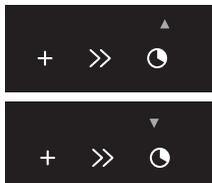
- Appuyez une fois sur la touche pause.  
*Un double signal sonore est émis, les réglages de la puissance passent à une position plus basse et le voyant rouge à côté de la touche clignote.*
  - S'ils ont été activés, l'horloge ou les minuteurs de cuisson s'arrêtent. Toutes les zones de cuisson sont mises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

## Reconnaissance du mode

<b>Mode veille</b>	Aucun voyant n'est allumé
<b>Mode écovveille</b>	Le voyant rouge situé à côté de la touche sécurité enfant continue à clignoter lentement.
<b>Mode sécurité enfant</b>	Le voyant rouge à côté de la touche sécurité est constamment allumé.
<b>Mode pause</b>	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. (Type Hi1983g)
- modèle 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.

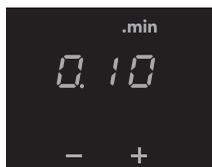
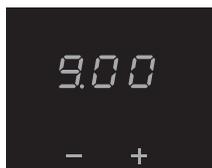


## Attention

- Le minuteur de cuisson est lié à la zone de cuisson correspondante si cette dernière est active.
- 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.*

## 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.

## 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 20 et 21). 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, l'une plus brillante 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**

**Les programmes de cuisson ne fonctionnent pas si les zones de cuisson sont couplées.**



## Fonction ébullition \*

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

Plat	Nombre de personnes	Quantité	Casserole	Zone	Remplissage de la casserole (début de 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 - 1400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive	2,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,5 l pommes de terre comprises
	9 - 15	1500 - 2200 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 / Adaptive	2,5 l légumes compris
	6 - 8	750 - 900 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,5 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 eggs	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145	1,0 l œufs compris
	8 - 12	8 - 12 eggs	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 <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 4	200 - 400 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180	1,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 5	400 - 500 g	Marmite haute (Ø 240)	Ø 210 / Adaptive	2,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
Pâtes	1 - 2	100 - 200 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180	1,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	2 - 3	200 - 300 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive	2,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260	3,0 l eau uniquement <sup>1)</sup>
	4 - 6	400 - 600 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l eau uniquement <sup>1)</sup>

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

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



## Fonction mijotage\*

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

Plat	Quantité +/-	Casserole	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 / Adaptive
	1,5 l	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive
	2,5 l	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double



## Fonction maintien au chaud\*

Le plat est maintenu automatiquement à une température constante de 70 °C à 75 °C. La fonction de maintien au chaud donne les meilleurs résultats 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	1	1000 g	Casserole à manche (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 g	Marmite basse (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Marmite haute (Ø 200)	Ø 210 / Adaptive
	8	4000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Grande casserole (Ø 240)	Ø 260 double

## wok

### Wonction 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	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 / Adaptive
	3 - 4	600 g / 600 g	Wok	Ø 260
	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	1 - 2	150 - 200 g	Poêle	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Poêle	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Poêle	Ø 210 / Adaptive
	5 - 6	500 - 600 g	Poêle	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Poêle	Ø 260 double

\* 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	Viande, poisson, légumes	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Plaque / poêle à griller	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Plaque / poêle à griller	Ø 210 / Adaptive
	4 - 6	400 - 600 g	Plaque / poêle à griller	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Plaque / poêle à griller	Ø 260 double

## Cuisson saine

### Point de combustion des 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 °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 de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

\* 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 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.

### **Utilisez le réglage 11 pour :**

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

### **Utilisez le réglage 10 pour :**

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

### **Utilisez les réglages 8 et 0 pour :**

- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments
- décongeler des légumes fermes ;
- frire des tranches fines de viande panée ;

### **Utilisez les réglages 1 à 7 pour :**

- faire frémir du bouillon ;
- faire mijoter des viandes ;
- faire frémir des légumes ;
- faire fondre du chocolat ;
- 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 tampon 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.

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. 12 et 13).

## 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 16).
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.

## Points à considérer

### **Consignes de sécurité d'installation**

- Le raccordement doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- L'appareil doit toujours être raccordé à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Pour le raccordement, il est impératif d'utiliser un câble homologué (par exemple de type HO7RR) conformément aux réglementations en vigueur. La gaine du câble doit être en caoutchouc.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer par un tiroir.
- Si vous souhaitez effectuer un raccordement fixe, vérifiez que la ligne d'alimentation est équipée d'un commutateur multipolaire dont les contacts sont séparés de 3 mm au moins.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température de 85 °C au moins. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer et déformer la paroi.
- Les dégâts provoqués par un raccordement, une installation ou une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les éléments susceptibles de chauffer.
- Ne pas utiliser d'adaptateur ou de rallonge pour raccorder l'appareil à l'alimentation secteur. La sécurité de l'utilisation de l'appareil avec ces accessoires ne peut être garantie.
- L'installation, l'entretien ou les réparations doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié et agréé par le fabricant. Le non-respect de cette consigne annule la garantie.
- Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant toute intervention de réparation. De préférence, débranchez l'appareil, désactivez le(s) fusible(s) automatique(s) ou, si l'appareil est raccordé de façon permanente, réglez le commutateur du câble d'alimentation électrique sur zéro.

# INSTALLATION

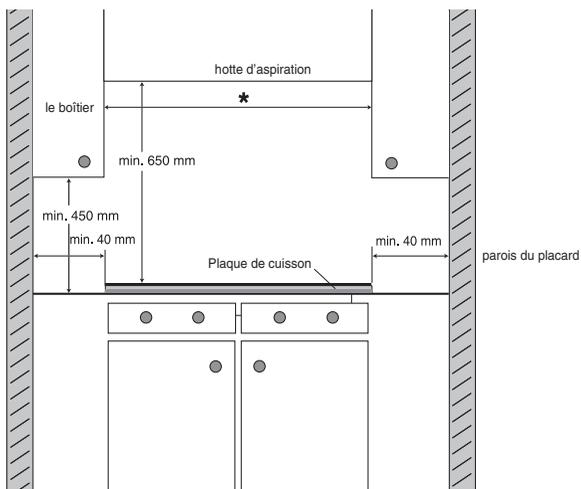
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que pas des pièces ASKO originales. Seules les pièces garanties par ASKO sont conformes aux exigences de sécurité.
- En cas d'endommagement, le câble ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

## Espace

Un espace suffisant tout autour de l'appareil est essentiel pour l'utiliser en toute sécurité. Vérifiez que l'espace est suffisant.

\* HI1683g : min. 65 cm

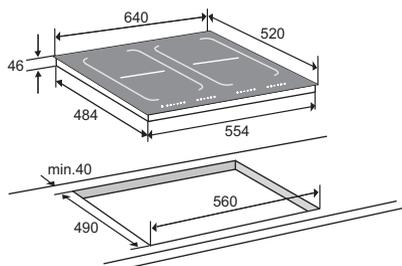
HI1983g : min. 90 cm



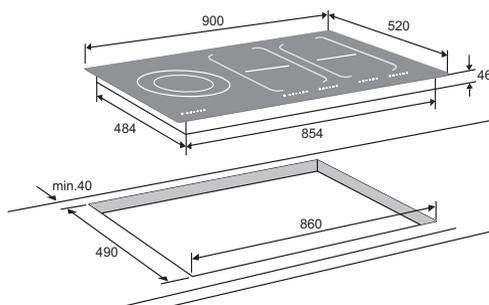
# INSTALLATION

## Dimensions d'installation

Les dimensions et retraits d'encastrement sont indiquées dans les illustrations ci-dessous.



**Hi1683g**



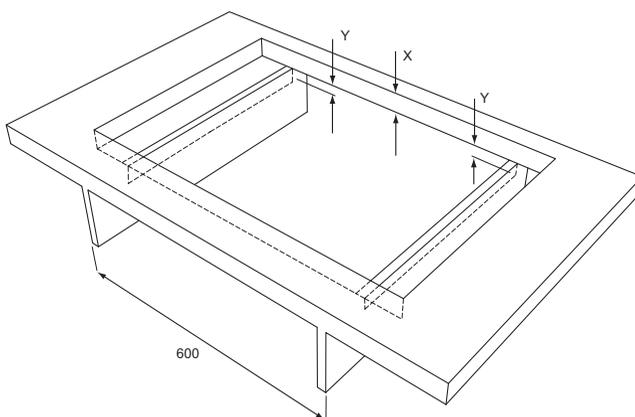
**Hi1983g**

Si la plaque de cuisson est plus large que le placard, avec un plan de travail inférieur à 46 mm d'épaisseur, sciez une découpe dans les deux côtés du placard afin que l'appareil en soit séparé.

*Dimensions d'encastrement  
dans la masse*

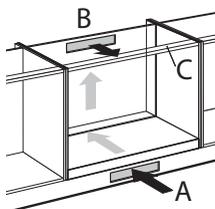
$x < 46 \text{ mm} : y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm} : y = 0 \text{ mm}$



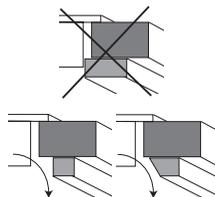
## Ventilation

Les composants électroniques de l'appareil doivent être refroidis. L'appareil s'arrête automatiquement en cas de ventilation insuffisante. Des orifices de ventilation sont ménagés au fond de l'appareil. L'air frais doit pouvoir circuler à travers ces orifices. Les grilles d'aération sont situées sur la face avant de l'appareil.



## Construction au-dessus d'un placard, d'un four ou d'un panneau fixe

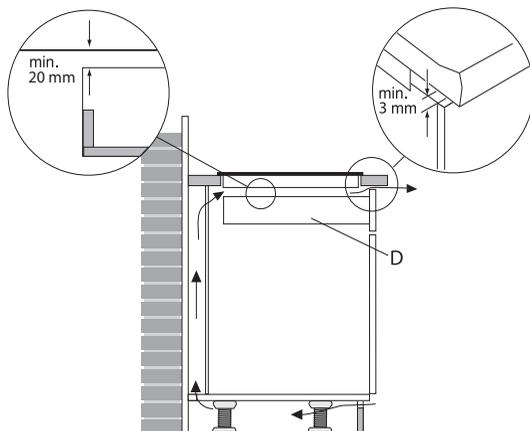
La ventilation passe par la plinthe (A) et l'arrière du placard (B). Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min. 100 cm<sup>2</sup>). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permet de ventiler l'appareil en combinaison avec l'ouverture B.



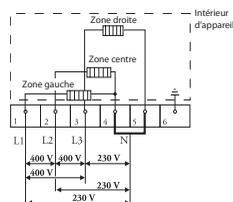
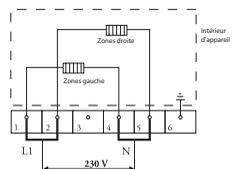
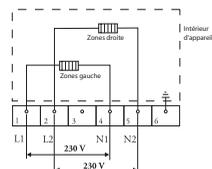
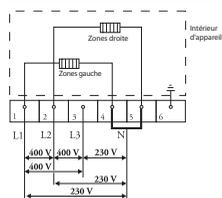
Veillez à ce que la latte transversale ne gêne pas la circulation d'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.

## Une bonne ventilation doit être assurée (entrée et sortie d'air).

- Pratiquez une ouverture d'aération sur la face avant du meuble de cuisine. L'ouverture doit être au moins aussi large que l'appareil et doit avoir au moins 3 mm de hauteur si l'appareil est installé au dessus d'un tiroir ou d'une étagère. Ménagez un espace libre d'au moins 20 mm entre la plaque de cuisson et le tiroir ou l'étagère 'D'.
- S'il n'est pas possible de pratiquer une ouverture d'aération, veillez à ce qu'il y ait un vide d'au moins 60 mm entre la plaque de cuisson et le tiroir ou l'étagère.



## Raccordement électrique



### Branchements types :

- Triphasé avec un neutre (3 1 N, 400 V ~ / 50 Hz) :
  - ▷ La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~. La tension entre les phases est de 400 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 4 et 5. La phase 3 n'est pas chargée. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (3). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 2,5 mm<sup>2</sup>.
- Biphassé avec 2 neutres (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz) :
  - ▷ La tension entre les phases et les neutres est de 230 V ~.
  - ▷ Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (2x). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 2,5 mm<sup>2</sup>.

### Branchements particuliers :

- Raccordement monophasé (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - ▷ La tension entre la phase et le neutre est de 230 V ~. Placez un pont de liaison entre les points de raccordement 1-2 et 4-5. Le groupe doit être équipé d'un fusible d'une capacité minimale de 32 A. Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 6 mm<sup>2</sup>.

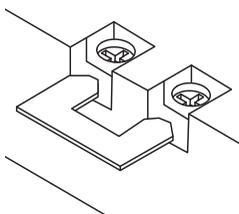
### Branchements pour les modèles Hi1983g :

- Triphasé avec un neutre (3 1 N, 400 V ~ / 50 Hz) :
  - ▷ La tension entre les phases et le neutre est de 230 V ~.
  - ▷ La tension entre les phases est de 400 V ~. Placez un pont de liaison entre les points 4-5. Les groupes doivent être équipés de fusibles d'une capacité minimale de 16 A (3). Le diamètre de l'âme du câble de raccordement doit être au moins de 2,5 mm<sup>2</sup>.

Les pont peuvent être utilisés sur le bloc de raccordement pour créer les branchements requis, comme illustré.

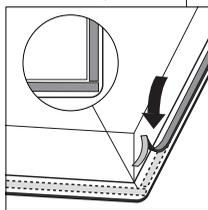
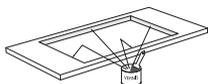
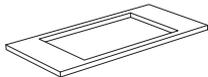
Fixez le câble avec l'étrier puis refermez le couvercle.

Le point de raccordement, la prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.



# INSTALLATION

## Encastrement



Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.

Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.

Posez la plaque de cuisson à l'envers sur le plan de travail.

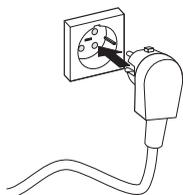
Branchez le câble d'alimentation sur l'appareil conformément aux exigences en la matière (voir page 36).

Retirez le film de protection de la bande d'obturation et collez cette dernière dans la rainure des profils en aluminium et sur le bord de la plaque de verre. Pour une bonne finition des coins, coupez la bande d'obturation en 4 et ajustez-les bien dans les coins.

Retournez la plaque de cuisson et posez-la dans l'encastrement.

Raccordez l'appareil au secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. L'appareil est prêt à l'emploi.

Vérifiez qu'il fonctionne correctement. Si l'appareil est incorrectement raccordé, un signal sonore retentit ou les affichages restent vides, en fonction de l'erreur.



# INSTALLATION

## Détails techniques

Cet appareil est conforme avec toutes les directives CE applicables.

<b>Modèle</b>	<b>Hi1683g</b>	<b>Hi1983g</b>
Induction	x	x
Raccordement	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	2	3
<b>Puissance maximale des zones de cuisson</b>		
Centre gauche		5,5 kW (Ø260)
Avant gauche	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Arrière gauche	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Arrière droite	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Avant droite	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
<b>Charge raccordée</b>		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		3,7 kW
Charge totale raccordée	7400 W	11000 W
<b>Dimensions (d'encastrement)</b>		
Appareil largeur x profondeur	640 x 520 mm	900 x 520 mm
Hauteur d'encastrement du haut du plan de travail	43 mm	43 mm
Dimensions de l'évidement largeur x profondeur	560 x 490 mm	860 x 490 mm
Espace minimum entre l'évidement et la paroi arrière	40 mm	40 mm
Espace minimum entre l'évidement et la paroi latérale	40 mm	40 mm

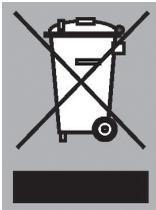
### Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veillez 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.

