

Hisense

life reimagined

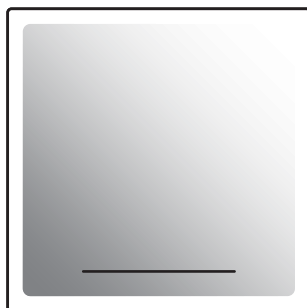
Notice d'utilisation /

Notice d'installation

Table de cuisson à induction

HI6321BSCE

FR



Sommaire

1.	Préambule	4
1.1	Consignes de sécurité	4
1.2	Installation	4
1.2.1	Risque de choc électrique	4
1.2.2	Risque de coupures	4
1.2.3	Consignes de sécurité importantes	4
1.3	Utilisation et entretien	4
1.3.1	Risque de choc électrique	4
1.3.2	Risques pour la santé	5
1.3.3	Risque de brûlure	5
1.3.4	Risque de coupure	5
1.3.5	Consignes de sécurité importantes	5
2.	Votre table de cuisson à induction	8
2.1	Vue de dessus	8
2.2	Bandeau de commandes	8
2.3	Principe de fonctionnement	8
2.4	Avant d'utiliser votre nouvelle table à induction	9
2.5	Caractéristiques techniques	9
3.	Fonctionnement de l'appareil	9
3.1	Touches sensibles	9
3.2	Batterie de cuisine adaptée	9
3.3	Comment utiliser l'appareil	10
3.3.1	Démarrage de la cuisson	10
3.3.2	Fin de la cuisson	11
3.3.3	Utilisation de la fonction Booster	12
3.3.4	ZONE MODULABLE	12
3.3.5	Sécurité enfants /Verrouillage des touches	13
3.3.6	Mode Pause	14
3.3.7	Fonction Gestion de la puissance	14
3.3.8	Réglage du minuteur	15
3.3.9	Durée limite de fonctionnement	16
4.	Directives de cuisson	17
4.1	Conseils de cuisson	17
4.1.1	Frémissement, cuisson du riz	17
4.1.2	Cuisson des steaks	17
4.1.3	Plats sautés	17
4.2	Détection des petits objets	18
5.	Réglages de l'allure de chauffe	18
6.	Entretien et nettoyage	19
7.	Conseils et astuces	20
8.	Affichage des erreurs et inspection	21
9.	Installation	23
9.1	Encastrement	23

9.2	Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que :	25
9.3	Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que :	25
9.4	Pose des éléments de fixation	25
9.5	Précautions à prendre	26
9.6	Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique	26

1. Préambule

1.1 Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser votre table de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

- Déconnectez l'appareil du réseau électrique avant tout travaux de réparation ou d'entretien.
- Le raccordement à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications de l'installation électrique de l'habitation doivent être réalisées exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de coupures

- Faites attention - les bords de la table de cuisson sont tranchants.
- L'imprudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.2.3 Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Ne posez jamais de produits combustibles sur l'appareil.
- Veuillez mettre cette notice à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les coûts de la prestation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions de la notice d'installation.
- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un professionnel qualifié.
- L'appareil doit être relié à un dispositif de sectionnement capable de le déconnecter complètement de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela pourrait
- invalider toute réclamation au titre de la garantie ou de la responsabilité du constructeur.

1.3 Utilisation et entretien

1.3.1 Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fêlée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, mettez immédiatement l'appareil hors tension (fusible / disjoncteur) et contactez un technicien qualifié.

- Déconnectez la table de cuisson de l'alimentation électrique avant d'entreprendre le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Risques pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leur implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

1.3.3 Risque de brûlure

- Pendant l'utilisation de l'appareil, ses parties accessibles chauffent suffisamment pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet – sauf les récipients appropriés – entrer en contact avec la surface à induction tant qu'elle n'a pas refroidi.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer énormément.
- Éloignez les enfants.
- Les manches des casseroles peuvent être chauds au toucher. Vérifiez qu'ils n'empiètent pas sur les autres foyers allumés. Maintenez les manches des récipients hors de la portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures.

1.3.4 Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir pour vitrocéramique est dangereuse lorsque sa protection est en position rétractée.
- Utilisez cet ustensile avec une extrême prudence et
- rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- L'imprudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.3.5 Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Les préparations qui débordent provoquent de la fumée et des éclaboussures grasses pouvant s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou espace de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez et ne laissez aucun objet magnétisable (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou tout matériel électronique (par exemple ordinateur, lecteur

MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.

- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers et la table de cuisson comme décrit dans cette notice (c'est-à-dire en utilisant les touches sensibles) et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient lorsque vous enlevez vos casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se tenir debout ou monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets attractifs pour les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Si les enfants grimpaient sur la table de cuisson, ils pourraient se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent être aidés par un adulte responsable et compétent qui leur expliquera son fonctionnement. Le responsable doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil vous-même, à moins que cela ne soit explicitement recommandé dans la notice. Toute intervention doit être réalisée par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur.
- Ne posez aucun objet lourd sur votre table de cuisson et n'en laissez pas tomber dessus.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à fond rugueux et ne faites pas glisser vos récipients sur la surface en verre vitrocéramique, car vous pourriez la rayer.
- N'utilisez pas d'éponges grattantes ou d'autres produits abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitrocéramique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que : cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ; gîtes ruraux, résidences hôtelières, motels, maisons d'hôtes et autres environnements de type résidentiel.
- **ATTENTION** : l'appareil et ses parties accessibles sont brûlants pendant l'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les foyers chauds.
- Maintenez à l'écart les enfants de moins de 8 ans sauf si vous les surveillez en permanence.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles

ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas non plus effectuer sans surveillance des tâches de nettoyage et d'entretien
- ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.
- ATTENTION, risque d'incendie : ne rangez rien sur le plan de cuisson.
- ATTENTION : si le plan de cuisson est fêlé, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique qui pourrait affecter la surface en vitrocéramique et les matériaux similaires qui isolent les pièces sous tension.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être piloté par un minuteur externe ni un système de commande à distance.

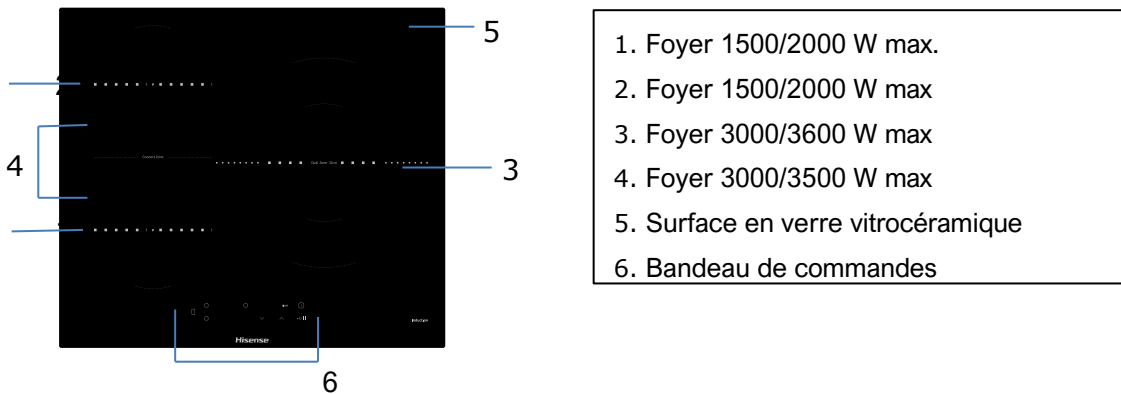
Félicitation pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction !

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire cette notice d'utilisation et d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour procéder à l'installation, veuillez consulter le chapitre "Installation".

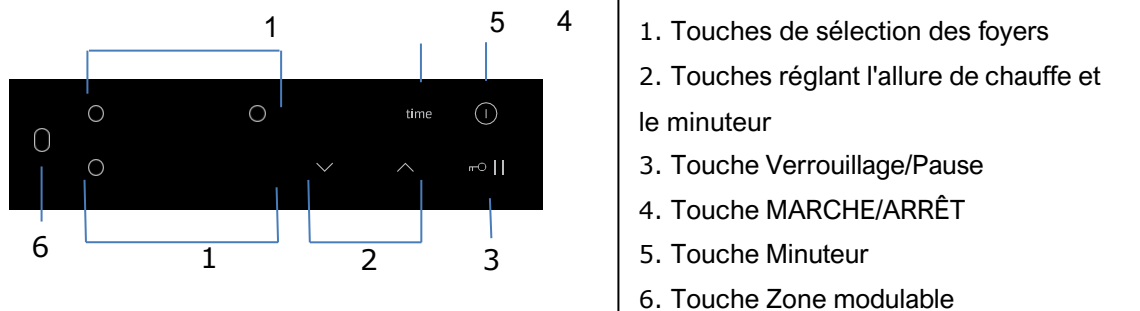
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez cette notice pour vous y référer ultérieurement.

2. Votre table de cuisson à induction

2.1 Vue de dessus

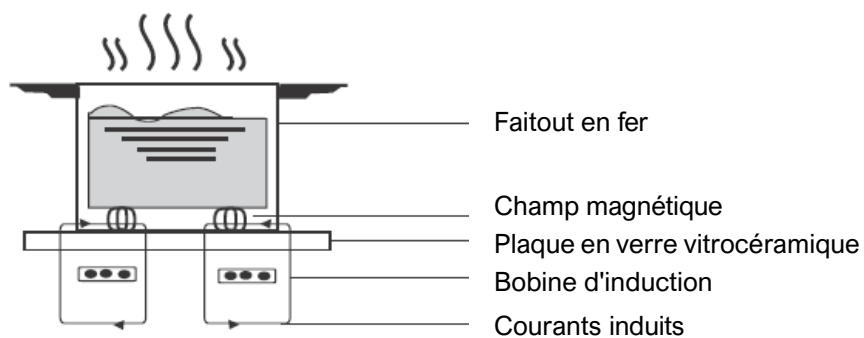


2.2 Bandeau de commandes



2.3 Principe de fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie sûre, évoluée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la casserole, et non en chauffant la surface en verre vitrocéramique. Le verre ne chauffe que parce que la casserole lui transmet sa chaleur.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle table à induction

- Lisez cette notice en prêtant une attention particulière au chapitre "Consignes de sécurité".
- Enlevez le film qui protège la surface de votre table à induction.

2.5 Caractéristiques techniques

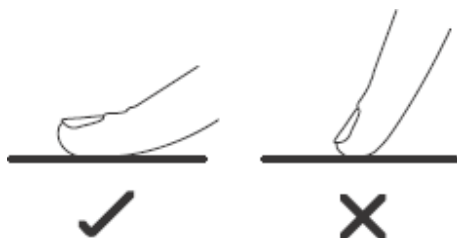
Modèle	HI6321BSCE
Nombre de foyers	3 foyers
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Puissance nominale	7100 W
Dimensions de l'appareil P×L×H (mm)	590X520X60
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis leurs caractéristiques et leur conception.

3. Fonctionnement de l'appareil

3.1 Touches sensibles

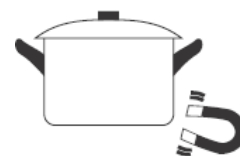
- Les touches régissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.
- Appliquez sur les touches une partie large de votre doigt et non le bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois que vous effleurez une touche.
- Assurez-vous que les touches sont toujours propres, sèches, et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut les empêcher de réagir correctement.



3.2 Batterie de cuisine adaptée



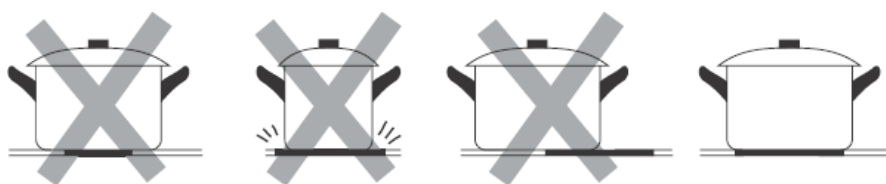
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est compatible avec l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Versez de l'eau dans le récipient que vous voulez tester.
 2. Si le symbole  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, le récipient est compatible.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétisable, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



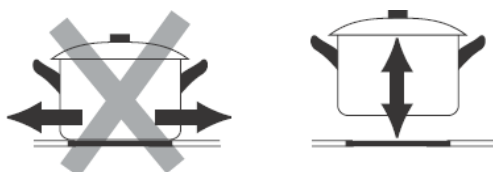
N'utilisez pas de batterie de cuisine à fond rugueux ou incurvé.



Assurez-vous que le fond de votre récipient est lisse, qu'il repose à plat sur le verre et qu'il a les mêmes dimensions que le foyer. Utilisez des casseroles dont le diamètre est identique à celui du foyer sélectionné (contour sérigraphié). Si vous utilisez une casserole légèrement plus grande, l'énergie mise en œuvre produira une efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité risque d'être inférieure aux attentes. Un récipient ayant un diamètre inférieur à 140 mm risqué de ne pas être détecté par la table de cuisson. Placez toujours votre casserole au centre du foyer.

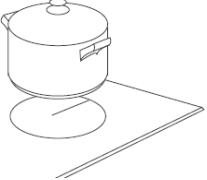
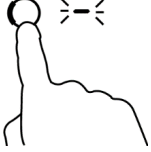


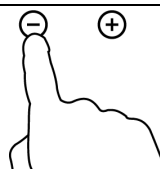
Soulevez toujours les casseroles, ne les faites pas glisser sur la vitrocéramique car elles pourraient rayer la surface.



3.3 Comment utiliser l'appareil

3.3.1 Démarrage de la cuisson

Effleurez 3 secondes la touche MARCHE/ARRÊT. Après la mise en marche, un signal sonore retentit une fois, tous les indicateurs affichent “-” ou “- -”, signalant ainsi que la table de cuisson est passée en mode veille.	
Placez une casserole adaptée sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface du foyer sont propres et secs.	
Effleurez la touche de sélection des foyers ; un indicateur à côté de la touche clignote.	

Sélectionnez une allure de chauffe en effleurant la touche “-” ou “+”. • Si vous ne réglez pas l'allure de chauffe dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1. • Vous pouvez modifier le réglage de l'allure de chauffe à tout moment pendant la cuisson.	
---	---

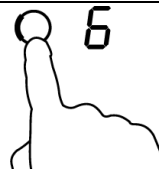
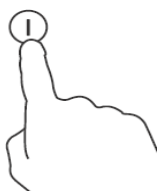
Si et l'allure de chauffe clignotent alternativement sur l'afficheur

Cela signifie que :

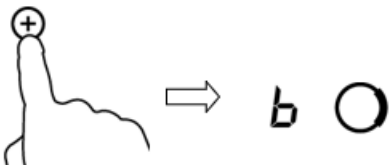
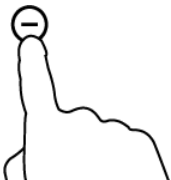
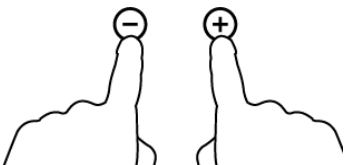
- vous n'avez pas placé la casserole sur le foyer sélectionné, ou
- la casserole que vous utilisez ne convient pas à la cuisson par induction, ou
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur le foyer.

La chaleur n'est pas produite tant qu'il n'y a pas de casserole adaptée sur le foyer sélectionné. L'affichage s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucun récipient convenable n'est placé sur le foyer.

3.3.2 Fin de la cuisson

Effleurez la touche de sélection des foyers pour choisir celui que vous voulez éteindre.	
Éteignez le foyer en faisant défiler les chiffres jusqu'à "0" ou en effleurant simultanément les touches “-” et “+”. Vérifiez que “0” apparaît sur l'afficheur.	
Éteignez la table de cuisson en effleurant la touche MARCHE/ARRÊT.	
Prenez garde aux surfaces chaudes. La lettre "H" signale les foyers qui sont chauds au toucher. Elle disparaît quand la surface a refroidi à une température sans danger. Ce témoin peut également vous être utile pour réaliser des économies d'énergie : si vous souhaitez réchauffer une autre préparation, placez-la sur le foyer encore chaud.	

3.3.3 Utilisation de la fonction Booster

Activation de la fonction Booster	
Effleurez la touche de sélection des foyers, puis la touche "+". Vérifiez que l'indicateur affiche "9".	
Effleurez de nouveau la touche "+"; l'indicateur du foyer affiche "b" et la puissance est au maximum.	
Désactivation de la fonction Booster	
Pour désactiver la fonction Booster, effleurez la touche "-" et le foyer revient à son réglage initial.	
Si vous effleurez en même temps les touches "-" et "+", le foyer s'éteint et la fonction Booster est donc automatiquement désactivée.	

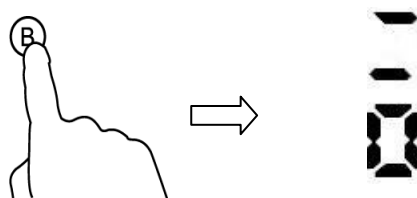
- Le foyer revient à son réglage initial au bout de 5 minutes.

3.3.4 ZONE MODULABLE

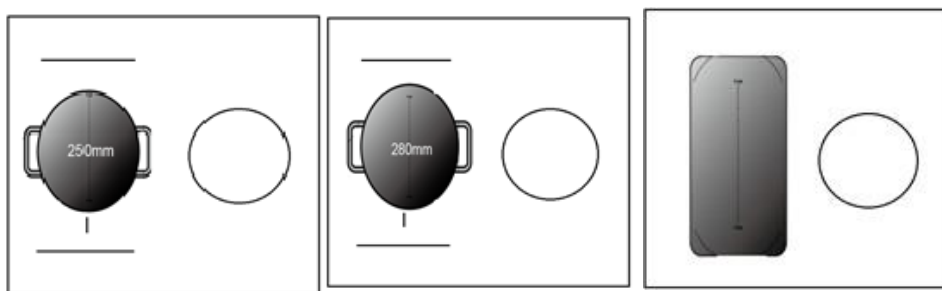
- Cette zone peut être utilisée comme une grande zone de cuisson ou comme deux foyers classiques, en fonction de vos besoins du moment.
- La zone modulable est constituée de deux inducteurs indépendants pouvant être réglés séparément.

Utilisation en tant que grande zone

1. Pour activer la zone modulable en tant que grande zone de cuisson, effleurez la touche Zone modulable.



2. Pour l'utilisation de la grande zone de cuisson, nous vous suggérons de choisir une batterie de cuisine ayant un diamètre de 250 mm ou 280 mm (les récipients rectangulaires ou ovales conviennent).

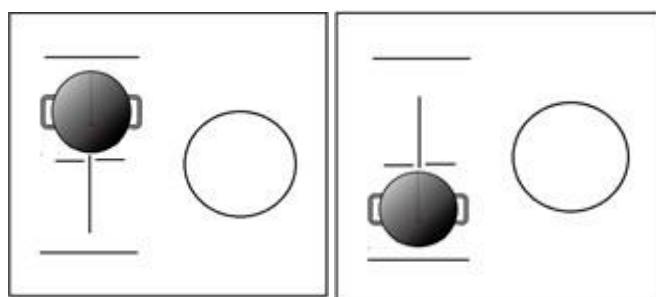


Il n'est pas recommandé de disposer les récipients autrement qu'indiqué ci-dessus, car cela pourrait affecter les performances de chauffe de l'appareil.

Utilisation en tant que deux foyers indépendants

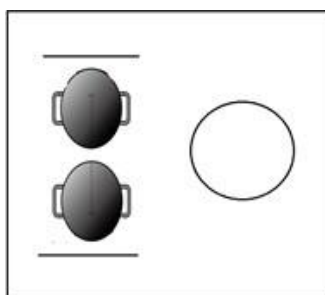
Si vous voulez utiliser la zone modulable en tant que deux foyers séparés, vous avez deux possibilités :

(a) Vous pouvez placer un récipient soit sur la partie arrière, soit sur la partie avant de la zone modulable.



(b) Vous pouvez la zone modulable, l'un à arrière, l'autre à avant.

placer deux récipients sur



Remarque : le diamètre des récipients doit être supérieur à 12cm.

3.3.5 Sécurité enfants /Verrouillage des touches

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher toute manipulation involontaire (par exemple, les enfants pourraient allumer accidentellement les foyers).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT.

Pour verrouiller les touches	
Maintenez votre doigt sur la touche Verrouillage/Pause pendant un certain temps.	L'indicateur du minuteur affiche "Lo".
Pour déverrouiller les touches	
Maintenez de nouveau votre doigt sur la touche Verrouillage/Pause pendant un certain temps.	



Lorsque la table de cuisson est verrouillée, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT ①. En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec la touche MARCHE/ARRÊT ① mais vous devrez d'abord le déverrouiller avant de vous en servir la prochaine fois.

3.3.6 Mode Pause

- Vous pouvez mettre la production de chaleur en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- Lorsque vous activez le mode Pause, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT.

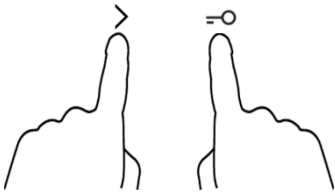
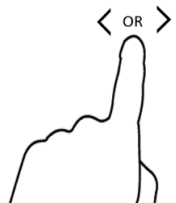
Pour activer le mode Pause	
Effleurez la touche Verrouillage/Pause.	Tous les indicateurs affichent "11".
Pour désactiver le mode Pause	
Effleurez de nouveau la touche Verrouillage/Pause.	

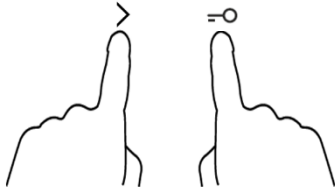


Lorsque la table de cuisson est en mode Pause, toutes les touches sont inactives, sauf la touche MARCHE/ARRÊT ①. En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre l'appareil avec la touche MARCHE/ARRÊT ①. La table de cuisson s'éteindra au bout de 10 minutes si vous ne désactivez pas le mode Pause.

3.3.7 Fonction Gestion de la puissance

- Sur cette table de cuisson à induction, il est possible de choisir une puissance absorbée maximale parmi différentes options.
- Les tables de cuisson à induction sont capables de se limiter automatiquement en fonctionnant à une puissance inférieure afin de prévenir tout risque de surcharge.

Pour accéder à la fonction Gestion de la puissance	
Mettez la table de cuisson en marche puis effleurez en même temps la touche ">" et la touche Verrouillage. 	L'indicateur du minuteur affiche "P5" ce qui signifie niveau de puissance 5. Cette puissance par défaut est de 7,1 kW.
Pour passer à un autre niveau de puissance	
Effleurez la touche "<" ou ">". 	5 niveaux de puissance sont disponibles, allant de "P1" à "P5". L'indicateur du minuteur affiche l'un d'eux. "P1" : la puissance maximale est de 2,5 kW. "P2" : la puissance maximale est de 3,5 kW. "P3" : la puissance maximale est de 4,5 kW. "P4" : la puissance maximale est de 5,5 kW. "P5" : la puissance maximale est de 7,1 kW.

Pour valider et quitter la fonction Gestion de la puissance	
Pour valider, effleurez en même temps la touche ">" et la touche Verrouillage. 	La table de cuisson se met alors à l'arrêt.

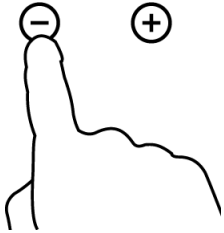
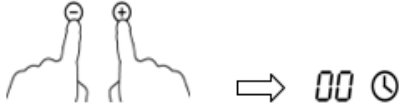
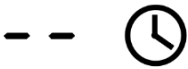
3.3.8 Réglage du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

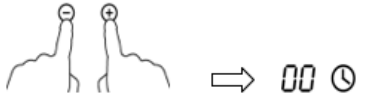
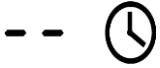
- En tant que compte-minutes. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucun foyer lorsque le temps de cuisson réglé s'est écoulé.
- En tant que minuteur coupe-courant. Dans ce cas, vous pouvez régler le minuteur pour qu'un ou plusieurs foyers s'éteignent automatiquement lorsque la durée de cuisson réglée s'est écoulée. La durée maximale réglable sur le minuteur est de 99 minutes.

a) Utilisation du minuteur en tant que compte-minutes

Quand vous n'avez sélectionné aucun foyer

Assurez-vous que la table de cuisson est en position Marche. Remarque : vous pouvez utiliser le compte-minutes même si vous n'avez sélectionné aucun foyer.	
Effleurez la touche Minuteur ; l'indicateur du minuteur clignote et affiche "10".	
Réglez le laps de temps voulu en effleurant la touche "-" ou "+" Conseil : - Effleurez brièvement la touche "-" ou "+" pour réduire ou augmenter le laps de temps d'une minute. - Maintenez votre doigt un certain temps sur la touche "-" ou "+" pour réduire ou augmenter le laps de temps de 10 minutes.	
Si vous voulez annuler le réglage du laps de temps, effleurez simultanément les touches "-" et "+" ; l'indicateur du minuteur affiche alors "00".	
Dès que vous avez réglé le laps de temps, le compte à rebours démarre. L'afficheur du minuteur indique le temps restant et clignote 5 secondes.	
Lorsque le compte à rebours est arrivé à son terme, un signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affiche "- -".	

b) Réglage du minuteur pour éteindre un foyer

Réglez un foyer	
Effleurez la touche de sélection des foyers pour choisir celui auquel vous voulez assigner le minuteur (par exemple le foyer n° 3)	
Effleurez la touche Minuteur ; l'indicateur du minuteur clignote et affiche "10".	
Réglez la durée de cuisson voulue en effleurant la touche "-" ou "+" Conseil : - Effleurez brièvement la touche "-" ou "+" pour réduire ou augmenter la durée de cuisson d'une minute. - Maintenez votre doigt un certain temps sur la touche "-" ou "+" pour réduire ou augmenter la durée de cuisson de 10 minutes.	
Si vous voulez annuler le réglage de la durée de cuisson, effleurez simultanément les touches "-" et "+" ; l'indicateur du minuteur affiche alors "00".	
Dès que vous avez réglé la durée de cuisson, le compte à rebours démarre. L'afficheur indique le temps restant et clignote 5 secondes. REMARQUE : le point rouge allumé à côté de l'indicateur d'allure de chauffe signale que ce foyer est sélectionné.	
Lorsque la cuisson est arrivée à son terme, le foyer s'éteint automatiquement.	



Les autres foyers continuent de fonctionner normalement si vous les avez allumés auparavant.

3.3.9 Durée limite de fonctionnement

L'arrêt automatique est un autre dispositif de sécurité qui équipe votre table à induction. Il s'enclenche chaque fois que vous oubliez d'éteindre un foyer. Les durées limites de fonctionnement figurent dans le tableau ci-dessous.

Allure de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée limite de fonctionnement (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque vous enlevez votre récipient, le foyer cesse immédiatement de produire de la chaleur et la table de cuisson se met automatiquement à l'arrêt au bout de 2 minutes.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

4. Directives de cuisson



Soyez prudent lorsque vous préparez des fritures car l'huile et la graisse chauffent très vite, surtout si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie sérieux.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments parviennent à ébullition, réduisez l'allure de chauffe.
- L'utilisation d'un couvercle raccourcit le temps de cuisson et économise l'électricité en retenant la chaleur.
- Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse pour raccourcir le temps de cuisson.
- Faites démarrer la cuisson à température élevée puis réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds.

4.1.1 Frémissement, cuisson du riz

- Le frémissement se produit juste avant l'ébullition, à environ 85°C, lorsque des bulles montent de temps en temps à la surface du liquide. C'est la clé pour réussir de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent grâce à une chaleur douce. Vous devriez également faire cuire en dessous du point d'ébullition les sauces à base d'œufs ou épaissies à la farine.
- Certaines cuissons, y compris celle du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour que les aliments soient cuits correctement dans les délais recommandés.

4.1.2 Cuisson des steaks

- Pour cuire des steaks juteux et savoureux :
- Laissez la viande à température ambiante pendant 20 minutes environ avant de la faire cuire.
- Faites chauffer une poêle à fond épais.
- Badigeonnez d'huile les deux faces du steak. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude puis déposez la viande dans la poêle.
- Retournez le steak une seule fois. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez légèrement sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il sera ferme, plus il sera "bien cuit".
- Avant de servir, laissez reposer le steak quelques minutes sur une assiette chaude pour qu'il se détende et s'attendrisse.

4.1.3 Plats sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles à l'avance, car la cuisson doit être réalisée très rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs portions.
3. Préchauffez brièvement le wok et versez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuissez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont bien chauds mais toujours croquants, baissez le réglage du foyer, remettez la viande dans le wok et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez doucement tous les ingrédients pour qu'ils restent bien chauds.
7. Servez immédiatement.

4.2 Détection des petits objets

Lorsqu'une casserole a une taille inappropriée ou un fond non magnétique (par exemple en aluminium), ou que vous avez laissé un petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) sur la table de cuisson, elle se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur fonctionne 1 minute de plus pour refroidir la table à induction.

5. Réglages de l'allure de chauffe

Les réglages ci-dessous sont fournis à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Faites vos propres expériences sur votre table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de l'allure de chauffe	Type de préparation
1 - 2	• Réchauffage doux de petites quantités • Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • Mijotage doux • réchauffage lent
3 - 4	• Réchauffage • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Plats sautés • Cuisson des pâtes
9	• Plats sautés • Saisir à feu vif • Porter la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important
Salissures quotidiennes sur la vitrocéramique (traces de doigts, marques, taches alimentaires ou éclaboussures non sucrées)	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour vitrocéramique tant que la surface est encore chaude (mais non brûlante) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsque la table de cuisson est hors tension, le témoin de chaleur résiduelle n'est pas allumé, mais le foyer peut encore être chaud. Soyez prudent ! • Les éponges grattantes, certains tampons à récurer en nylon et les nettoyant agressifs / abrasifs peuvent rayer le verre vitrocéramique. Lisez toujours les recommandations du fabricant pour vérifier si votre éponge ou votre nettoyant est approprié. • Ne laissez jamais de résidus de produit nettoyant sur la table de cuisson : le verre vitrocéramique pourrait être taché durablement.
Préparations qui ont débordé, aliments fondus, préparations sucrées et chaudes répandues sur le verre vitrocéramique.	Retirez immédiatement ces salissures avec une spatule, un couteau à palette ou un grattoir pour vitrocéramique, mais prenez garde aux surfaces chaudes des foyers. 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Tenez la lame ou l'ustensile sous un angle de 30 degrés et raclez les salissures en les amenant sur une zone fraîche de la table de cuisson. 3. Nettoyez les souillures avec une éponge à vaisselle ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour "Salissures quotidiennes sur la vitrocéramique" ci-dessus.	• Enlevez dès que possible les taches des aliments fondus, sucrés, ou les préparations renversées. Si vous les laissez refroidir sur la vitrocéramique, elles peuvent être difficiles à éliminer ou même endommager la surface de manière irréversible. • Risque de coupure : lorsque la protection est en position rétractée, la lame du grattoir est tranchante. Utilisez-le avec beaucoup de précautions et rangez-le toujours en lieu sûr, hors de portée des enfants.
Liquide répandu sur le bandeau de commandes	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbez le liquide répandu. 3. Essuyez le bandeau de commandes avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement le bandeau de commandes avec de l'essuie-tout. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	• La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même. Il est possible que les touches ne fonctionnent pas tant qu'elles sont couvertes de liquide. Essuyez soigneusement le bandeau de commandes avant de remettre la table de cuisson sous tension.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Solution
La table de cuisson ne se met pas en marche	Pas de courant.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et que vous avez appuyé sur la touche Marche/Arrêt générale. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre habitation ou votre localité. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les touches ne réagissent pas.	Le bandeau de commandes est verrouillé.	Déverrouillez le bandeau de commandes. Voir les instructions du paragraphe " Sécurité enfants / Verrouillage des touches".
Les touches fonctionnent mal.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes, ou vous effleurez peut-être les touches du bout des doigts.	Assurez-vous que le bandeau de commandes est sec et effleurez les touches avec la partie large de votre phalange.
Le verre vitrocéramique est rayé.	Le fond de la batterie de cuisine est rugueux. Vous avez utilisé des tampons à récurer ou des nettoyeurs inappropriés et abrasifs.	Utilisez une batterie de cuisine à fond plat et lisse. Voir le paragraphe "Batterie de cuisine adaptée". Voir le chapitre "Entretien et nettoyage".
Certains récipients grésillent ou cliquettent	Cela provient peut-être de la fabrication de votre batterie de cuisine (les couches des différents métaux vibrent différemment).	Phénomène normal pour la batterie de cuisine ; il n'indique pas un défaut.
La table à induction émet un léger ronflement lorsqu'elle est réglée sur une allure de chauffe élevée.	Cela provient de la technologie de l'induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement si vous réduisez l'allure de chauffe.
Le ventilateur de la table à induction fait du bruit.	Le ventilateur de refroidissement intégré à votre table à induction s'est mis en marche pour empêcher les composants électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après que vous avez mis la table à induction à l'arrêt.	Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention de votre part. Ne mettez pas la table à induction hors tension pendant que le ventilateur fonctionne.

Les casseroles ne chauffent pas et un signal s'affiche.	La table à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La table à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer ou mal centrée sur celui-ci.	Utilisez des récipients adaptés à la cuisson par induction. Voir le paragraphe "Batterie de cuisine adaptée". Centrez la casserole et assurez-vous que sa taille correspond à celle de la zone de cuisson.
La table à induction ou un foyer s'est éteint inopinément, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'afficheur du minuteur).	Défaut technique.	Veuillez noter le code d'erreur (lettres et chiffres) puis mettez la table à induction hors tension et contactez un technicien qualifié.

8. Affichage des erreurs et inspection

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Le technicien peut donc vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la table de cuisson ni la sortir du plan de travail.

Dépannage

1) Affichage du code d'erreur pendant l'utilisation & Solutions

Code d'erreur	Problème	Solution
Récupération automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Vérifiez si l'alimentation est normale. Mise sous tension quand l'alimentation est redevenue normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
E3	La température du capteur de la plaque en vitrocéramique est très élevée. (N° 1)	Attendez que la plaque en vitrocéramique revienne à une température normale.
E4	La température du capteur de la plaque en vitrocéramique est très élevée. (N° 2)	Effleurez la touche MARCHE/ARRÊT pour remettre l'appareil en marche.
E5	La température de l'IGBT est très élevée. (N°1)	Attendez que l'IGBT revienne à une température normale.
E6	La température de l'IGBT est très élevée. (N°2)	Effleurez la touche MARCHE/ARRÊT pour remettre l'appareil en marche. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement, sinon, remplacez-le.

Pas de récupération automatique		
F3/F6	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique - court-circuit. (F3 pour n°1, F6 pour n°2)	Vérifiez le raccordement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
F4/F7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique – circuit ouvert. (F4 pour n° 1, F7 pour n° 2)	
F5/F8	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique — non valide. (F5 pour n° 1, F8 pour n°2)	
F9/FA	Panne du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit / circuit ouvert pour n° 1)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC /FD	Panne du capteur de température de l'IGBT (court-circuit / circuit ouvert pour n° 2)	

2) Pannes particulières & Solutions

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez si la fiche est bien enfoncée dans la prise et si la prise fonctionne correctement.	
	Échec de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le raccordement.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
L'indicateur du foyer s'allume, mais aucune chaleur n'est produite.	La température de la table de cuisson est très élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou l'évent est éventuellement obstrué.	
	Le ventilateur ne fonctionne pas correctement.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement, sinon, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	

La production de chaleur s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et "u" clignote sur l'afficheur	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté à l'induction (consultez la notice d'utilisation).	Le circuit de détection des récipients est endommagé. Remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La table de cuisson a surchauffé.	Attendez que l'appareil revienne à une température normale. Effleurez la touche MARCHE/ARRÊT pour remettre l'appareil en marche.	
L'indicateur des foyers situés du même côté (comme le 1 ^{er} et le 2 nd) affiche "u".	Échec de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le raccordement.	
	La carte d'affichage du module de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal	Le moteur du ventilateur est endommagé	Remplacez le ventilateur.	

Les tableaux ci-dessus décrivent des défaillances courantes.
Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tout danger et tout dommage à la table à induction.

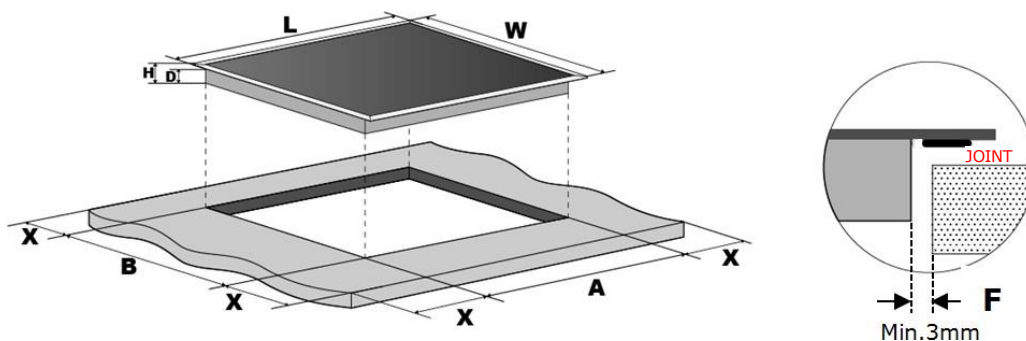
9. Installation

9.1 Encastrement

Découpez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées sur le schéma.
Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour de la découpe.
Le plan de travail doit avoir une épaisseur de 30 mm au moins. Afin d'éviter les chocs électriques et les déformations importantes dues au rayonnement thermique de la table de cuisson, le plan de travail doit être fabriqué dans un matériau isolé et résistant à la chaleur. Pour cette raison, ne le choisissez pas en bois ou en matériaux fibreux hygroscopiques similaires, sauf s'ils sont traités. Voir le schéma d'encastrement ci-dessous.



Remarque : la distance de sécurité entre les panneaux latéraux de la table de cuisson et les surfaces de la découpe réalisée dans le plan de travail doit être au moins de 3 mm.

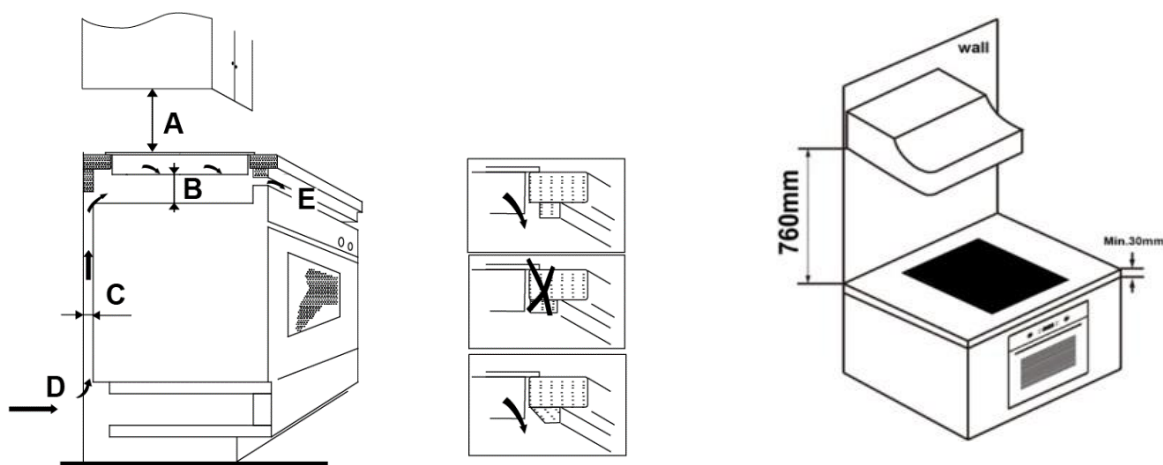


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Dans tous les cas, assurez-vous que la table à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Vérifiez qu'elle est en bon état de fonctionnement. Voir ci-dessous.



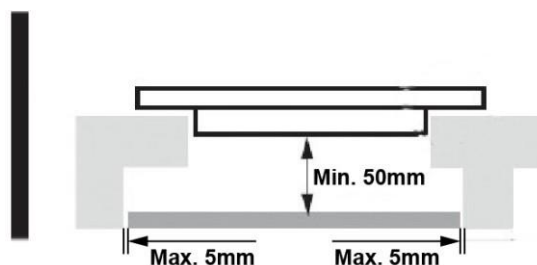
Remarque : la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard installé au-dessus doit être de 650 mm au moins.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	50 min.	20 min.	Prise d'air	Évent 5mm

ATTENTION : ventilation adéquate indispensable

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond en surchauffe de la table de cuisson ou tout risque d'électrocution imprévisible pendant son fonctionnement, il est nécessaire de placer un tasseau, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du panneau inférieur de l'appareil. Respectez les spécifications ci-dessous.



Il y a des ouvertures de ventilation sur le pourtour de la table de cuisson. Lorsque vous mettez l'appareil en place, vous DEVEZ vous assurer que ces ouvertures ne sont pas obstruées par le plan de travail.



- La colle qui fixe sur le meuble d'encastrement le revêtement en plastique ou en bois doit résister à une température de 150°C au moins pour éviter qu'il ne se décolle.
- Le mur à l'arrière de l'appareil ainsi que les surfaces adjacentes doivent résister à une température de 90°C.

9.2 Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que :

- Le plan de travail est bien plat et à niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, celui-ci est équipé d'un ventilateur intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement, aux normes en vigueur et réglementations applicables.
- Un dispositif de sectionnement approprié, déconnectant complètement l'appareil de l'alimentation électrique, est incorporé au câblage permanent, monté et positionné conformément aux normes et règles de câblage locales.
- Le dispositif de sectionnement doit être d'un type agréé et assurer que les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm pour tous les pôles (ou uniquement pour tous les conducteurs de phase si les règles de câblage locales autorisent cette dérogation).
- Le dispositif de sectionnement sera facilement accessible pour l'utilisateur quand la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute sur l'installation, vous consultez les autorités locales et la réglementation.
- Vous utilisez des revêtements muraux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que les carreaux de céramique) sur les surfaces adjacentes à la table de cuisson.

9.3 Après avoir installé la table de cuisson, assurez-vous que :

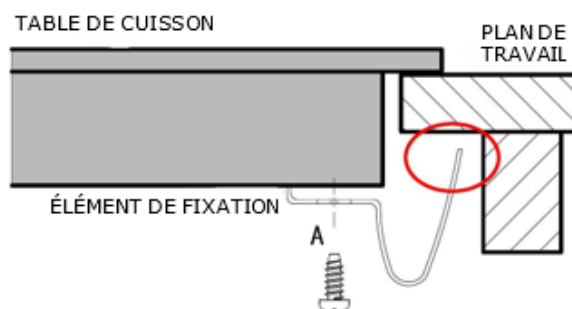
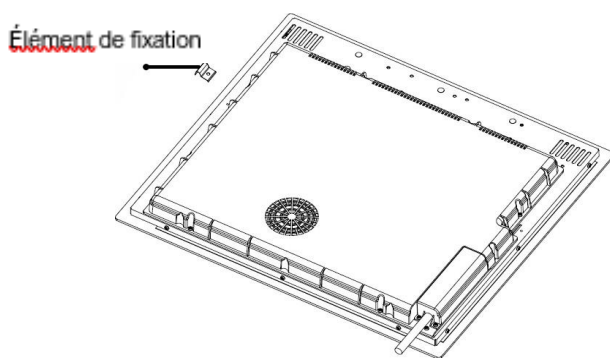
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placards ou les tiroirs.
- Suffisamment d'air frais peut pénétrer dans le meuble d'encastrement pour ventiler la paroi inférieure de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un meuble, une barrière de protection thermique est installée sous la paroi inférieure de la table de cuisson.
- L'utilisateur peut accéder facilement au dispositif de sectionnement.
- Avant de poser les éléments de fixation

Placez l'appareil à l'envers sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas sur les commandes sortant de la table de cuisson.

9.4 Pose des éléments de fixation

Après avoir réalisé le raccordement électrique, fixez l'appareil au plan de travail en vissant quatre éléments de fixation sur le panneau inférieur de la table de cuisson (voir illustration).

Positionnez les éléments de fixation dans un sens ou dans l'autre en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



Après installation, les éléments de fixation ne doivent jamais toucher les surfaces internes du plan de travail (voir illustration).

9.5 Précautions à prendre

1. La table de cuisson à induction doit être installée par une personne qualifiée ou un professionnel. Nous mettons des techniciens à votre service. N'entreprenez jamais vous-même l'installation de l'appareil.
2. La table à induction ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge car l'humidité pourrait endommager l'électronique.
3. La table à induction doit être installée de manière à assurer le meilleur rayonnement thermique possible afin d'accroître sa fiabilité.
4. Le mur et la zone où se propage la chaleur, au-dessus du plan de travail, doivent être thermostables.
5. Pour éviter tout dommage, les revêtements et colles des meubles adjacents doivent résister à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

9.6 Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



Cette table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique exclusivement par un professionnel qualifié. Avant de connecter la table de cuisson au secteur, vérifiez que:

1. L'installation électrique de l'habitation est adaptée à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension du circuit électrique domestique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

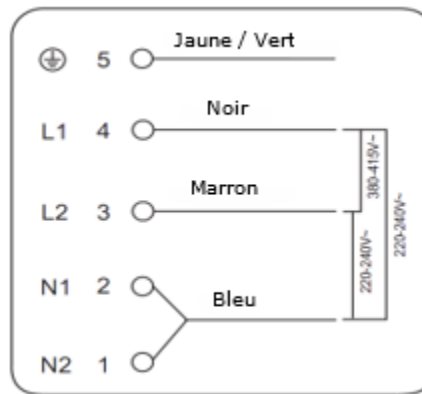
Pour raccorder la table de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse à aucun moment 75°C.

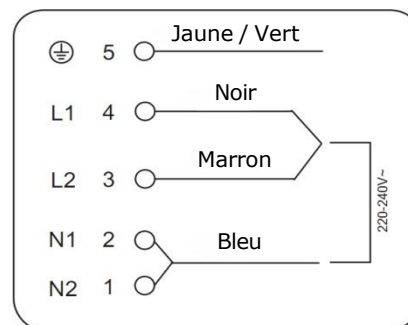
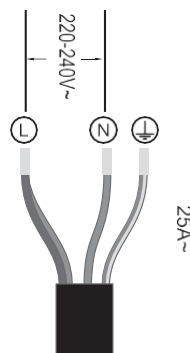


Vérifiez auprès d'un électricien si l'installation électrique domestique est adaptée à l'appareil sans qu'il soit nécessaire de la modifier.

Toute modification doit être réalisée exclusivement par un électricien qualifié.



Si l'appareil que vous avez choisi ne comporte pas moins de 4 foyers au total, vous pouvez le connecter directement au secteur par un raccordement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé, il devra être remplacé par un technicien du service après-vente qui utilisera les outils appropriés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé au secteur par un branchement permanent, il faudra installer un disjoncteur omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été réalisé correctement et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un professionnel qualifié.



Le panneau inférieur de la table de cuisson et le câble d'alimentation électrique ne sont pas accessibles après installation.



MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires. Il doit faire l'objet d'une collecte spéciale pour recevoir le traitement approprié.

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2012/19/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe.

Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Hisense
life reimagined

CE