

HC63ILMPA1 FR
H63ILMPA1 FR
HF63ILMPAA FR



FR Français

Mode d'emploi **CUISINIÈRE ET FOUR**

Sommaire

Mode d'emploi, 1
D'AVERTISSEMENT, 2
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 4
Description de l'appareil-Tableau de bord, 5
Assistance, 7
Installation, 8
Mise en marche et utilisation, 10
Utilisation du four, 10
Utilisation du plan de cuisson, 14
Précautions et conseils, 19
Nettoyage et entretien, 21

NL Nederland

Gebruiksaanwijzing **FORNUIS EN OVEN**

Inhoud

Gebruiksaanwijzing, 1
WAARSCHUWING, 3
Beschrijving van het apparaat-Aanzichttekening, 4
Beschrijving van het apparaat-Bedieningspaneel, 5
Servicedienst, 7
Installatie, 23
Starten en gebruik, 25
Gebruik van de oven, 25
De kookzones, 29
Voorzorgsmaatregelen en advies, 34
Onderhoud en verzorging, 36

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :

- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression. Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table car ils risquent de devenir brûlants.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte

Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht.

Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan.

U moet **NOOIT** proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

Voor het activeren van de functie automatische reiniging:

- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen. Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op afstand.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

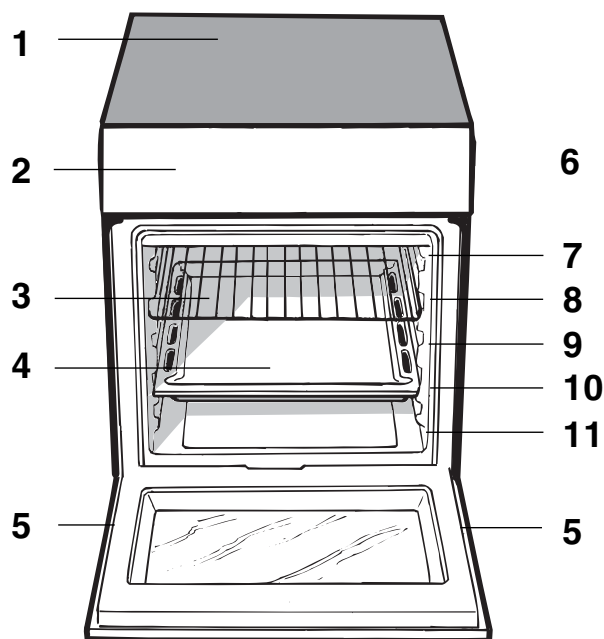
Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.

Verwijder eventuele geknoeide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.



FR

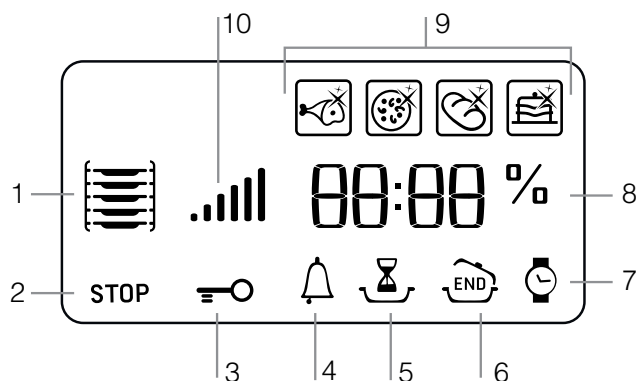
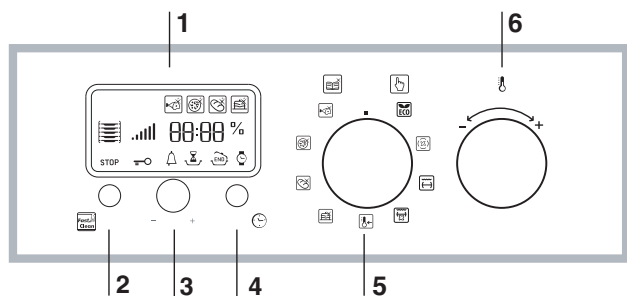
Description de l'appareil Vue d'ensemble

1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5. Pied de réglage
6. GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1

NL

Aanzichttekening Aanzichttekening

1. Keramische kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Ovenrek
4. Lekplaat of bakplaat
5. Stelschroeven
6. Geleiders van de roosters
7. stand 5
8. stand 4
9. stand 3
10. stand 2
11. stand 1



FR

Description de l'appareil Tableau de bord

- 1.AFFICHEUR
- 2.Touche FAST CLEAN
- 3.Bouton SELECTION TEMPS
4. Touche SELECTION TEMPS
- 5.Bouton PROGRAMMES
- 6.Bouton THERMOSTAT

FR

Afficheur

- 1.Icône du niveau d'enfournement preconise
- 2.Icône STOP
- 3.Indiatateur PORTE verrouillee
- 4.Icône Minuteur
- 5.Icône Duree
- 6.Icône Fin de Cuisson
- 7.Icône Horloge
8. Digits numeriques Temperature et temps
9. Icones programmes automatiques
- 10.Indicateur Prechauffage

NL

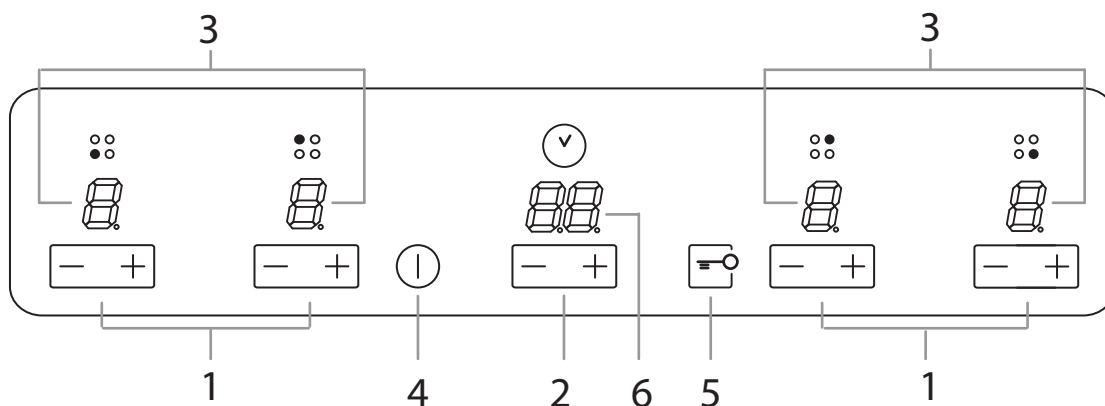
Aanzichttekening Bedieningspaneel

1. DISPLAY
2. Toets FAST CLEAN
3. Knop INSTELLEN TIJDEN
4. Toets INSTELLEN TIJDEN
- 5.PROGRAMMAKNOP
- 6.THERMOSTAATKNOP

NL

Display

- 1.Symbol van het aangeraden kookvlak
- 2.Symbol STOP
- 3.Aanwijzer DEURBLOKKERING
- 4.Symbol TIMER
- 5.Symbol DUUR
- 6.Symbol EINDE BEREIDING
- 7.BEREIDING KOLK
- 8.Cijfers TEMPERATUREN en TIJDEN
- 9.Symbolen AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
- 10.Aanwijzer van de voorverwarming



FR

Description de l'appareil Bandeau de commande

Le bandeau de commande décrit dans le présent manuel n'est qu'un exemple représentatif : il peut ne pas correspondre exactement au bandeau de votre appareil.

Lorsque vous utilisez le bandeau de commande tactile :

- N'utilisez pas les gants
- Utilisez un doigt propre
- Touchez le verre en douceur

- 1 **La touche d'AUGMENTATION DU TEMPS/DE PUISSANCE** - augmente la puissance et le temps
- 2 **La touche de RÉDUCTION DU TEMPS/DE PUISSANCE** - diminue la puissance et le temps
- 3 **La touche de SÉLECTION du FOYER** permet de sélectionner le foyer correspondant
- 4 **La touche ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- 5 **La touche de VERROUILLAGE DES BANDEAUX DE COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson et pour signaler le verrouillage des bandeaux de commande.
- 6 **Le VOYANT DE CHAUFFAGE** -indique le foyer correspondant, le niveau de puissance, le temps prédéfini de cuisson, la fonction booster activée.

! Pour plus d'informations sur les fonctions du bandeau de commande, voir « Mise en marche et utilisation » .

! Ce produit est conforme aux exigences de la dernière Directive européenne sur la limitation de consommation d'énergie en mode veille. Si aucune opération n'est effectuée pendant 2 minutes, après que les voyants d'indication de chaleur résiduelle soient désactivés et que le ventilateur s'arrête (si disponible), l'appareil s'arrête automatiquement. L'appareil est de nouveau en marche une fois que vous appuyez sur la touche ON/OFF.

! Selon le nombre de zones de chauffage/cuisson de la plaque, les TOUCHES DE SÉLECTION DU FOYER varient entre  et 

NL

Beschrijving van het apparaat Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel beschreven in deze handleiding is enkel een representatief voorbeeld: het is mogelijk dat het niet exact overeenstemt met het panel op uw apparaat.

Wanneer u het aanraak bedieningspaneel gebruikt:

- Gebruik geen handschoenen
- Gebruik een schone vinger
- Raak het glas vlot aan

- 1 **VERMOGEN/TIJD VERHOGEN** knop - bedient het vermogen en de tijdsduur
- 2 **VERMOGEN/TIJD VERMINDEREN** knop bedient het vermogen en de tijdsduur
- 3 **KOOKZONE SELECTIESCHAKELAAR** knop wordt gebruikt om de gewenste kookzone te selecteren
- 4 **AAN/UIT** knop schakelt het apparaat aan en uit.
- 5 **BEDIENINGSPANEEL VERGRENDING** knop voorkomt ongewenste wijzigingen aan de instellingen van de kookplaat en toont dat het bedieningspaneel vergrendeld is.
- 6 **VERWARMING SCHERM** -geeft de geselecteerde kookzone, het vermogenniveau, vooringestelde bereidingstijd, booster-functie ingeschakeld weer.

! Voor gedetailleerde informatie over de functies van het bedieningspaneel verwijzen wij u naar de "Starten en gebruik" sectie.

! Dit product voldoet aan de eisen van de meest recente Europese richtlijn met betrekking tot de beperking van het vermogen het verbruik van de stand-bymodus. Als er geen bewerkingen worden uitgevoerd gedurende een periode van 2 minuten, nadat de residuele warmte-indicatorlampjes uitschakelen en de ventilator stopt (indien aanwezig), schakelt het apparaat automatisch uit. Het apparaat hervat de werkmodus zodra de AAN/UIT knop wordt ingedrukt.

! Afhankelijk van het aantal branders/kookplaten op het fornuis kan de KOOKZONE GESELECTEERDE INDICATOREN vari?en tussen  en 

Attention :

L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.

Contacter alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoor. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door enkele nummers.

In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage ou d'entretien doit être effectuée après avoir débranché la prise de l'appareil.

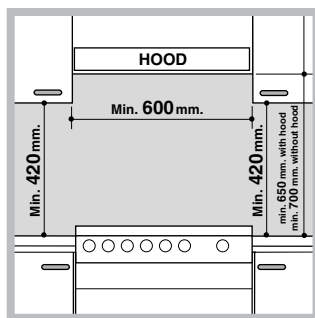
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.



- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan.

Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;

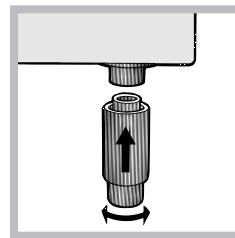
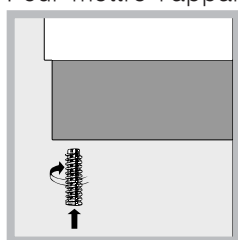
- ne pas placer de

rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds* de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

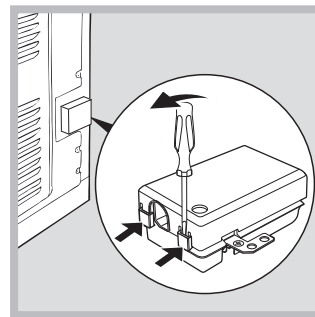
N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier ;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

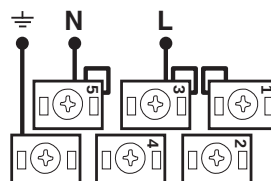


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit :

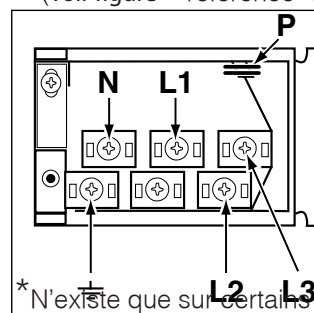
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

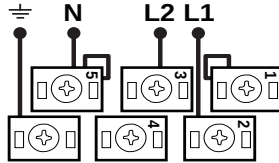
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



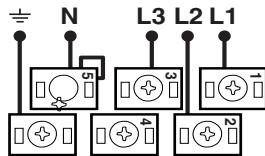
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

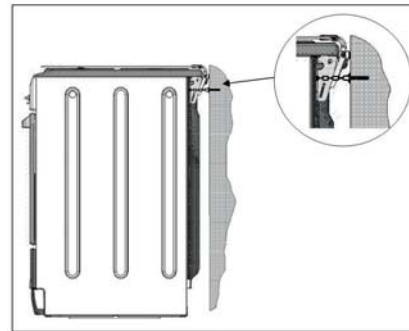
!Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

!Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité

qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long. Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	34,0x42,4x39,1 cm
Volume	l 57
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation :	Voir plaque signalétique L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).
ETIQUETTE ENERGIE und ECODESIGN	EU-Richtlinienr. 65/2014 ergänzend zu Richtlinie 2010/30/EU. EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU. EN 60350-1 Richtlinien EN 50564 Richtlinien EN 60350-2 Richtlinie, Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Gratin
 	Directives Communautaires: 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Mise en marche et utilisation du four

FR

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer. L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
4. L'ECRAN affiche l'icône  qui indique le niveau d'enfournement préconisé.
5. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
 - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;
 - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;

- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. (voir programmes de cuisson) ;
 - interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".
6. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson.
Il est possible de modifier la durée de cuisson (voir programmes de cuisson).
7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme FAST CLEAN le système fonctionne à faible vitesse.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

* N'existe que sur certains modèles

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.

Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.



Programme **MULTICUISSON**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **BARBECUE**

Tourner le bouton THERMOSTAT, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 50% à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.



Programme **GRATIN**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four.

Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.



Programmes **BASSE TEMPERATURE**

Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.



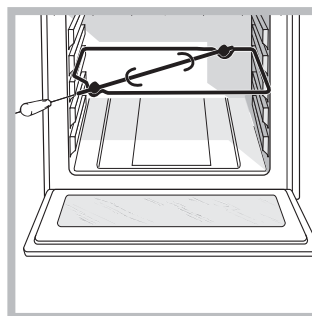
Programme **ECO**

Lorsque l'élément chauffant arrière est mis en marche, le conduit d'aération commence à fonctionner. La chaleur du four est modérée et équitablement propagée.

Ce programme est la solution idéale pour les cuissons lentes de presque tous les types d'aliments à des températures variables allant jusqu'à 200 degrés maximum. Cette fonctionnalité peut aussi être utilisée pour chauffer les aliments et achever le processus de cuisson.

Elle est également très appropriée pour la cuisson lente de la viande et du poisson. Ainsi, vous pouvez obtenir une viande bien cuite et faire des économies d'énergie !

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)



Pour actionner le tournebroche (voir figure) procéder comme suit :

1. placer la lèchefrite au gradin 1;
2. placer le berceau au gradin 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. brancher le tournebroche en amenant le sélecteur PROGRAMMES sur ou ;

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson automatiques

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. Possibilité de ne modifier que la durée de $\pm 5/10$ minutes selon le programme choisi. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**.; pour savoir à quel niveau enfourner le plat, suivre les indications de niveau fournies par l'icône .

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.



Programme **VIANDE**

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.



Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.



Programme **GATEAUX**

Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure

chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



Programme **PIZZA**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons

- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;**
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :

1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas

2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule et laisser lever à température ambiante pendant 1 heure- 1 heure et demie (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume), couvrir avec du film plastique.
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;** Pour son nettoyage, utiliser le l'eau et du vinaigre.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
2. appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure;
4. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes et éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.

Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

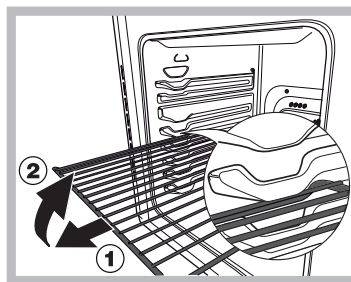
- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever

en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
			glissières standard	glissières coulissantes			
Multiniveaux*	Pizza sur 2 niveaux	1+1	2 et 4	1 et 3	Oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux	1	2 et 4	1 et 3	Oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)	1	2 et 4	1 et 3	Oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1	1 et 2/3	1 et 3	Oui	200-210	65-75
	Agneau		2	1	Oui	190-200	45-50
	Maquereau		1 ou 2	1	Oui	180	30-35
	Lasagnes		2	1	Oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	Oui	200	20-30
Barbecue*	Maquereaux	1	4	3	Non	100%	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	Non	100%	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	Non	100%	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	Non	100%	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Non	100%	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	Non	100%	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	Non	100%	15-20
	Hamburgers	4 ou 5	4	3	Non	100%	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	4 ou 6	4	3	Non	100%	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	Non	100%	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	Non	100%	70-80
Gratin*	Poulet grillé	1,5	2	2	Non	210	55-60
	Seiches	1	2	2	Non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	Non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	Non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	Non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	2	Non	210	70-80
	Agneau	1	2	2	Non	210	40-45
Basse température	Décongélation		2 ou 3	2	Non	-	-
	Etuve		2 ou 3	2	Non	-	60-90
	Réchauffage aliments		2 ou 3	2	Non	-	-
	Pasteurisation		2 ou 3	2	Non	-	-
Pizza automatique	Pizza (voir recette)	1	2	2	Non	-	23-33
	Fougasse (pâte à pain)	1	2	2	Non	-	23-33
Pain automatique	Pain (voir recette)	1	2	2	Non	-	55
Gâteaux automatico	Gâteaux à pâte levée	1	2 ou 3	2	Non	-	35-55
V viande automatique	Rôtis	1	2 ou 3	2	Non	-	60-80

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

! Programme ECO : Cette fonctionnalité est très appropriée pour les cuissons lentes de presque tous les types d'aliments à des températures variables allant jusqu'à 200 degrés maximum. Elle peut également être utilisée pour chauffer les aliments et achever le processus de cuisson.

Mise en marche et utilisation de la table de cuisson

FR

Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation, assurez-vous que :

- L'appareil est relié au sol et la prise conforme à la loi.
- La prise peut supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- La tension se situe dans la plage de valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- La prise est compatible avec la fiche de l'appareil. dans le cas contraire, demandez à un technicien agréé de la remplacer. N'utilisez pas de rallonges ou de fiches multiples.

! Une fois l'appareil installé, le câble d'alimentation et la prise électrique doivent être facilement accessibles.

! Le câble ne doit être ni plié, ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par un technicien agréé.

! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité énumérées ci-dessus.

! Ne retirez ni ne remplacez le câble d'alimentation sous aucun prétexte. Toute opération d'enlèvement ou de remplacement annule automatiquement la garantie et la marque CE. INDESIT décline toute responsabilité en cas d'accidents ou de dommage causés par l'enlèvement ou le remplacement du câble d'alimentation d'origine. Seul le remplacement effectué par le technicien agréé INDESIT et utilisant une pièce détachée originale, est autorisé.

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant utilisation de l'appareil, à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif. Au cours des premières heures d'utilisation, l'odeur de caoutchouc qui pourrait se dégager, disparaîtra très vite.

! Vous entendrez un bip quelques secondes après la mise sous tension de la plaque de cuisson. Vous pouvez alors mettre votre table de cuisson en marche.

Types de bruit lors du fonctionnement normal de la plaque de cuisson :

- **Bourdonnement** : Il est dû à la vibration des éléments métalliques qui composent le générateur et le récipient de cuisson ; il est produit par le champ électromagnétique nécessaire à la montée en température, il augmente au fur et à mesure que le niveau de puissance du générateur augmente.
- **Léger sifflement** : Il se fait entendre lorsque la casserole posée sur le foyer est vide ; une fois que vous remplissez la casserole d'aliments ou d'eau, le bruit s'arrête.
- **Crépitement** : Il s'agit d'un bruit provoqué par la vibration des matériaux formant le fond de la casserole, lorsqu'ils sont traversés par des courants parasites dus au champ électromagnétique (induction) ; il est plus ou moins intense, en fonction du matériau utilisé et il diminue au fur et à mesure que les dimensions de la casserole augmentent.

- **Sifflement intense** : Il se produit lorsque les deux éléments à induction du même groupe fonctionnent simultanément à leur puissance maximale et/ou lorsque la fonction booster est insérée sur le plus grand élément à induction tandis que l'autre est autorégulé. Le bruit diminue une fois que le niveau de puissance de l'élément à induction autorégulé baisse ; il est généralement causé par plusieurs couches de matériaux différents formant le fond de la casserole.

- **Bruit du ventilateur** : Pour un fonctionnement correct de la table et pour garantir la sécurité des composantes électriques contre tout risque de surchauffe, il est nécessaire d'activer un ventilateur. Le ventilateur fonctionne à sa puissance maximale lorsque le plus grand générateur est à son niveau de puissance maximum ou lorsque la fonction booster est insérée ; dans tous les autres cas, il fonctionne à sa puissance intermédiaire selon la température détectée. De plus, le ventilateur peut continuer à fonctionner même après désactivation de la table de cuisson, si la température détectée est élevée.

Les différents types de bruits énumérés ci-dessus sont causés par la technologie d'induction et ne sont pas forcément des défauts de fonctionnement.

! Une pression prolongée sur les touches (-) ou (+) permet l'avancement rapide des minutes et du minuteur.

Conditions initiales d'éclairage

Lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la surface de cuisson, le bandeau de commande tactile effectue un processus d'étalonnage pour les touches tactiles, ce qui nécessite un faible niveau de lumière ambiante dans la zone des touches tactiles.

Si au cours de ce processus d'étalonnage un éclairage ambiant excessif est détecté, l'interface d'utilisateur affiche « FL » (erreur de lumière ambiante infrarouge) et le processus de calibration du bandeau de commande est suspendu. Pour rectifier le processus, tout éclairage qui pourrait affecter le processus d'étalonnage doit être éteint (par exemple l'éclairage de la hotte aspirante halogène). L'erreur disparaît lorsque l'éclairage ambiant satisfaisant est détecté et la procédure d'étalonnage du bandeau de commande tactile va maintenant s'achever de manière satisfaisante.

-L'erreur « FL » ne peut être générée dans environ 3s de la puissance initiale appliquée à la surface de cuisson.

-Désactivez tout éclairage de la hotte aspirante et l'éclairage dirigé vers la table de cuisson lorsque l'alimentation est d'abord appliquée à la table de cuisson.

-Une fois le processus de calibrage initial du bandeau de commande tactile terminé, (environ 3s) toute hotte aspirante ou autre éclairage peuvent être activés normalement et n'affecteront pas le fonctionnement du bandeau de commande tactile.

Activation de la plaque de cuisson

Une fois que vous avez connecté la plaque de cuisson à la source d'alimentation, le bandeau de commande tactile se verrouille automatiquement. Une pression prolongée sur la touche de verrouillage du bandeau de commande permet

de déverrouiller ce dernier .

Une pression prolongée pendant environ une seconde sur la touche  permet d'activer la plaque de cuisson.

La table de cuisson est mise en marche lorsqu'un signal sonore retentit et les afficheurs des foyers affichent "0"

5 sec après l'extinction de la table de cuisson, sans aucune erreur / alarme ou chaleur résiduelle à afficher,

la commande éteint le voyant (KEYLOCK LED)  afin de réduire la consommation d'énergie. Dès que nous appuyons sur une touche, le voyant (KEYLOCK LED)  s'allume et l'appareil peut continuer à fonctionner comme à l'habitude.

L'extinction de la table de cuisson est signalée par 3 signaux sonores.

Réglage de gestion d'énergie

La limite de puissance maximale de la table de cuisson (7200W) peut être réduite par l'utilisateur à 2 800 W, 3 500 W ou 6 000 W (Limites de puissance ECO).

Pour fixer une nouvelle limite de puissance de la table de cuisson :

- Pendant les 30 premières secondes suivant le branchement de l'appareil

- Les commandes doivent être déverrouillées et tous les chauffages désactivés

- Appuyez en même temps les touches [+] et [-] des éléments chauffants d'extrémité gauche et droite.

- Après cette action, un signal sonore retentit et les caractères "Po" apparaissent dans l'afficheur du minuteur et la "Limite de puissance réelle de la table de cuisson" est indiquée sur les afficheurs de l'élément chauffant de l'extrémité gauche et droite.

Pour sélectionner une nouvelle limite de puissance :

- Avec les touches (+) et (-), vous pouvez augmenter le niveau de puissance. Les différents niveaux de puissance disponibles sont : 2 800W, 3 500W, 6 000W ou 7 200W. Lorsque le niveau de puissance est à 7 200W, si vous pressez les touches [+] ou [-], alors le niveau de puissance devient 2 800W.

Pour achever l'enregistrement de la nouvelle limite de puissance de la table de cuisson :

- Appuyez en même temps les touches [+] et [-] des éléments chauffants d'extrémité gauche et droite.

- Une fois l'opération terminée, le niveau de puissance de votre table de cuisson est enregistré et le système peut être réinitialisé.

Pour achever l'opération sans enregistrer les modifications :

- Si pendant 60 secondes vous n'observez aucune action, alors les modifications ne sont pas enregistrées et le système peut être réinitialisé.

Comment activer les foyers

Chaque foyer est allumé et commandé à l'aide des touches de PUISSANCE (-) et (+) , qui sont utilisées simultanément pour le réglage de puissance.

Pour commencer à utiliser un foyer, réglez le niveau de puissance désiré (entre 0 et 9) à l'aide des touches de PUISSANCE (-) et (+)

Appuyez et maintenez enfoncée la touche de PUISSANCE (-) pour régler le niveau de puissance immédiatement sur "9"

Appuyez de suite les touches de PUISSANCE (+) et (-) pour revenir au niveau de puissance "0"

Si le niveau de puissance est sur "0", appuyez et maintenez enfoncée la touche (+) pour augmenter rapidement le niveau de puissance.

Fonction d'ébullition rapide- « Booster »

La fonction booster correspondant à certains foyers peut être utilisée pour économiser les temps de chauffage.

Pour l'activer, appuyez la touche de PUISSANCE (+) au-dessus du niveau 9. Cette fonction suralimente la puissance à 1 600 W ou 2 000 W, selon la dimension du foyer concerné.

L'activation du booster est signalée par un signal sonore, et la lettre 'P' apparaît sur l'afficheur correspondant au foyer sélectionné

La fonction booster fonctionne pendant 10 minutes maximum. Après ces 10 minutes, un bip se fait entendre et le foyer rentre au niveau « 9 »

Avec le chauffage au niveau Booster, si vous pressez la touche [+], un bip signale une erreur et il n'y a aucune modification du réglage de cuisson. Avec le chauffage au niveau Booster, si vous pressez la touche [-], un bip se fait entendre et la puissance de cuisson est réduite à 9.

Comment désactiver les foyers

Pour éteindre un foyer, appuyez sur les touches de sélection de PUISSANCE (-) et (+) au même moment.

Un bip sonore retentit et l'afficheur correspondant indique "0".

Utilisation du minuteur

! Il est possible de programmer tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.

1. Activer le minuteur en appuyant sur les touches AUGMENTATION / DIMINUTION DU TEMPS. Un signal sonore retentit, l'afficheur du minuteur indique un "00" et l'afficheur du foyer montre un "t" qui clignote, indiquant que le foyer doit être sélectionné.

2 Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur l'une des touches de foyer (+) ou (-). Un signal sonore retentit, le voyant LED à côté de l'afficheur du foyer commence à clignoter si aucune puissance n'est sélectionnée, ou est activé si l'une des puissances est sélectionnée. L'afficheur du minuteur commence à clignoter indiquant que le temps doit être choisi

3. Réglez la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches AUGMENTATION / DIMINUTION DU TEMPS.

! L'utilisateur peut sélectionner un seul élément chauffant à la fois.

! En appuyant et en maintenant enfoncées les touches + et -, vous augmentez la vitesse de sélection de la durée.

! Si le temps n'est pas sélectionné au bout de 10 secondes, le minuteur s'éteint.

! Si le temps sélectionné est "00" au bout de 10 secondes, le minuteur s'éteint.

Mise en marche du minuteur programmateur.

Le compte à rebours commence 10 secondes après la dernière utilisation des touches AUGMENTATION (+) / DIMINUTION (-) DU TEMPS. Si l'une des puissances est sélectionnée, un signal sonore retentit et l'afficheur du minuteur cesse de clignoter. La même opération est effectuée sur l'élément chauffant led. La dernière minute sera affichée en secondes.

! Lorsque le minuteur est en compte à rebours, l'utilisateur peut changer le temps à n'importe quel moment en appuyant sur les touches AUGMENTATION / DIMINUTION DU TEMPS. Ensuite, le compte à rebours du minuteur s'arrête et le minuteur passe au mode sélection de temps dans l'attente d'une sélection de temps.

Fin du minuteur programmateur.

Lorsque le temps réglé sur le minuteur s'est écoulé, l'élément chauffant chronométré s'éteint, l'afficheur du minuteur et le voyant led de l'élément chauffant chronométré commence à clignoter et une alarme sonore du minuteur retentit pendant une minute. L'alarme du minuteur peut être annulée par l'utilisateur à tout moment, même pendant la première minute de l'alarme. Lorsque le minuteur est en mode alarme, la pression sur l'une des touches de la commande tactile éteint le minuteur.

Pour annuler le fonctionnement du minuteur, sélectionnez la valeur du temps de "00" en appuyant sur les touches TEMPS (+) et (-) au même moment.

! Lorsque tous les foyers ne sont pas alimentés, et l'un d'entre eux est temporisé à la puissance zéro, la fonction de verrouillage est activée après 1 minute.

Verrouillage du bandeau de commande

Pendant le fonctionnement de la table de cuisson, il est possible de verrouiller les commandes du four afin d'éviter toutes interventions extérieures sur le réglage (par les enfants, lors du nettoyage, etc.).

Appuyez sur la touche  pour verrouiller le bandeau de commande : -le voyant s'allume et un bip sonore se fera entendre.

Pour utiliser toutes les commandes (ex. l'arrêt de cuisson), vous devez désactiver cette fonction. Pressez la touche

 pendant un moment, le voyant s'éteint et la fonction de verrouillage est désactivée.

Toutes les touches sur la sélection du foyer seront verrouillées

si : la table de cuisson est désactivée,

si le verrouillage du bandeau de commande est activé ou

en cas d'erreur sur la table de cuisson..

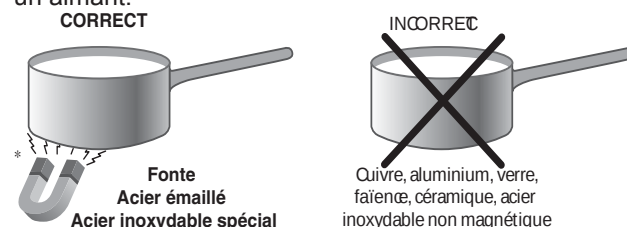
Désactivation de la plaque de cuisson

Pressez la touche  pour désactiver votre appareil - ne comptez pas uniquement sur le capteur de casserole.

Si le verrouillage du bandeau de commande est activé, alors les commandes resteront verrouillées même après la mise en marche à nouveau de la plaque de cuisson. Pour activer à nouveau la plaque, vous devez d'abord désactiver la fonction de verrouillage.

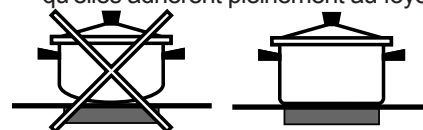
Conseils d'utilisation de l'appareil

! Utilisez des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation des casseroles en : fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour vous assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuez un test avec un aimant.



De plus, pour obtenir de meilleurs résultats avec votre plaque :

- Utilisez des casseroles à fond plat, d'épaisseur, pour qu'elles adhèrent pleinement au foyer.



- Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre entièrement le foyer, afin de bénéficier de toute la chaleur disponible.



- Assurez-vous que la base des casseroles est toujours sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers et des casseroles.
- Évitez d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole, qui perd ainsi de son adhérence.

! Ne laissez pas de casserole vide sur la zone de cuisson. Cela peut endommager la plaque.

Dispositifs de sécurité

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'un dispositif de détection de casserole. Le foyer n'émet de chaleur qu'en présence d'une casserole adaptée.

Le signal "u" à l'écran s'affiche si une fois que la sélection du foyer est effectuée, la casserole n'est pas placée sur ce dernier, ou pour signaler :

- Une casserole incompatible,
- Une casserole avec un très petit diamètre,
- Une casserole enlevée du foyer.

Si après 10 sec. aucune casserole n'est placée sur le foyer, un signal d'avertissement est émis.

Si après 60 sec. aucune casserole n'est placée sur le foyer, le foyer s'éteint.



Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe des composants électroniques, le nombre indiquant le niveau de puissance clignote, et la lettre « c » s'affiche à l'écran. Lorsque la température atteint un niveau acceptable, ce message disparaît et la plaque de cuisson est à nouveau utilisable.

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur sécurité qui éteint automatiquement les foyers après un temps limite d'utilisation à un niveau de puissance donné. Lorsque l'interrupteur sécurité est activé, l'écran affiche « 0 ».

Par exemple : le foyer arrière droit est réglé à 5 et s'éteindra après 5 heures de fonctionnement continu, tandis que le foyer avant gauche est réglé à 2 et s'éteindra après 8 heures. Lorsqu'une ou plusieurs touches sont activées pendant plus de 10 sec, le bandeau de commande tactile se désactive.

Un bip sonore d'avertissement est émis toutes les 10 sec., pendant l'activation de(s) touche(s).

La table de cuisson est désactivée lorsque tous les foyers sont à la position zéro pendant 10 sec.

Si la désactivation résulte d'une erreur d'activation des touches, le bandeau de commande tactile agit comme ci-dessus.

Signal sonore

Cette application indique également de multiples anomalies :

- Un objet (casserole, couvert, etc.) placé pendant plus de 10 secondes sur le bandeau de commande.
- Un débordement sur le bandeau de commande.
- Une pression prolongée sur une touche. Tous ces cas énumérés ci-dessus peuvent déclencher un signal sonore. Veuillez éliminer la cause du dysfonctionnement afin d'arrêter le signal sonore. Le cas échéant, le signal sonore continue à retentir et la plaque s'éteint.

Erreurs et alarmes

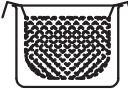
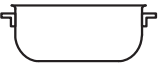
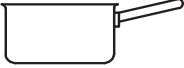
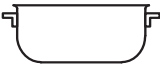
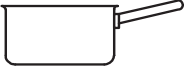
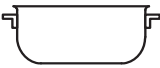
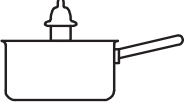
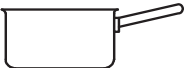
En cas d'erreur, l'appareil tout entier ou le(s) foyer(s) est(sont) éteint(s), un bip retenti (uniquement si un ou plusieurs foyers sont activés), l'écran affiche une lettre « F » ainsi que le code d'erreur (un numéro d'index ou une lettre) en alternance.

Si le problème persiste, veuillez contacter le Service technique.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Tables de cuisson	HC63ILMPA1 FR H63ILMPA1 FR HF63ILMPAA FR
Foyers	Puissance (en W)
Arrière droit	I 1500 - B 2000
Avant centrale	I 1500 - B 200
Avant droit	I 1200 - B 1600
Puissance totale	5600

Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson très vive	9		
	8	Mise en pression Autocuiseur	Friture
Cuisson vive	7		
	6	Grillade	Ebullition
Cuisson moyenne	5		
	4	Crêpes	Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
	3		
	2	Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait	
Cuisson douce	1		
	0	Réduction lente (Sauce épaisses)	
Cuisson très douce	9		
	8	Cuisson au bain-marie	Cuisson Autocuiseur après chuchotement
Cuisson douce	7		
	6	Mijotage (Ragouts)	Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	5		
	4	Sauce chocolat	Maintien au chaud

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et adressez-vous à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position • quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.

- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- N'oubliez pas que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).
- Gardez à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faites très attention aux emballages, au film plastique et papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout heurt accidentel.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.

Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées.

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur. A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Les programmes automatiques sont élaborés sur la base des produits alimentaires de qualité.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (voir Programmes) et le "nettoyage automatique différé" (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.
- Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

FUOR:

Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par la faible luminosité de "icône Horloge". A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

PLAN:

Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en "off mode".

Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

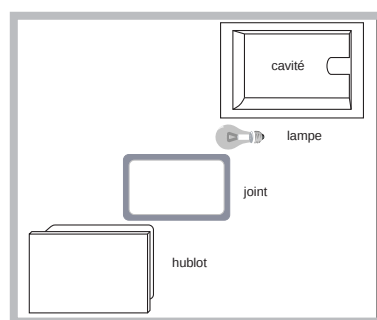
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- les salissures en relief s'enlèvent à l'aide d'un grattoir. Opérez dès que possible, ne pas attendre que l'appareil soit refroidi afin d'éviter une incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable - spécifique pour verre vitrocéramique - imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, vous pouvez appliquer un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci laisse un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits peuvent s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.

Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (voir figure).

* N'existe que sur certains modèles

Nettoyage automatique FAST CLEAN*

Pendant le programme FAST CLEAN la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées. Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant de lancer le FAST CLEAN :

- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- amener le bouton PROGRAMMES sur "0"

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

! Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous vous conseillons d'effectuer la pyrolyse, plan de cuisson éteint.

Pour activer le cycle de nettoyage FAST CLEAN appuyer

4 secondes sur la touche . Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :

1. Economique (ECO) : tourner le bouton pour l'amener sur "-". Durée 1 heure;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30;
3. Intensif (INT) : tourner le bouton et l'amener sur "+". Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.

Pour le cycle FAST CLEAN aussi, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (voir Programmer la fin du nettoyage automatique).

Les sécurités

- l'icône  s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées ;
- l'icône **STOP** indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche  ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
 3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
 5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
 6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.
- Exemple : il est 9h00 et on choisit un FAST CLEAN niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin du FAST CLEAN et sa durée.

A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

* N'existe que sur certains modèles

Installatie

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt of u verhuist, moet u het boekje bij het apparaat bewaren.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

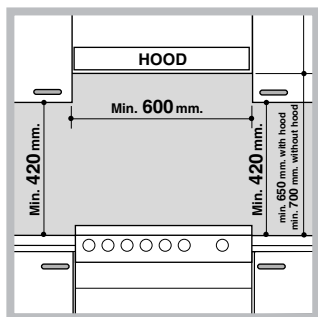
Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.



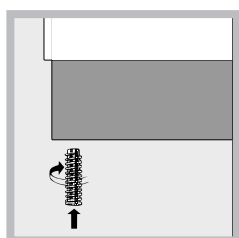
Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm vanaf de zijkant;

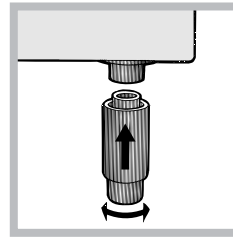
- eventuele afzuigkappen moeten

volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).



De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

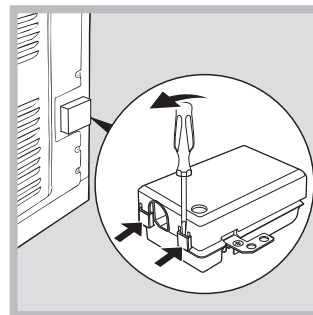
NL

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.

Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:



- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier;
- Trek het deksel van het klemmenbord open.

Voor het aansluiten van de kabel moet u de volgende handelingen uitvoeren:

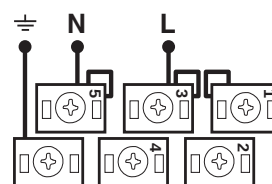
- draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los

! De jumpers zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting op eenfase 230V (zie afbeelding).

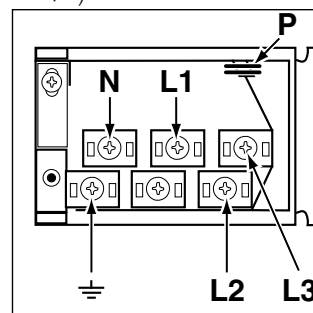
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

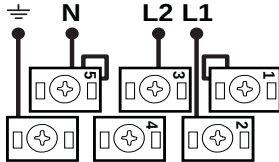


- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen worden de twee jumpers gebruikt die zich in de doos bevinden (zie afbeelding – referentie "P")

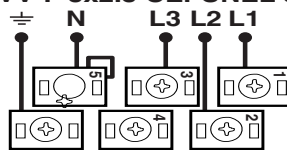


* Slechts op enkele modellen aanwezig.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- zet de kabel vast in de speciale kabelklem en sluit het deksel.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- Gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

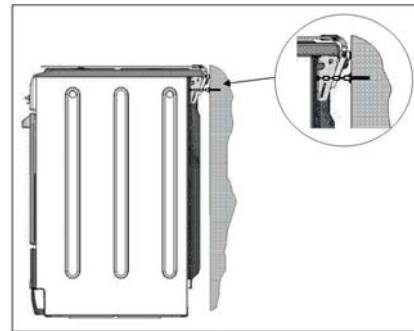
! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Veiligheidsketen



! Om per ongeluk kantelen van het apparaat te voorkomen, bijvoorbeeld doordat een kind op de oven deur klimt, MOET de bijgeleverde veiligheidsketting geïnstalleerd worden. Het fornuis is uitgerust

met een veiligheidsketting die door middel van een (niet bijgeleverde) schroef aan de muur achter het apparaat bevestigd moet worden, op dezelfde hoogte als waarop de ketting aan het apparaat bevestigd is.

Kies de schroef en het schroefanker in overeenstemming met het soort materiaal van de muur achter het apparaat. Als de kop van de schroef een kleinere diameter dan 9 mm heeft, moet een sluitring worden gebruikt. Op een betonnen muur moet een schroef met een diameter van minstens 8mm en 60mm lengte gebruikt worden.

Zorg ervoor dat de schroef bevestigd wordt aan de achterkant van het fornuis en de muur, zoals in de afbeelding getoond wordt, zodat de schroef na installatie gespannen is en parallel aan het niveau van de vloer is.

TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen Oven HxBxD	34,0x42,4x39,1 cm
Inhoud	liter 57
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje Data plaat -is in de flap of na de ovenruimte is geopend, aan de linker wand in de oven. kan worden aangepast voor elk type gas op het data plaat, die zich in de flap of na de ovenruimte is geopend, aan de linker wand in de oven.
ENERGY LABEL en ECODESIGN	EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU. EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 60350-1 reglement, EN 50564 reglement EN 60350-2 reglement
	Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convector - verwarmingsfunctie: Gratinieren.
	EU Richtlijnen: 2006/95/EG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 90/396/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Starten en gebruik

! Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijanten van het apparaat te verwijderen.

De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de eerste twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.
Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzer van de voorverwarming gaat aan.
De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de THERMOSTAATKNOP.

3. Als de aanwijzer van de voorverwarming  uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.

4. Het DISPLAY toont het icoon  dat aangeeft op welk rooster u het gerecht het beste kunt plaatsen.

5. Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- de kookduur programmeren of de tijd van einde bereiding (zie kookprogramma's);
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand “0” te zetten.

6. Na twee uur gaat de oven automatisch uit: dit is om veiligheidsredenen van te voren ingesteld bij iedere kookfunctie.

U kunt de kookduur veranderen (zie kookprogramma's).

7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

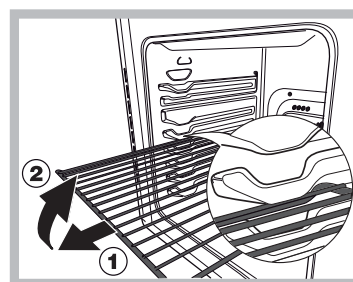
Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Aan het begin van het programma FAST CLEAN draait de verkoelingsventilator op lage snelheid.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gezet door de ovendeur te openen



BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringssysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de grill naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt (1). Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan

de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2)..

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C.

In het programma BARBECUE is de ingestelde temperatuur in % uitgedrukt. Dit kan ook handmatig worden gewijzigd.



Programma **MULTILEVEL**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator treedt in werking. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.



Programma **BARBECUE**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan. Als u aan de THERMOSTATKNOP draait geeft het DISPLAY de instelbare vermogensniveaus weer die variëren van een minimum van 5% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.



Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus ook het cirkelvormige verwarmingselement en de ventilator. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven.

Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.



Programma's **LAGE TEMPERATUUR**

Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.



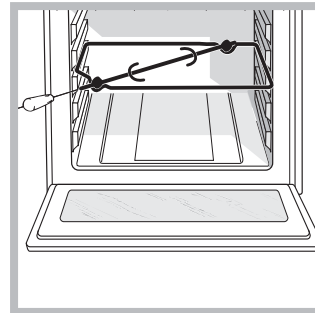
Programma **ECO**

Het activeert het verwarmingselement terug en begint de ventilator, zorgt voor een zachte en gelijkmatige warmte in de hele oven.

Dit programma is geschikt voor langzaam koken van elk type van de schaal met instelbare temperaturen tot maximaal 200 °C, boven die voor de verwarming van voedsel en afwerkingen van koken.

En, bijzonder geschikt voor langzaam garen van vlees en vis, zodat u de meest malse vlees krijgen met energiebesparing.

Draaispit (slechts op enkele modellen aanwezig)



Voor het activeren van het draaispit (zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit met de knop PROGRAMMA'S op de stand of ;

! Bij het programma zal het draaispit stoppen met draaien wanneer u de ovendeur opent.

Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **ingesteld** en kunnen niet worden gewijzigd door het systeem **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata (Optimale Geprogrammeerde Bereiding))** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. De bereiding kan worden uitgevoerd door de gerechten in een **koude** of **warme** oven te plaatsen. Voor de correcte plaatsing van het gerecht in de oven raden wij u aan het symbool te controleren.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven een geluidssignaal horen.

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.



Programma **VLEES**

Gebruik deze functie voor het braden van kalfs-, varkens- en lamsvlees. Plaats het vlees in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.



Programma **PIZZA**

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.



Programma **BROOD**

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.



Programma **CAKE**

Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.



Programma **PIZZA**

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500 g en de 700 g zijn.
- vet de bakplaat iets in.

Recept voor PIZZA:

1 Bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm

Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550 g: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)

- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur
- In koude of warme oven plaatsen

- Start de bereiding PIZZA



Programma **BROOD**

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;**
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

Recept voor BROOD:

1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand

2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)

Procedure:

- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie **LAGE TEMPERATUUR** op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen)
- Verdeel de bal om verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.

- Zet 1 dl koud gedistilleerd water op de bodem van de oven. Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Plaats het brood in de koude oven.
- Start het programma BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets totdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

De symbolen en gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.

Om een programmering te annuleren draait u de PROGRAMMAKNOP op stand "0".

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: bij deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.

- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel oven

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Multilevel*	Pizza op 2 roosters	1+1	2 en 4	1 en 3	Ja	220-230	20-25
	Taarten op 2 roosters	1	2 en 4	1 en 3	Ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)	1	2 en 4	1 en 3	Ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1	1 en 2/3	1 en 3	Ja	200-210	65-75
	Lamsvlees		2	1	Ja	190-200	45-50
	Makreel		1 of 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne		2	1	Ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	Ja	200	20-30
Barbecue*	Makreel	1	4	3	Nee	100%	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	Nee	100%	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	Nee	100%	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	Nee	100%	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	Nee	100%	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	Nee	100%	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	Nee	100%	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	Nee	100%	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	Nee	100%	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	Nee	100%	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	Nee	100%	70-80
Gratineren*	Gegrilde kip	1,5	2	2	Nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	Nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	Nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	Nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	Nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	Nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	Nee	210	40-45
Lage temperatuur	Ontdooien		2 of 3	2	Nee	-	-
	Rijzen		2 of 3	2	Nee	-	60-90
	Opwarmen gerechten		2 of 3	2	Nee	-	-
	Pasteuriseren		2 of 3	2	Nee	-	-
Pizza automatisch	Pizza (zie recept)	1	2	2	Nee	-	23-33
	Focaccia (brooddeeg)	1	2	2	Nee	-	23-33
Brood automatisch	Brood (zie recept)	1	2	2	Nee	-	55
Taarten automatisch	Taarten van gistdeeg	1	2 of 3	2	Nee	-	35-55
Vlees automatisch	Gebraden vlees	1	2 of 3	2	Nee	-	60-80

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

! ECO programma Dit programma kan worden gebruikt voor langzaam koken van elk type van de schaal met instelbare temperaturen tot maximaal 200 ° C, voor het verwarmen van voedsel en afwerkingen van koken.

Gebruik van de kookplaat

NL

Voor u het apparaat verbindt met de voeding moet u ervoor zorgen dat:

- Het apparaat geaard is en de stekker conform is met de wetgeving.
- De aansluiting kan het maximum vermogen van het apparaat weerstaan dat vermeld staat op het naamplaatje op het apparaat.
- De spanning valt binnen het bereik van de waarden aangegeven op het naamplaatje.
- De aansluiting is compatibel met de stekker van het apparaat. Als de aansluiting niet compatibel is met de stekker moet u een geautoriseerde technicus vragen hem te vervangen. Gebruik geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.

! Zodra het apparaat geïnstalleerd is, moeten het netsnoer en het stopcontact eenvoudig toegankelijk zijn.

! De kabel mag niet buigen of samengedrukt worden.

! De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en uitsluitend vervangen door geautoriseerde technici.

! De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af als deze veiligheidsmaatregelen niet worden geobserveerd.

! U mag het netsnoer om geen enkele reden verwijderen of vervangen. De verwijdering of vervanging verklaart de garantie en de CE-markering nietig. INDESIT aanvaardt geen aansprakelijkheid voor ongelukken of schade als resultaat van de vervanging/verwijdering van het oorspronkelijke netsnoer. De vervanging kan enkel worden aanvaard als ze wordt uitgevoerd door personeel dat geautoriseerd is door INDESIT mits gebruik van originele reserveonderdelen.

! De lijm die wordt toegepast op de pakkingen laat vetresten na op het glas. Voor u het apparaat in gebruik neemt, raden we aan deze te verwijderen met een speciaal niet-schurend reinigingsmiddel. Tijdens de eerste uren van gebruik is het mogelijk dat u een rubbergeur waarneemt. Deze geur zal snel verdwijnen.

! Een aantal seconden nadat de hob wordt aangesloten op het elektrisch net geeft een zoemer een geluidssignaal weer. De kookplaat kan nu worden ingeschakeld.

Soorten lawaai tijdens het normale gebruik van de kookplaat:

- **Zoemer:** omwille van de trillingen van de metalen onderdelen van het inductie-element en de pot; het wordt gegenereerd door het elektromagnetisch veld vereist voor de verwarming en het stijgt naarmate het vermogen van het inductie-element toeneemt.
- **Zacht fluitsignaal:** weerklinkt wanneer de pot die op de kookzone wordt geplaatst leeg is; het geluid verdwijnt zodra etenswaren of water in de pot wordt geplaatst.
- **Krakelen:** geproduceerd door de trilling van materiaal op de bodem van de pot veroorzaakt door de parasitaire stroom veroorzaakt door elektromagnetische velden (inductie); kan meer of minder intensief zijn afhankelijk van het materiaal van de onderzijde van de pot, en vermindert naarmate grotere potten worden gebruikt.

- **Luid fluitsignaal:** weerklinkt wanneer twee inductie-elementen van dezelfde groep gelijktijdig aan maximum vermogen werken en/of wanneer de booster-functie wordt ingesteld op het grotere element terwijl het andere automatisch wordt aangepast. Het lawaai vermindert wanneer het vermogen van het automatisch aangepaste inductie-element wordt verlaagd; de onderlagen van potten van uiteenlopend materiaal vormen ook een oorzaak van dit lawaai.

- **Lawaai v/d ventilator:** een ventilator is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat de kookplaat correct werkt en om de elektronische eenheid te beschermen tegen oververhitting. De ventilator werkt aan het maximum vermogen als het grote inductie-element aan het maximum vermogen werkt of wanneer de booster-functie ingeschakeld is; in alle andere gevallen werkt hij aan het gemiddelde vermogen afhankelijk van de gedetecteerde temperatuur. De ventilator kan bovendien blijven werken, zelfs nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld, als de gedetecteerde temperatuur te hoog is.

De bovenvermelde soorten geluidsignalen zijn te wijten aan inductietechnologie en vormen niet noodzakelijk operationele defecten.

! Als de (-) of (+) knop wordt ingedrukt gedurende een lange periode bladert het scherm snel door de vermogen niveaus en timer minuten.

Initiële lichtvoorwaarden

Wanneer het vermogen aanvankelijk wordt toegepast op de kookplaat geleidt het aanraakpaneel een kalibreringsprocedure voor de aanraaktoetsen. Hiervoor is een zacht omgevingslicht vereist in de zone van de aanraaktoetsen.

Als er tijdens deze kalibreringsprocedure een sterke omgevingsverlichting wordt gedetecteerd, geeft de gebruikersinterface "FL" (infrarood omgevingslicht defect) weer en de bediening kalibreringsprocedure wordt opgeschort. Om het proces te corrigeren, moet iedere verlichting die de kalibreringsprocedure kan beïnvloeden, worden uitgeschakeld (bijv. halogeen fornuisverlichting). De fout verdwijnt als er voldoende omgevingslicht wordt gedetecteerd en de aanraakbediening kalibreringsprocedure wordt nu correct afgewerkt.

-De „FL“-fout kan enkel worden gegenereerd binnen ca. 3s dat de initiële stroom wordt toegepast op het kookblad.

- We raden aan dat de gebruiker alle verlichting van het fornuis en verlichting die naar het fornuis is gericht uitschakelt wanneer de stroom aanvankelijk wordt toegepast op de kookplaat.

- Wanneer de aanraakbediening de initiële kalibreringsprocedure heeft uitgevoerd (ca. 3s) kan de dampkap of andere verlichting normaal worden ingeschakeld. Dit zal de werking van de aanraakbediening niet beïnvloeden.

De kookplaat inschakelen

Nadat u de kookplaat hebt verbonden met het elektrisch netwerk kan het aanraakpaneel automatisch worden vergrendeld. Om het paneel te ontgrendelen,

houd u de Bedieningspaneel vergrendelen knop  ingedrukt. Om de kookplaat in te schakelen, houd u de knop ongeveer een seconde ingedrukt. 

De kookplaat wordt ingeschakeld wanneer een geluidsignaal weerklinkt en de schermen van de kookzones geven „0”

Als de kookplaat uitgeschakeld is, schakelt het bedieningspaneel uit na 5 sec., als er geen fout/alarm of residuele verwarming aanwezig is op het scherm

(KEYLOCK LED) , om energie te besparen. in order to reduce power consumption. Zodra we een toets aanraken, schakelt de (TOETSENVERGREDELING LED)  in en we kunnen als normaal te werk gaan. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, weerklinken er 3 geluidsignalen.

Het Energiebeheer instellen

De kookplaat maximum stroomlimiet (7200W) kan worden verlaagd door de gebruiker tot 2800W, 3500W of 6000W (ECO-stroomlimieten).

De volgorde om een nieuwe limiet in te stellen voor de kookplaat is:

- Tijdens de eerste 30 seconden na het inschakelen van het apparaat
- De toets moet ontgrendeld zijn en alle platen moeten uitgeschakeld zijn
- Druk gelijktijdig op de linkse en rechtse branders [+] en [-] toetsen.
- Aan het einde weerklinkt een geluidsignaal en "Po" verschijnt in het timer display en de "reële kookplaat stroomlimiet" verschijnt op het scherm van de kookzones links en rechts.

Een nieuwe energielimiet selecteren:

- Met de (+) en (-) knoppen kunt u de limiet verhogen. De selecteerbare vermogen niveaus zijn: 2800W, 3500W, 6000W of 7200W. Als het vermogen 7200W is en de [+] of [-] toets wordt aangeraakt, wijzigt het vermogen naar. De volgorde om de registratie te beëindigen van de nieuwe limiet voor de kookplaat is:
- Druk gelijktijdig op de linkse en rechtse branders [+] en [-] toetsen.
- Hierna is de nieuwe kookplaat vermogenslimiet geregistreerd en er wordt een systeem reset uitgevoerd. Beëindigen zonder de wijzigingen te registreren:
- Als er gedurende 60 seconden geen actie wordt uitgevoerd, worden de wijzigingen niet geregistreerd en het systeem wordt gereset.

De kookoppervlakten inschakelen

Ledere kookzone wordt ingeschakeld en bediend met de (-) en (+) STROOM knopen die gelijktijdig worden gebruikt om het vermogen aan te passen.

- Om een kookzone te beginnen gebruiken, stelt u het gewenste vermogen in (tussen 0 en 9) met de (-) en (+) VERMOGEN knoppen

Houd de (-) VERMOGEN knop ingedrukt om het vermogen onmiddellijk in te stellen op "9"

Houd de (+) en (-) VERMOGEN knoppen gelijktijdig ingedrukt om terug te keren naar "0"

Als het vermogen ingesteld is op "0" houdt u de (+) knop ingedrukt om het vermogen snel te verhogen

Snel koken - "Booster"-functie

De booster-functie voor sommige kookzones kan worden gebruikt om de opwarmingstijden te verkorten.

Zekan worden ingeschakeld door de (+) VERMOGEN knop in te drukken boven niveau 9. Deze functie verhoogt het vermogen tot 1600 W of 2000 W, naargelang de grootte van de relevante kookzone.

De inschakeling van de booster wordt aangegeven door een geluidsignaal en de letter "P" verschijnt op het scherm dat overeenstemt met de geselecteerde kookzone

De booster werkt gedurende max. 10 minuten. Na deze 10 minuten weerklinkt een geluidsignaal en de kookzone keert terug naar niveau "9".

Met de brander op het Booster-niveau, als de [+] knop wordt aangeraakt, weerklinkt een foutsignaal en het kookset wijzigt niet. Met de brander op het Booster-niveau, als de [+] knop wordt aangeraakt, weerklinkt een foutsignaal en het kookset wordt verlaagd naar 9.

De kookoppervlakten uitschakelen

Om een kookplaat uit te schakelen, kunt u de (-) en (+) VERMOGEN selectieknoppen gelijktijdig.

Een geluidsignaal weerklinkt en het overeenstemmende scherm geen "0" weer.

Het gebruik van de timer

! Alle kookzones kunnen worden geprogrammeerd voor een bereidingstijd tussen 1 en 99 min.

1. Schakel de timer in door de TIJD VERHOGEN / VERLAGEN knoppen in te drukken. Een geluidsignaal weerklinkt, de timer geeft "00" weer en de kookzone geeft een "t" knipperend weer. Dit wijst erop dat een kookzone werd geselecteerd.
2. Selecteer de gewenste kookzone door een van de kookzone (+) of (-) toetsen in te drukken. Een geluidsignaal weerklinkt en de LED naast de kookzone begint te knipperen als er geen vermogen geselecteerd is, of als ze ingeschakeld is als een vermogen werd geselecteerd.

De timer begint te knippen. Dit wijst erop dat de tijdsduur werd geselecteerd

3. Schakel de gewenste bereidingstijd in door opnieuw de TIJD VERHOGEN / VERLAGEN knoppen in te drukken.

! De gebruiker kan slechts een brander per keer selecteren.

! Als u de (+) en (-) toetsen ingedrukt houdt, verhoogt de snelheid van de tijdselectie.

! Als de tijdsduur niet geselecteerd is binnen 10 seconden, wordt de timer uitgeschakeld.

! Als de geselecteerde tijdsduur "00" is, schakelt de timer uit na 10 seconden.

De timer aftelling starten.

De aftelling start 10 seconden na de laatste bewerking met de TIJD VERHOGEN (+)/ VERMINDEREN (-) knoppen. Als er een vermogen geselecteerd is, weerklinkt een geluidssignaal en de timer begint te knippen. Dit gebeurt ook met de LED-brander.

De laatste minuut wordt weergegeven in seconden.

! Als de timer aftelt, kan de gebruiker de tijd op ieder moment wijzigen door de TIJD VERHOGEN / VERLAGEN knoppen in te drukken. De aftelling stopt en de timer wijzigt naar de tijdselectie status in afwachting van een tijdselectie.

Einde van de timer aftelling.

Als de ingestelde tijdsduur op de timer verstreken is, schakelt de kookplaat uit. De led-lamp van de timer en kookplaat begint te knippen en het timer-alarm geeft gedurende een minuut een geluidssignaal weer. Het timer-alarm kan op ieder moment worden geannuleerd door de gebruiker, zelfs tijdens de eerste minuut van het alarm. Als de timer in de alarmstatus staat, kunt u hem uitschakelen door een van de knoppen op de aanraakbediening van de timer in te drukken.

Om de werking van de timer te annuleren, selecteert u de tijdsduur "00" met de (+) en (-) TIJD knoppen gelijktijdig.

! Als alle kookzones niet ingeschakeld zijn, en een zone is getemporeerd op nul vermogen wordt de toetsenvergrendeling na 1 minuut ingeschakeld.

Bedieningspaneel vergrendeling

Als de brander ingeschakeld is, kunnen de oven bedieningstoetsen worden vergrendeld om ongewenste wijzigingen aan de instellingen te vermijden (door kinderen, tijdens het schoonmaken, etc.).

Druk op  knop om het bedieningspaneel te vergrendelen: - het pictogram begint te branden en een geluidssignaal weerklinkt.

Om een van deze bedieningsknoppen (bijv. om te stoppen met koken) te gebruiken, moet u deze functie uitschakelen.

Druk op de  knop gedurende een aantal momenten. Het pictogram brandt niet meer en de vergrendelingsfunctie wordt verwijderd.

Alle toetsen op de kookzone selectie wordt vergrendeld if :the cooktop is off,,
als het bedieningspaneel ingeschakeld is of
als er een fout optreedt op een kookplaat.

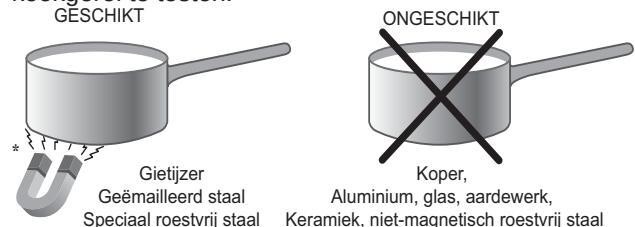
Wanneer de kookplaat

Druk op de knop  om het apparaat uit te schakelen – u mag niet uitsluitend op de pansensor vertrouwen.

Als de bedieningspaneel vergrendeling werd ingeschakeld, blijven ze vergrendeld, zelfs nadat de brander opnieuw wordt ingeschakeld. Om de brander opnieuw in te schakelen, moet u eerst de vergrendelfunctie verwijderen.

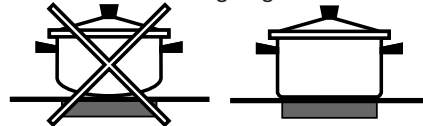
Praktisch advies over het gebruik van het apparaat

! Gebruik potten en pannen uit materiaal dat compatibel is met het inductieprincipe (ferromagnetisch materiaal). We raden in bijzonder pannen aan van: gietijzer, verzinkt staal of speciaal roestvrij staal aangepast voor inductie. Gebruik een magneet om de compatibiliteit van het kookgerei te testen.



Bovendien, om een optimaal resultaat te bereiken van uw kookplaat:

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem om de kookzone volledig te gebruiken.



- Gebruik steeds pannen met een diameter die voldoende groot is om de warme plaat volledig af te dekken zodat alle beschikbare warmte wordt gebruikt.



- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei als tijd schoon en droog is voor een optimaal gebruik en om de levensduur van de kookzones en de pannen te verlengen.
- Vermijd potten en pannen te gebruiken die u ook op gasbranders gebruikt: de warmteconcentratie op de gasbranders kan de bodem van de pan vervormen waardoor ze niet langer correct past.
- ! Laat geen lege pot op een kookzone als de zone actief is want dit kan de kookplaat beschadigen.

Veiligheidsinrichtingen

Pansensor

Iedere kookzone is uitgerust met een pansensor. De kookplaat straalt enkel warmte uit als een pan met geschikte afmetingen voor de kookplaat wordt gebruikt.

The "u" sign on the display appears if after selecting the cooking zone the pan is not placed on a heater, or in case of:

- Een niet compatibele pan
- Een pan met een te kleine diameter
- De pan werd verwijderd van de kookplaat.

Na 10 sec. zonder pan op de kookplaat weerklinkt een waarschuwingssignaal.

Na 60 sec. zonder pan op de kookplaat schakelt de kookplaat switches off.

Oververhitting bescherming

Als de elektronische elementen oververhitten, begint het nummer van het vermogen niveau te knipperen, en de letter "c" verschijnt op het scherm. Als de temperatuur een geschikt niveau heeft bereikt, verdwijnt dit bericht en de kookplaat kan opnieuw worden gebruikt.

Veiligheidsschakelaar

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. Als de veiligheidsschakelaar ingeschakeld is, geeft het scherm "0" weer.

Bijvoorbeeld: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours. When one or more keys are activated for more than 10 sec. the touch control switches off

Een waarschuwingssignaal weerklinkt iedere 10 sec., terwijl de toets(en) wordt(en) ingeschakeld.

With all heaters at zero power during 10 sec. the Cooktop is switched off. If the switching off is due to an accidental activation of keys, the touch control actuates as above.

Zoemer

Dit kan ook een aantal onregelmatigheden aangeven:

- Een voorwerp (een pan, bestek, etc.) werd gedurende meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel geplaatst.
- Er werd iets gemorst op het bedieningspaneel.
- Een knop werd te lang ingedrukt. Al deze situaties kunnen ertoe leiden dat de zoemer een geluid weergeeft. Verwijder de oorzaak van het defect om de zoemer te stoppen. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Fouten en alarmeren

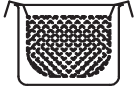
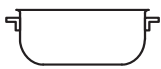
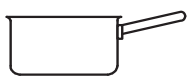
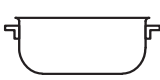
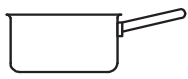
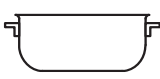
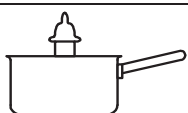
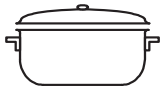
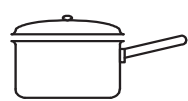
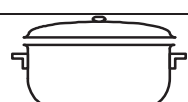
When an error is detected, the whole appliance or the heater/s are switched off, a beep sounds (only if one or meer kookzones ingeschakeld zijn) en alle schermen geven de letter "F" en de foutcode (een cijfer of een letter) alternerend weer.

Als het probleem niet uit zichzelf verdwijnt, moet u contact opnemen met de Technische dienst.

Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingduur in uren
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Kookplaten	HC63ILMPA1 FR H63ILMPA1 FR HF63ILMPAA FR
Kookgedeeltes	Vermogen (in W)
Rechtsachter	I 1500 - B 2000
Centraalvoor	I 1500 - B 2000
Rechtsvoor	I 1200 - B 1600
Totaal vermogen	5600

Praktische kooktips

VKoken op zeer hoog vuur	9 8	 Koken met een snel kookpanSnelkookpan	 Frituren
		 Grillen	 Koken
Koken op hoog vuur	7 6	 Crêpes	 Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	7 6	 Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk	
		 Langzaam indikken (gebonden sauzen)	
	5 4	 Au bain-marie koken	 Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	3 2 1	 Koken op laag vuur (stoofschotels)	 Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	2 1	 Chocoladesaus	 Warm houden van gerechten

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand ● staan als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar altijd door de stekker direct beet te pakken.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (zie **Starten en gebruik**).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.
- Voor het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:
De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.
Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen.
De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.
Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen.
Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.



Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde kooktijd" (zie Programma's) en de "verlate automatische reiniging" (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.

OVEN

Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standby-stand. De standby-stand wordt weergegeven middels het "klokpictogram" op een lage verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

COOKPLAAT

Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd gaat het apparaat, na het uitgaan van de waarschuwingsslampjes voor restwarmte en voor de ventilator (indien aanwezig), automatisch in de "off mode".

Door op de ON/OFF toets te drukken, keert het apparaat weer terug in de operationele stand.

- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Automatische programma's zijn gebaseerd op standaard etenswaren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden.
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de "uitgesteld koken" optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.
- Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingstijd uit te schakelen.
- De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.
- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen.
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen.
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

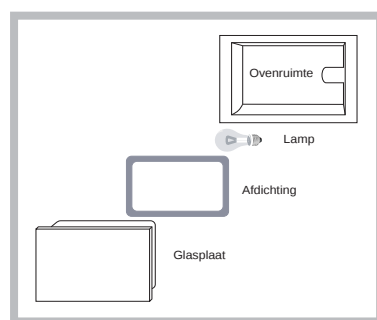
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Voor normaal onderhoud reinigt u het met een vochtige spons en droogt u het af met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten, daarna afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk zonder te wachten tot het apparaat koud is geworden, om het hard worden van de resten te vermijden. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten in een sopje gedoopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.

- Als de plaat is schoongemaakt kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort

lampje: vermogen 15 W, fitting E 14.

Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (zie afbeelding).

Automatische reiniging FAST CLEAN*

Door de functie FAST CLEAN te activeren bereikt de oven een temperatuur van 500°C die nodig is voor het verbranden van voedselrestjes. Het vuil wordt letterlijk as. Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Voor het activeren van FAST CLEAN:

- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- haal alle accessoires uit de oven;
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.
- zet de PROGRAMMAKNOP op "0"

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven wat is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

! Voor de beste resultaten van het reinigen raden wij aan de pyrolyse te gebruiken met de kookplaat uit.

Om de reinigingscyclus FAST CLEAN te activeren drukt u circa 4 seconden op de toets . Met de knop INSTELLEN TIJDEN kunt u het gewenste reinigingsniveau kiezen met een vooringestelde en niet wijzigbare tijdsduur:

1. Economisch (ECO): draai de knop richting "-". Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting "+". Duur 2 uur.
4. Druk op de toets  om te bevestigen.

Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook bij de FAST CLEAN cyclus mogelijk een einde te programmeren (zie Programmeren van het einde van de automatische reiniging).

Veiligheidsmechanismen

- het verlichte symbool  op het display geeft aan dat de ovendeur automatisch is geblokkeerd omdat de temperatuur zeer hoog is geworden;
- het symbool **STOP** geeft aan dat op elk willekeurig moment dat u op de toets  drukt u de reinigingscyclus kunt annuleren;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd van de cyclus niet meer veranderd worden.

Het einde van de automatische reiniging programmeren

1. Druk op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
 2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
 3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
 4. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
 5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
 6. als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het ECO niveau van FAST CLEAN met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van FAST CLEAN.

Na de automatische reiniging

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

