Mode d’emploi

CUISINE ET FOUR

FR

FR NL

Français, 1 Nederlands, 20

I 64I 6C6A /FR
IC 63I 6C6A /FR

Sommaire

Attention, 2

Installation, 3-4
Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Tableau des caractéristiques

Description de l’appareil, 5-6
Vue d’ensemble
Tableau de bord
Afficheur
Panneau de contrôle - Plan de cuisson

Mise en marche et utilisation, 7-10
Mise à l’heure de l’horloge
Programmer la minuterie
Utilisation du four
Programmes de cuisson
Comment programmer une cuisson
Tableau de cuisson au four

Utilisation du plan de cuisson vitrocEramique, 11
Mise sous tension de la table de cuisson
Allumage des foyers
Fonction booster
Extinction des foyers
Programmation de la durée de cuisson
Le minuteur
Verrouillage des commandes
Extinction de la table de cuisson
Mode Démonstration (demo)
Conseils d’utilisation de l’appareil
Les sécurités
Description technique des modèles
Conseils utiles pour la cuisson

PrEcautions et conseils, 16-17
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l’environnement

Nettoyage et entretien, 18-19
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Remplacement de l’ampoule d’éclairage du four
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique
Démontage et remontage de la porte du four

Assistance, 19

Downloaded from: Manuall

Attention

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.

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

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.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

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 pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table car ils risquent de devenir brûlants.

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.

Installation

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

! Lisez 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.

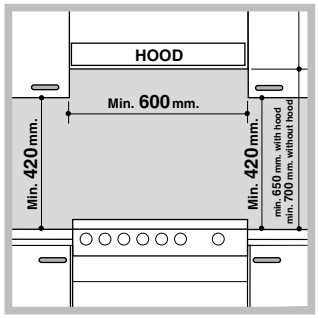
! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

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).

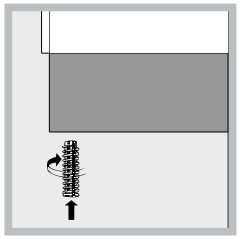
Pour une installation correcte :
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à moins de 420 mm de distance du plan.



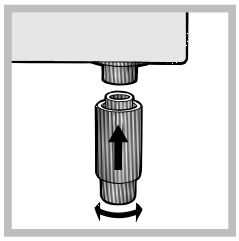
Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (*voir figure*);
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

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

Nivellement



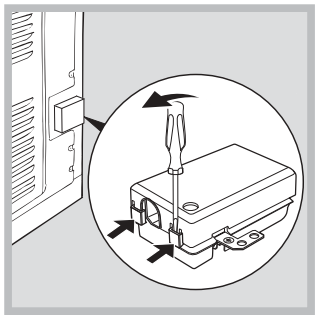
Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (*voir figure*).



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

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;

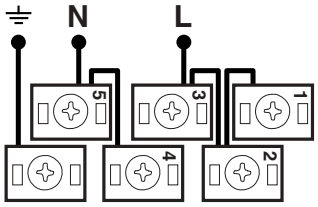


- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

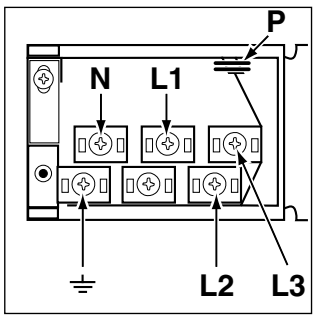
Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

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

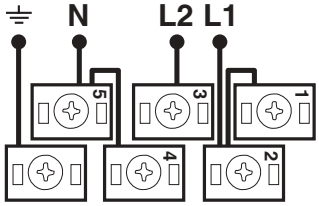
230V ~
H05RR-F/ 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F/ 3x4 CEI-UNEL 35746



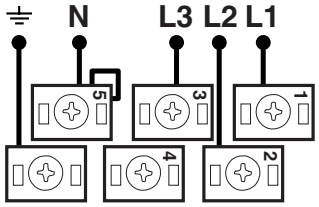
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (*voir figure* - référence "**P**")



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.

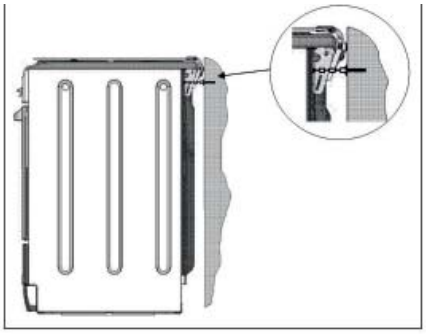
!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

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

L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

*N'existe que sur certains modèles

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. 324ÿ435ÿ413

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions du four HxLxP	32,4x43,5x41,3 cm
Volume	l 59
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE et ÉCOCONCEPTION	Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE. Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-1 Norme EN 50564 Norme EN 60350-2 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Statique; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Patisserie.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE 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)

Description de l’appareil

FR

Vue d’ensemble

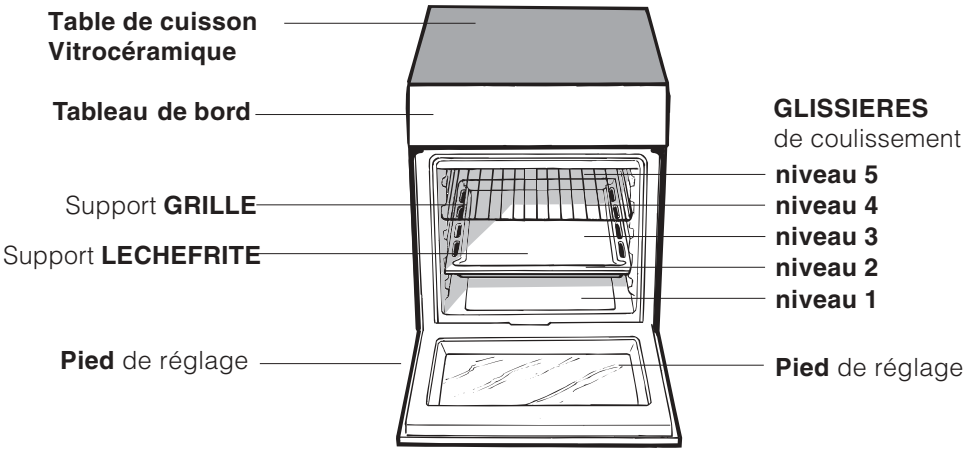
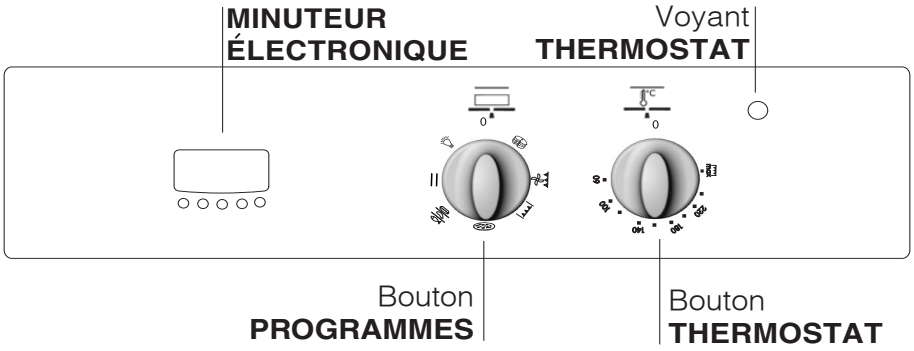
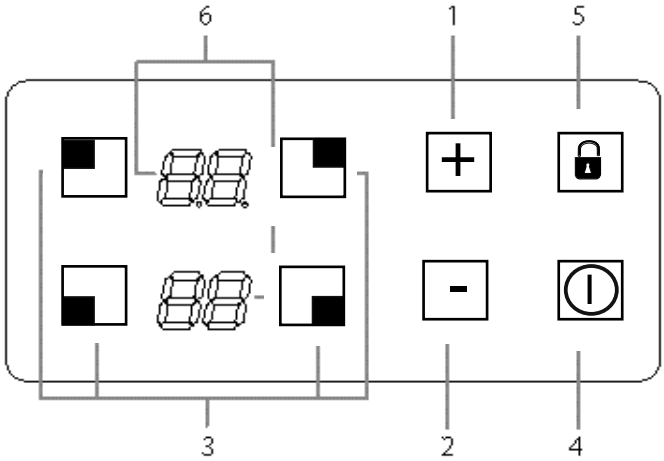


Tableau de bord



Panneau de contrôle - Plan de cuisson



Le panneau de contrôle décrit dans ce manuel n'est fourni qu'à titre d'exemple : il est possible qu'il ne corresponde pas tout à fait au panneau de votre appareil.

Lorsque vous utilisez le panneau de contrôle tactile :
Evitez les gants
Lavez-vous les mains au préalable
Effleurez le verre

1 **Bouton AUGMENTER LA PUISSANCE/TEMPS** : réglage de la puissance et de l'heure.
2 **Bouton REDUIRE LA PUISSANCE/TEMPS** : réglage de la puissance et de l'heure.
3 **Bouton SELECTEUR DE LA ZONE DE CUISSON** : permet de choisir la zone de cuisson.
4 **Bouton ON/OFF** : mise sous/hors tension de l'appareil.
5 **Bouton VERROU PANNEAU DE COMMANDE** : permet d'éviter les changements de réglage accidentels et indique que le panneau de commande est verrouillé.
6 **AFFICHAGE DU FOURNEAU** : indique la zone de cuisson sélectionnée, la puissance, le temps de cuisson et si la fonction Turbo est active.

! Pour plus d'informations sur les fonctions du panneau de commande, consultez la rubrique *"Démarrage et utilisation"* .

! Le produit est conforme aux normes imposées par la dernière Directive européenne sur les restrictions de la consommation électrique des appareils en veille.
Si aucune opération n'est effectuée dans les deux minutes suivant l'arrêt des témoins de chaleur résiduelle et du ventilateur (le cas échéant), l'appareil s'éteint automatiquement.
L'appareil redémarre en cas de pression sur le bouton ON/OFF.

! Selon le nombre de fourneaux ou de zones de cuisson sur la plaque, les BOUTONS DE SELECTION DE LA ZONE DE CUISSON varient entre 3 et 4

Mise en marche et utilisation

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

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

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (*voir tableau cuisson au four*).

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;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

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

Voyant THERMOSTAT
Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amenez le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si vous amenez le bouton sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- BARBECUE (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

 Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

 Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

 Programme **BARBECUE**

La résistance de voûte est branchée.
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**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. 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 risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

 Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs

niveaux, n'oubliez pas de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **FOUR PATISSERIE**

Mise en marche de la résistance arrière et de la turbine pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Conseils de cuisson

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

! En cas de cuisson en mode BARBECUE ou GRATIN, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.
  Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

! Lorsqu'une fonction particulière est sélectionnée, les paramètres sont définis de telle sorte à améliorer les performances de cuisson. Il est donc possible que le ventilateur et les corps chauffants mettent plus de temps à démarrer.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

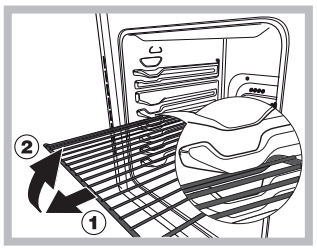
S'il vous avez besoin de deux grilles, utilisez le programme FOUR VENTILE car c'est le le seul qui vous permet de cuire sur deux niveaux. Mieux vaut en outre :

- ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.
- utilisez surtout les gradins 2 et 4 et placez au gradin 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- en cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire entre les deux conseillées (*voir Tableau cuisson au four*) et enfournez les plats plus délicats au gradin 4. Sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide.
- lors de la cuisson de pizza sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, mieux vaut préchauffer le four pendant 15 minutes. Normalement, la cuisson au gradin 4 exige davantage de temps : il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser cuire celle du gradin 4 quelques minutes de plus.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

Niche inférieure

! Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

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



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).

LE PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE*

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:
- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :
: minuteur heures, minutes
: durée cuisson
: fin de cuisson
: sélection temps à rebours
: sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : **0.00**

- Appuyez simultanément sur les touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches

La touche sert à augmenter le temps.
La touche sert à diminuer le temps.
Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonctionnement manuel du four

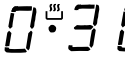
Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.
Remarque : Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches et

Régler le volume du signal acoustique

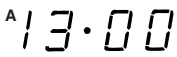
Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, utiliser la touche pour régler le volume du signal acoustique.

Départ cuisson différé avec durée établie
Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson.
Supposons que l'afficheur indique 10 heures

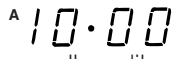
1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches et la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:



   En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole et la lettre "**A**" (AUTO)
3. Appuyez sur la touche puis, sur les touches et jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures



4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:



La lettre "A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur et .

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.
Pour annuler une cuisson déjà programmée
Appuyez simultanément sur les touches et
Fonction minuterie
Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.
Appuyez sur la touche il y a affichage de:



A l'aide des touches et sélectionnez le temps désiré.
En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.



Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches et) et le symbole s'éteint.

Correction effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche ou .
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

*****N'existe que sur certains modèles

Tableau de cuisson au four

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Durée du préchauffage (min.)	Sélection du thermostat	Durée de la cuisson (min.)
Convection	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niv.)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2niv.)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Choux à la crème (sur 3 niv)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1-3-5	15	90	180
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2-4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux à la crème (su 2niv.)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
Barbecue	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Steaks de veau	1	4	5	Max	15-20
		1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

N.B.: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au grill ou au gratin placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Mise en marche et utilisation

Avant le raccordement à l'alimentation électrique, assurez-vous que :
- L'appareil est mis à la terre et la fiche est conforme aux exigences légales.
- La prise de courant peut supporter la puissance maximale de l'appareil qui est indiquée sur la plaque signalétique.
- La tension est située dans la plage de valeurs indiquée sur la plaque signalétique.
- La prise de courant est compatible avec la fiche de l'appareil. Si la prise de courant n'est pas compatible avec la fiche, demandez à un technicien agréé de la remplacer. N'utilisez pas d'allonges ni de prises multiples.

! Une fois l'appareil installé, le câble d'alimentation et la prise de courant doivent être faciles d'accès.
! Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
! Le câble doit être inspecté régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.
! Le fabricant décline toute responsabilité si ces mesures de sécurité ne sont pas respectées.
! N'enlevez pas ni ne remplacez le câble d'alimentation pour quelque raison que ce soit. Son retrait ou son remplacement annule la garantie et le label CE. INDESIT décline toute responsabilité en cas d'accident ou de dégât dus au remplacement ou à la dépose du câble d'alimentation d'origine. Le remplacement n'est autorisé que s'il est effectué par le personnel agréé par INDESIT et en présence de pièces détachées d'origine.
! La colle appliquée sur les joints laisse des traces graisseuses sur le verre. Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de les nettoyer à l'aide d'un détergent non abrasif. Pendant les premières heures d'utilisation, il peut subsister une odeur de caoutchouc qui s'estompera rapidement.
! Quelques secondes après le raccordement de l'appareil, un signal sonore se fait entendre. La plaque de cuisson peut être mise sous tension.
Signaux sonores lors du fonctionnement normal de la plaque :
- **Bourdonnement :** dû à la vibration des pièces métalliques qui composent le corps d'induction et la casserole. Ce bruit provient du champ électromagnétique nécessaire pour chauffer. Il augmente lorsque la puissance du corps d'induction augmente.
- **Léger sifflement :** lorsque la casserole placée sur la zone de cuisson est vide. Le bruit disparaît lorsque des aliments ou de l'eau se trouvent dans la casserole.
- **Craquement :** produit par la vibration des matériaux composant le fond de la casserole en raison du passage de courants parasites provoqués par des champs électromagnétiques (induction). Il peut être plus ou moins intense en fonction du matériau composant le fond de la casserole. Il diminue si la taille de la casserole augmente.
- **Sifflement important :** lorsque deux éléments inducteurs du même groupe fonctionnent simultanément à une puissance maximale et/ou lorsque la fonction Turbo est activée en présence d'un élément massif tandis que l'autre fait l'objet d'un réglage automatique. Le bruit peut être réduit en limitant la puissance de l'élément inducteur à réglage automatique. Les fonds de casserole composés de différents matériaux causent généralement ce phénomène.

- **Bruit de ventilateur :** un ventilateur est nécessaire pour faire en sorte que la plaque fonctionne correctement et pour préserver l'élément électronique contre une surcharge éventuelle. Le ventilateur tourne à plein régime lorsque le grand corps d'induction atteint sa puissance maximale ou lorsque la fonction Turbo est active. Dans tous les autres cas, il tourne à une vitesse moyenne selon la température détectée. Par ailleurs, le ventilateur peut continuer de fonctionner, même après la désactivation de la plaque si la température reste élevée.

Les types de bruit ci-dessus sont dus à l'induction et n'indiquent pas forcément des problèmes de fonctionnement.
! En cas de pression sur les boutons - ou + pendant une période prolongée, la puissance et le minutage défilent rapidement à l'écran.

Eclairage initial

Lorsque la plaque de cuisson est alimentée pour la première fois, les touches du panneau tactile sont étalonnées et l'éclairage ambiant à proximité est faible.
En présence d'un éclairage ambiant excessif lors de cet étalonnage, l'écran affiche "FL" (Erreur du témoin infrarouge de l'éclairage ambiant) et le processus d'étalonnage du panneau de contrôle est suspendu. Pour rectifier cela, tout éclairage susceptible d'affecter l'étalonnage doit être éteint (par ex. : éclairage de hotte). L'erreur est annulée en présence d'un éclairage ambiant suffisant. L'étalonnage du panneau de commande reprend alors.

- L'erreur "FL" s'affiche dans les 3 secondes suivant l'alimentation de la plaque de cuisson.
- Il est conseillé d'éteindre l'éclairage de hotte et tout éclairage orienté vers la plaque de cuisson lors de la première alimentation de la plaque.
- Une fois l'étalonnage des touches terminé (env. 3 s), l'éclairage de hotte et l'éclairage général pourront être rétablis sans pour autant affecter le fonctionnement des commandes tactiles.

Mise sous tension de la plaque de cuisson

Lorsque la plaque de cuisson est alimentée pour la première fois, les touches du panneau tactile sont étalonnées et l'éclairage ambiant à proximité est faible. En présence d'un éclairage ambiant excessif, l'interface affiche l'erreur "FL" et l'étalonnage est suspendu. L'erreur est annulée en présence d'un éclairage ambiant suffisant. L'étalonnage du panneau de commande reprend alors.

Une fois la plaque branchée sur l'arrivée de courant, le panneau est automatiquement verrouillé. Pour déverrouiller le panneau, appuyez sur le bouton Verrouillage du panneau de commande 
Pour mettre la plaque sous tension, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant une seconde environ.
La plaque est sous tension lorsque vous entendez un signal sonore et lorsque chaque zone de cuisson affiche un point.

Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, après 5 s, le témoin de verrouillage s'éteint pour limiter la consommation d'énergie.  Dès que vous effleurez une touche, le témoin s'allume. Vous pouvez ainsi continuer d'utiliser la plaque et déverrouiller le panneau de commande.

La mise hors tension de la plaque de cuisson est signalée par trois bips sonores.

Réglage de la gestion de l'alimentation

La limite de consommation de la plaque de cuisson est de 7200 W. Cette limite peut être réduite à 2800W, 3500W ou 6000W.
La marche à suivre pour réduire la limite de consommation est la suivante :
· Dans les 30 secondes suivant le branchement de l'appareil.
· Les touches doivent être déverrouillées et les fourneaux éteints.
· Appuyez simultanément sur les boutons de sélection des fourneaux 1 et 3.
· Au terme de l'opération, un signal sonore est émis et la limite de consommation s'affiche à l'écran.
Pour choisir une nouvelle valeur :
· Utilisez les touches (+) et (-) pour modifier la limite. Les valeurs pouvant être sélectionnées sont : 2800W, 3500W, 6000W ou 7200W. Si la valeur est 7200W, lorsque vous effleurez les touches [+] ou [-], la valeur passe à 2800W.
La marche à suivre pour enregistrer une nouvelle limite de consommation est la suivante :
· Appuyez simultanément sur les boutons de sélection des fourneaux 1 et 3.
Au terme de l'opération, une nouvelle limite est définie et le système est réinitialisé.

Pour ne pas enregistrer les modifications :
· En l'absence de manipulation dans les 60 secondes, les modifications ne sont pas enregistrées et le système est réinitialisé.

Allumage des zones de cuisson

Chaque zone de cuisson est commandée à l'aide d'un bouton  et un système de réglage de l'intensité composé d'un double bouton (-) et (+).

- Pour commencer à utiliser la zone de cuisson, appuyez sur le bouton correspondant et réglez la puissance souhaitée (entre 0 et 9) à l'aide des boutons (-) ou (+)

Appuyez sur le bouton (-) et maintenez-le enfoncé pour régler l'intensité sur "9".
Appuyez sur les boutons (+) et (-) et maintenez-les enfoncés pour régler l'intensité sur "0".
Si l'intensité est de "0", appuyez sur le bouton (+) et maintenez-le enfoncé pour augmenter rapidement la valeur.

Le choix de la zone de cuisson est signalé par un signal sonore et l'intensité s'affiche à l'écran.

Si la zone de cuisson n'est pas sélectionnée dans les 10 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.

Fonction Turbo / Bouillon rapide

La fonction Turbo peut être utilisée sur certaines zones de cuisson pour accélérer le temps de chauffe.
Elle peut être activée en appuyant sur le bouton (+) lorsque la valeur 9 s'affiche. Cette fonction augmente l'intensité de 1600 W à 2000 W selon la taille de la zone de cuisson.
L'activation de la fonction Turbo est signalée par un bip sonore et l'affichage de la lettre P à l'écran.
La fonction Turbo est active pendant 10 minutes maximum. Au terme de ces 10 minutes, un signal sonore est émis et la valeur 9 est rétablie.

Lorsque le fourneau est en mode Turbo, si vous appuyez sur la touche [+], un bip d'erreur est émis et le réglage ne change pas. Lorsque le fourneau est en mode Turbo, si vous appuyez sur la touche [-], un bip sonore est émis et la valeur 9 est rétablie.

Extinction des zones de cuisson

Pour éteindre une zone de cuisson, choisissez-la à l'aide du secteur correspondant  et :

- Appuyez sur le bouton (-) : l'intensité du fourneau diminue progressivement jusqu'à s'éteindre complètement.

Lorsque la zone de cuisson est sélectionnée, le fourneau peut aussi être désactivé à l'aide d'une pression simultanée sur les touches [-] et [+]. Un signal sonore est émis et l'écran affiche "0".

Utilisation de la minuterie

! Toutes les zones de cuisson peuvent être programmées simultanément, sur une durée comprise entre 1 et 99 min.
1. Choisissez la zone de cuisson à l'aide du sélecteur correspondant.
2. Réglez la puissance de la zone de cuisson.

3. Lorsque l'intensité souhaitée est sélectionnée, effleurez à nouveau le sélecteur de zone correspondant. Un signal sonore est émis, la lettre "t" et un point s'affichent à l'écran. Le temps restant s'affiche du côté opposé du fourneau associé à la minuterie. Si la zone de cuisson temporisée se trouve dans la partie basse, le minutage s'affichera sur l'écran supérieur.
4. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches (-) et(+) .

Une pression simultanée sur les boutons (-) et(+) affiche la valeur 0.
Si la durée n'est pas définie dans les 10 secondes ou si la valeur est 0 au terme des 10 secondes suivant la dernière pression sur les touches (-)ou (+) , la minuterie s'arrête.

Démarrage de la minuterie
Le compte à rebours commence au terme du réglage des zones de cuisson ou automatiquement 10 secondes après la dernière pression sur les touches (+) ou (-). Un signal sonore est émis et l'écran affiche la puissance de la zone de cuisson. Un point indique que le minutage est actif.

! Pour modifier le temps, répétez la procédure ci-dessus.
! Appuyez et maintenez les touches + et - enfoncée pour augmenter les valeurs.

Fin du compte à rebours
Au terme du délai, la zone de cuisson temporisée s'éteint et un zéro clignote à l'écran. Un signal sonore est émis pendant une minute.
Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche du panneau de contrôle.

Verrouillage du panneau de contrôle

Lorsque la plaque de cuisson est active, vous pouvez verrouiller les boutons du four pour éviter les changements accidentels (enfants, nettoyage, etc.).

Appuyez sur le bouton pour verrouiller le panneau de commande : - l'icône s'allumera et un signal sonore sera émis.
Pour utiliser les commandes (par ex., pour interrompre la cuisson), vous devez désactiver cette fonction. Appuyez sur le bouton pendant quelques minutes pour éteindre l'icône et annuler le verrouillage.

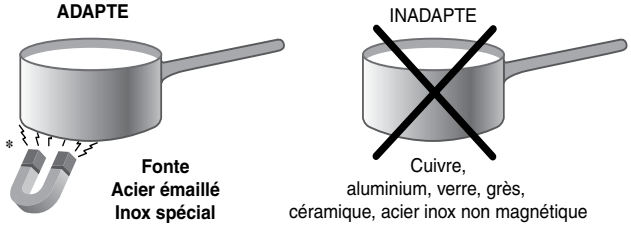
Toutes les touches permettant la sélection de la zone de cuisson seront verrouillées
si la plaque est hors tension
si le verrou est enclenché
si une erreur s'est produite.

Mise hors tension de la plaque de cuisson

Appuyez sur le bouton pour mettre l'appareil hors tension. N'utilisez pas uniquement le capteur de casserole.
Si le verrou est actif, les commandes restent verrouillées jusqu'à la mise sous tension de la plaque. Pour réactiver la plaque, vous devez d'abord annuler le verrouillage.

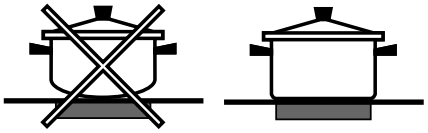
Conseils pratiques sur l'utilisation de l'appareil

! Utilisez des ustensiles dont les composants sont compatibles avec le principe de l'induction (matériau ferromagnétique). Nous conseillons particulièrement les casseroles à base de fonte, acier revêtu ou inox spécial adapté à l'induction. Utilisez un aimant pour tester la compatibilité.



Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Utilisez des casseroles dont la base est épaisse et plate pour exploiter pleinement la zone de cuisson.



- Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre est suffisamment large pour couvrir intégralement la zone de cuisson pour exploiter toute la chaleur émise.



- Veillez à ce que la base de la casserole soit propre et sèche pour garantir la durée de vie des zones de cuisson et des casseroles.
- Evitez d'utiliser des casseroles qui ont été employées sur des fourneaux au gaz : la concentration de la chaleur sur les fourneaux au gaz peut parfois déformer la base de la casserole, provoquant ainsi des problèmes d'adhérence.

Dispositifs de sécurité

Capteur de casserole
Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur de casserole. La plaque chauffe uniquement lorsqu'une casserole d'une taille suffisante y est placée.

Le symbole "u" s'affiche si
la zone de cuisson sélectionnée et la casserole n'y est pas placée ou :

- En présence d'une casserole incompatible
- Une casserole dont le diamètre est trop petit
- La casserole a été retirée.

Après 10 secondes sans casserole, un signal sonore est émis.
Après 60 secondes sans casserole, le fourneau s'arrête.

Protection contre la surchauffe
En cas de surchauffe des éléments électroniques, le chiffre représentant la puissance commence à clignoter et la lettre "c" s'affiche à l'écran. Lorsque la température atteint un niveau adéquat, le message disparait et la plaque peut être réutilisée.

Commutateur de sécurité
L'appareil dispose d'un commutateur de sécurité qui désactive automatiquement les zones de cuisson si elles ont fonctionné pendant un certain temps à une puissance donnée. Lorsque le commutateur de sécurité a été activé,

 l'écran affiche "0".

Par exemple, la zone arrière droite est réglée sur 5. Elle s'arrêtera après 5 heures de fonctionnement continu. La zone avant gauche est réglée sur 2 et s'arrêtera après 8 heures.
Lorsqu'une ou plusieurs touches sont activées pendant plus de 10 secondes, le panneau de commande s'arrête.
Un signal sonore est émis toutes les 10 secondes lorsque les touches sont activées.
Si toutes les zones sont à 0 pendant 10 secondes, la plaque de cuisson s'arrête.
Si la désactivation est due à une activation inopinée des touches, le panneau de commande se comporte comme ci-dessus.

Signal sonore
Ce signal indique plusieurs problèmes :

- Un objet (casserole, etc.) a été placé sur le panneau de commande pendant plus de 10 secondes.
- Quelque chose a été renversé sur le panneau de commande.
- Vous avez appuyé trop longtemps sur un bouton. Tous les éléments ci-dessus peuvent amener la plaque à émettre un signal sonore. Résolvez le problème pour arrêter le signal sonore. Si le problème n'est pas résolu, l'avertisseur continuera de sonner et la plaque sera désactivée.

Erreurs et alertes
Si une erreur est détectée, l'appareil ou la zone de cuisson sont désactivés et un signal sonore est émis (si au moins une zone de cuisson est active). Tous les écrans affichent la lettre "F" et un code d'erreur (chiffre ou lettre). Si le problème n'est pas résolu, contactez l'assistance technique.

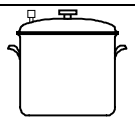
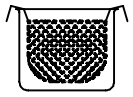
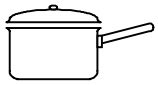
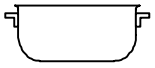
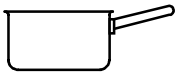
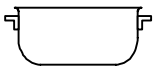
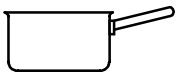
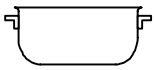
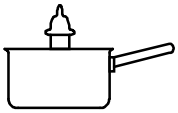
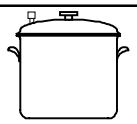
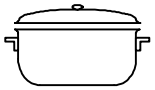
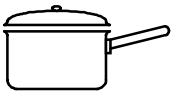
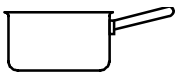
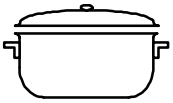
Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Foyers	I 64I 6C6A /FR
	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1200 - B1600
Arrière droit	I 1500 - B 2000
Avant gauche	I 1500 - B 2000
Avant droit	I 1200 - B1600
Puissance totale	7200

Foyers	IC 63I 6C6A /FR
	Puissance (en W)
Arrière droit	I 1500 - B 2000
Central gauche	I 1500 - B 2000
Avant droit	I 1200 - B1600
Puissance totale	5600

Légende :
I = foyer à induction simple
B = booster: le foyer peut etre suralimenté.
* = la puissance maximale est limitée tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (voir Mise en marche et Utilisation).

Conseils utiles pour la cuisson

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

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- **Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.**
- 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 à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- **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.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence, etc.) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position o.
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- 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, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier 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).
- Garder 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. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne tirez surtout pas sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins quelles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou quelles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Eviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.

- Si la cuisinière est installée sur un socle, prendre les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

- **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.
- 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.

Mise au rebut



- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- 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.
- 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.
- 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.

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage du four

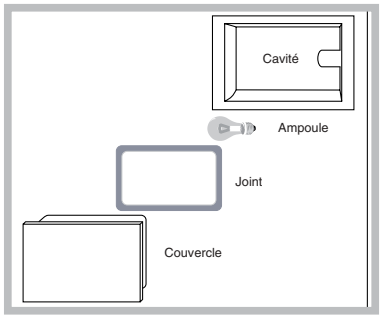
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- 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.
- Nettoyer 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, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son 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*).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

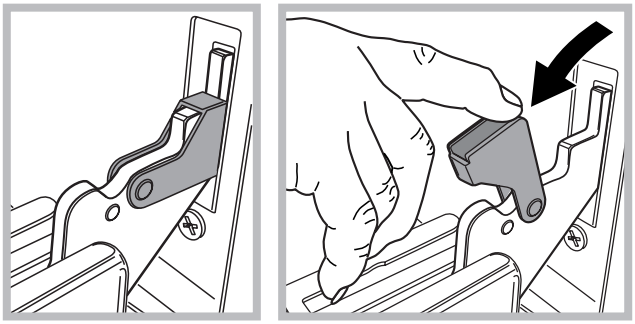
- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière 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, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	**Où les acheter**
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

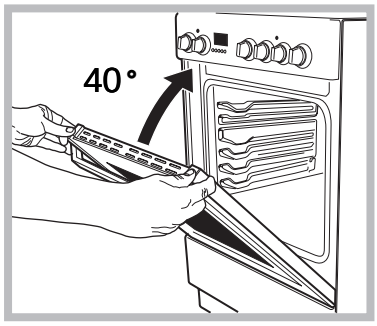
*N'existe que sur certains modèles

Démontage et remontage de la porte du four :

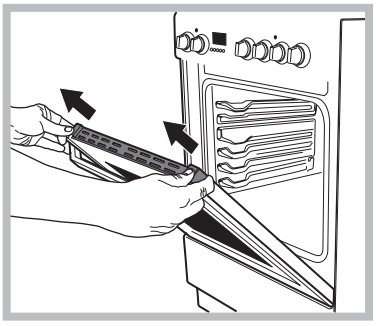
1.Ouvrir la porte
2.Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



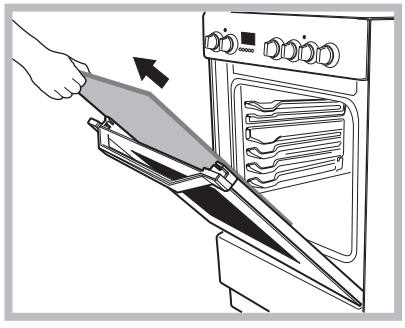
3.Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4.Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5.Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien

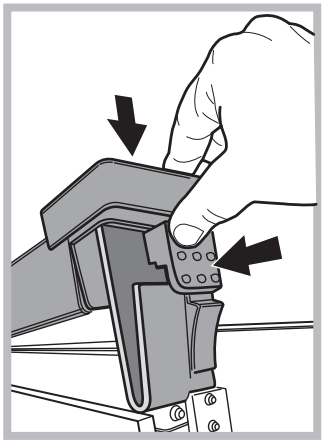


6.Remonter la vitre.

AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas etre utilisé avec la porte du four en verre enlevé.

AVERTISSEMENT: Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.

7.Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8.Ouvrir la porte complètement.
9.Refermer les cavaliers (voir photo)



10.Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

Nettoyage automatique du four par catalyse*

Dans certains modèles de four, les parois verticales intérieures sont revêtues d'un émail poreux dit émail catalytique. Il a pour propriété de détruire les corps gras sous l'effet de la chaleur. Ceci est possible quand la température des parois dépasse 170°C.
En fin de cuisson, s'il y a encore des traces de graisse sur les parois catalytiques, continuez à faire fonctionner le four, à vide, porte fermée, en amenant le bouton FOUR sur la position MAX, pendant un laps de temps compris entre 60 et 90 minutes selon le degré de salissure. Vous pouvez accélérer le dégraissage en nettoyant les projections alimentaires plus importantes avec un peu d'eau chaude et une brosse souple.
! L'émail catalytique est résistant mais il faut éviter :
de gratter l'émail avec des objets tranchants (couteaux…)
et d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs, les propriétés autonettoyantes de l'émail risqueraient autrement d'être détruites irrémédiablement.

Assistance

Attention :
L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: " F " suivi des chiffres.
Contactez alors un service d'assistance technique.
! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

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

*N'existe que sur certains modèles

Gebruiksaanwijzing

FORNUIS EN OVEN

NL

FR Français, 1

NL **Nederlands,** 20

I 64I 6C6A /FR
IC 63I 6C6A /FR

Inhoud

Installatie, 22-23
Plaatsen en waterpas zetten
Elektrische aansluiting
Tabel eigenschappen

Beschrijving van het apparaa,24-25
Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik,26-29
De klok instellen
De timer instellen
Gebruik van de oven
Handmatige kookprogramma's
Automatische kookprogramma's
De bereiding programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel oven

Gebruik van de kookplaat,30-34
Inschakelen kookplaat
Inschakelen kookzones
Boosterfunctie
Uitschakelen kookzones
Programmering kooktijd
Blokkering van het bedieningspaneel
Uitschakelen kookplaat
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat
Veiligheidsmechanismen
Technische beschrijving van de kookzones

Voorzorgsmaatregelen en advies,35-36
Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging,37-38
De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
Vervangen van het ovenlampje
Automatische reiniging FAST CLEAN
Demonteren en weer monteren van de ovendeur

Service,38

INDESIT

WAARSCHUWING

NL

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.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

PAS OP: Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

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

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

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

Installatie

NL

! 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.

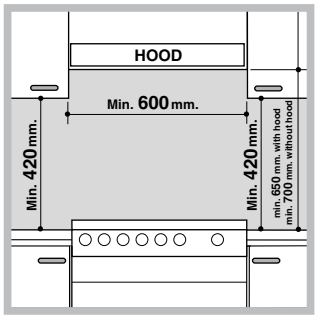
!Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

Plaatsen en waterpas zetten

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

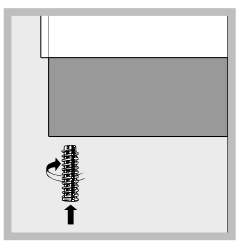
! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

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;

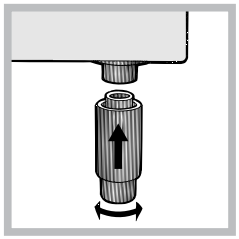


- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn. Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (*zie afbeelding*);
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm vanaf 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*).

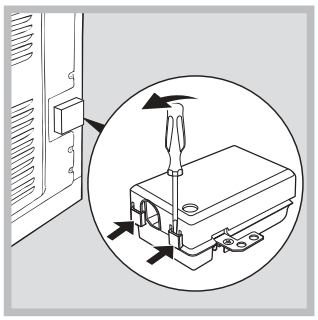


De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:

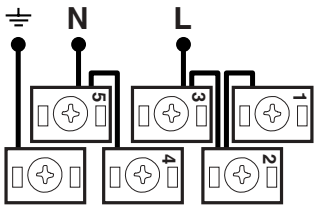


- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier;
- Trek het deksel van het klemmenbord open.

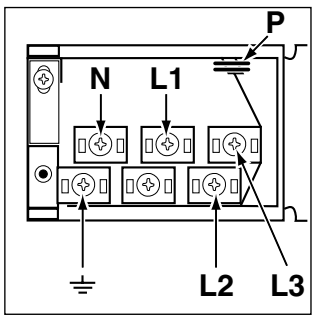
Voor het aansluiten van de kabel moet u de volgende handelingen uitvoeren:
- draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los

! 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

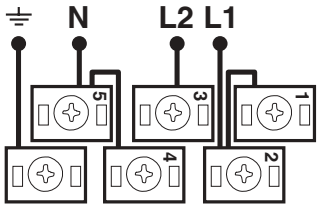


- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen worden de twee jumpers gebruikt die zich in de doos bevinden (*zie afbeelding* – referentie “P”)

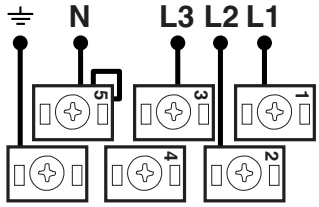


* Slechts op enkele modellen aanwezig.

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 voldoend 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.

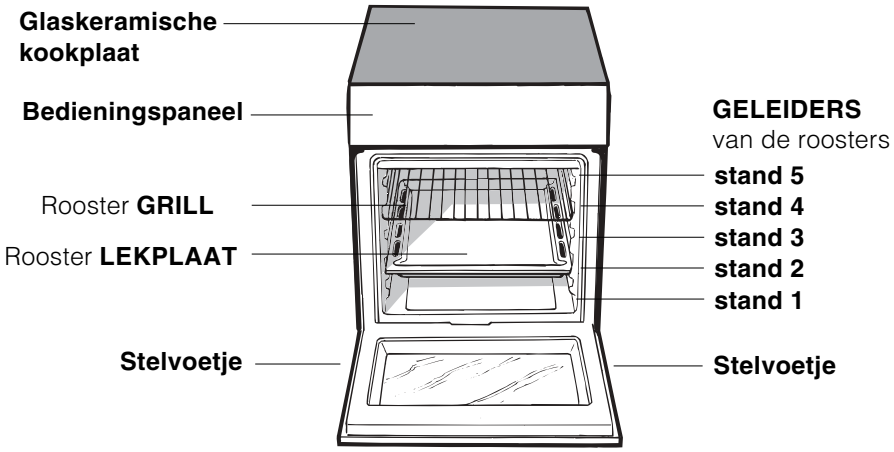
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen Oven HxBxD	32,4x43,5x41,3 cm
Inhoud	liter 59
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
ENERGIE 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 convectie - verwarmingsfunctie: **TRADITIONELE OVEN** Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: **GEBAK OVEN**
	EU Richtlijnen: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen -90/369/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)

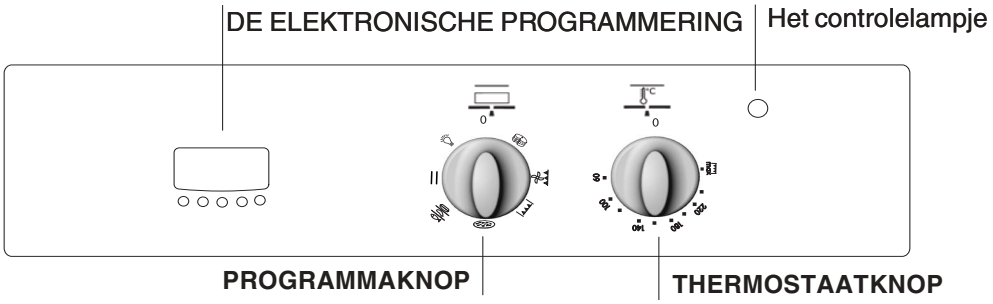
Beschrijving van het apparaat

NL

Aanzichttekening



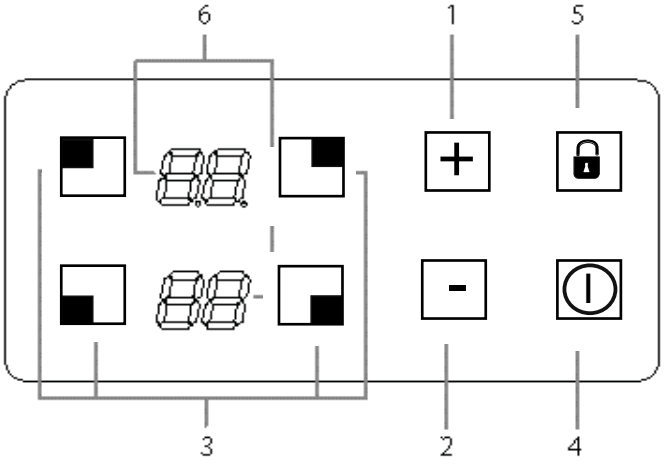
Bedieningspaneel



Beschrijving van het apparaat

NL

Bedieningspaneel



Le panneau de contrôle décrit dans ce manuel n'est fourni 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 VERGRENDELING** 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 3 et 4

NL

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.

! Vóór gebruik is het absoluut noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

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

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.
Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand 0 te zetten;

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven in werking is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

Dit licht gaat aan als u de PROGRAMMAKNOP op een stand zet die niet "0" is. Hij blijft aan totdat de oven in werking is. Door met de knop te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Timer

Voor het activeren van de Timer gaat u als volgt te werk:
1. draai de TIMERKNOP bijna 360° rechtsom om de wekker op te laden;
2. draai de TIMERKNOP linksom en stel de gewenste tijd in.

Kookprogramma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 50°C en MAX instellen, behalve:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);

- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding te veroorzaken.

Programma **GEBAK OVEN**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Deze functie is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

Programma **MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **PIZZA OVEN**

De onderste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **GRILL**

Het centrale gedeelte van het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit (waar

aanwezig) begint te draaien. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben (kalfs- en runderbiefstuk, biefstuk van de haas, entrecote). Dit programma heeft een beperkt energieverbruik en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden etenswaren. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat het in de hoeken niet gaar zal worden.

Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan draaien. 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.

! Bij GRILL en GRATINEREN moet de ovendeur dicht zijn.

Praktische kooktips

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

MULTIKOKEN

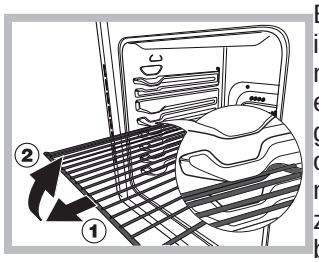
- Gebruik de roosterstanden 2 en 4, en plaats de gerechten die de meeste warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL

- Bij de functie GRILL raden wij u aan het rooster op stand 5 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen. Bij de functie GRATINEREN raden wij u aan het rooster op stand 2 of 3 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

- 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.



B E LANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringssysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de gril 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).

DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMERING

NL

Deze maakt het mogelijk de oven of grill te programmeren in de functies:

- uitgestelde start met vastgestelde kooktijd;
- onmiddelijke start met vastgestelde kooktijd;
- timer.

Functies van de knoppen:

: timer

: kooktijd

: einde kooktijd

: instelling tijd achteruit

: instelling tijd vooruit

Het gelijkzetten van het klokje

Na het aansluiten aan het net of na uitvallen van de stroom knippert op de display **0.00**.

- Druk tegelijkertijd op de knoppen en en zet dan de klok gelijk (binnen 4 seconden) met de knoppen en .
  Met de knop gaat de tijd vooruit.
  Met de knop gaat de tijd achteruit.

Op dezelfde wijze kunt u eventuele verdere gelijkzettingen uitvoeren.

Handmatig gebruik van de oven

Nadat u de klok gelijk heeft gezet gaat de programmeur automatisch in de handmatige positie.

N.B.: Voor het oproepen van de handmatige functie na een "automatische" kooktijd drukt u tegelijkertijd op de knoppen en .

Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd

De kooktijd en het einde van de kooktijd worden ingesteld. Laten we aannemen dat het uur op de display 10:00 uur aangeeft.

1. Zet de ovenknop op de gewenste funtie en temperatuur (b.v.: statische oven, 200°C).
2. Druk op de knop en stel vervolgens (binnen de 4 seconden) met de knoppen en de gewenste kooktijd in. Laten we een kooktijd van 30 minuten nemen; u ziet:

   A 0:30

   Als u de knop loslaat verschijnt na 4 seconden de huidige tijd met het symbool en de letter "**A**" (AUTO).
3. Druk op de knop en vervolgens op de knoppen en voor het instellen van het einde van de kooktijd, laten we zeggen 13:00

   A 13:00
4. Als u de knop loslaat verschijnt na 4 seconden de huidigen tijd op de display:

   A 10:00

LDe letter "A" geeft aan dat de programmering van de kooktijd en het einde van de kooktijd in de automatische functie is ingesteld. De oven gaat automatisch aan om 12:30 en gaat uit na 30 minuten. Als de oven aan is verschijnt het verlichte pannetje gedurende de gehele kooktijd. U kunt met de knop op ieder willekeurig moment de ingestelde kooktijd zien; met de knop kunt u het einde van de kooktijd zien.

Aan het einde van de kooktijd hoort u een geluidssignaal; om dit af te zetten drukt u op een willekeurige knop, behalve op de knoppen en .

Onmiddelijke start met vastgestelde kooktijd

Door alleen de kooktijd vast in te stellen (punten 1 en 2 van paragraaf "Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd") begint deze onmiddelijk.

Het ongedaan maken van een reeds ingesteld programma

Druk tegelijkertijd op de knoppen en

Timer

Met de timer stelt u een tijd in waarvandaan het terugtellen begint. Deze functie heeft niets te maken met het aan of uitgaan van de oven, hij geeft alleen een geluidssignaal als de tijd verlopen is.

Druk op de knop er verschijnt:

0:00

Stel nu met de knoppen en de gewenste tijd in. Zodra u de knop loslaat begint de tijd af te tellen; op de display verschijnt de huidige tijd

10:00

AAls de tijd is afgelopen hoort u een geluidssignaal, dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken (behalve de knoppen en) het symbool gaat uit.

Correctie/ongedaanmaken van de instelling

- De instelling kan op ieder willekeurig moment worden veranderd. Druk op de betreffende knop en op de knop of .
- Als de kooktijd ongedaan wordt gemaakt wordt automatisch ook het einde hiervan ongedaan gemaakt en viceversa.
- Bij geprogrammeerd functioneren accepteert de oven geen einde kooktijd die eerder is dan het begin kooktijd dat door het apparaat zelf is gesteld.

Het regelen van het volume van het geluidssignaal

Nadat u de instellingen van de klok heeft gekozen en bevestigd, kunt u met behulp van de toets het volume van het geluidssignaal regelen.

Kooktabel oven

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Duur bereiding (minuten)
Traditionele oven	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	3	15	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
Gebak oven	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2 of 3	15	180	40-45
	Plumcake	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2 en 4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)					
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	Meringues (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
		0.5	1 en 3 en 5	15	90	180
Multikoken	Pizza (op 2 roosters)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Gebraden kip + aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plumcake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1	2 en 4	10	170	20-25
	Hartige taarten	1.5	3	15	200	25-30
Pizza oven	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2 of 3	10	180	60-70
Grill	Tong en inktvis	0.7	4	-	Max	10-12
	Calamari- en garnalenspiesjes	0.6	4	-	Max	8-10
	Inktvis	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljauwfilet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilde groenten	0.4	3 of 4	-	Max	15-20
	Kalfsbiefstuk	0.8	4	-	Max	15-20
	Saucijzen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Makreel	1	4	-	Max	15-20
	Tosti (of geroosterd brood)	4 en 6	4	-	Max	3-5
	Met braadspit (waar aanwezig)					
	Kalfsvlees aan het spit	1.0	-	5	Max	80-90
	Kip aan het spit	1.5	-	5	Max	70-80
	Lamsvlees aan het spit	1.0	-	5	Max	70-80
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1.5	2	10	200	30-35
	Met braadspit (waar aanwezig)					
	Kalfsvlees aan het spit	1.5	-	5	200	70-80
	Lamsvlees aan het spit	1.5	2	5	200	70-80
	Kip (aan het spit) + aardappelen (op	1.5	2	5	200	70-75
	de lekplaat)	-	2	5	200	70-75

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 veiligheidsmaatregels 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 geluidsignaal 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 gedecteerde 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 kalibreringprocedure voor de aanraaktoetsen. Hiervoor is een zacht omgevingslicht vereist in de zone van de aanraaktoetsen.

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

Wanneer het vermogen aanvankelijk wordt toegepast op de kookplaat geleidt het aanraakpaneel een kalibreringprocedure voor de aanraaktoetsen. Hiervoor is een zacht omgevingslicht vereist in de zone van de aanraaktoetsen. Als er te veel omgevingsverlichting wordt gedetecteerd, geeft de gebruikersinterface de "FL"-fout weer en de kalibrering wordt opgeschort. De fout verdwijnt als er voldoende omgevingslicht wordt gedetecteerd en de aanraakbediening kalibreringprocedure wordt nu correct afgewerkt

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 het digitaal cijfer weer

Als de kookplaat UITGESCHAKELD is, na 5 sec., schakelt de bedieningsknop

TOETSVERGRENDELING LED  AAN wanneer een toets wordt aangeraakt en we kunnen blijven werken. Het toetsenbord ontgrendelt normaal om het energieverbruik te verlagen.

Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, weerklinken er 3 geluidsignalen

Het Energiebeheer instellen

De maximum stroomlimiet van de kookplaat is 7200W. Deze limiet kan worden verlaagd door de gebruiker tot 2800W, 3500W of 6000W.
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 Brander 1 en Brander 3 selectieknoppen
· Daarna weerklinkt een geluidsignaal en de reële kook plaat energielimiet wordt weergegeven op de schermen van de kookplaten.
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 Brander 1 en Brander 3 selectieknoppen
·Hierna is de nieuwe kookplaat vermogenslimiet geregistreerd en er wordt een systeem reset uitgevoerd.

Beëindigen zonder de wijzigen te registreren:
·Als er gedurende 60 seconden geen actie wordt uitgevoerd, worden de wijzigingen niet geregistreerd en het systeem wordt gereset.

De kookoppervlakten inschakelen

Iedere kookoppervlakte wordt bestuurd met een selectieknop  en een vermogen instelmechanisme dat bestaat uit een dubbele en (-) en (+) knop.

- Om een kookoppervlakte te beginnen gebruiken, drukt u op de overeenstemmende knop en u stelt het gewenste vermogen in (tussen 0 en 9) met de knoppen (-) of (+)

Houd de (-) knop ingedruk om het vermogen onmiddellijk in te stellen op “9”
Houd de (+) en (-) 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

De keuze van een kookoppervlakte wordt aangegeven met een geluidsignaal en daarna wordt het vermogen weergegeven op het scherm

Als de selectie van een brander niet binnen 10 seconden wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Snel koken - “Booster”-functie

De booster-functie voor sommige kookzones kan worden gebruikt om de opwarmingstijden te verkorten.
Zekan worden ingeschakeld door de (+) 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.
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

Als u een kookzone wilt uitschakelen, moet u de zone selecteren met de selectieknop  en:

• Druk op de (-) knop: het vermogen van de kookzone vermindert stapsgewijs tot de zone wordt uitgeschakeld.

Als de kookzone wordt geselecteerd, kan de brander ook worden uitgeschakeld door de [-] en [+] knoppen gelijktijdig aan te raken.

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. Selecteer de kookzone met de overeenstemmende selectieknop.
2. Pas het vermogen aan van de kookplaat.
3. Wanneer het vereiste vermogenniveau wordt geselecteerd, weerklinkt een geluidsignaal wanneer de overeenstemmende kookzone selectieknop opnieuw wordt aangeraakt en een 't' letter verschijnt met een punt op het scherm van het fornuis.

Als de timer van de kookzone, bijvoorbeeld, in het onderste deel staat, verschijnt de resterende tijdsduur op het scherm.

4. Stel de kookduur in met de (-) en (+) knoppen.

Als de (-) en (+) knoppen gelijktijdig worden aangeraakt, schakelt de timer op 0.

Als de tijdsduur niet wordt geselecteerd binnen 10 seconden, of als de geselecteerde tijdsduur 0 is na 10 seconden de laatste aanraking van de (-) of (+) knop wordt de timer uitgeschakeld.

De timer aftelling starten.

De aftelling start wanneer de timer visualisering beïndigd wordt een kookzone aan te raken of automatisch 10 seconden na de laatste aanraking boven de [+] of [-] knoppen.

Een geluidsignaal en het scherm van het fornuis geeft het vermogenniveau en het punt om aan te geven dat er een timer loopt op de brander.

! Om de tijdsduur van een kookplaat te wijzigen, moet u de bovenstaande procedure herhalen.

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

Einde van de timer aftelling.

Als de resterende tijd verstreken is, wordt de timer uitgeschakeld en het scherm geeft een knipperende '0' weer. Het alarm wordt geannuleerd door een van de toetsen in te drukken.

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 geluidsignaal 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: de kookplaat uitgeschakeld is

als er een fout optreedt op een kookplaat.

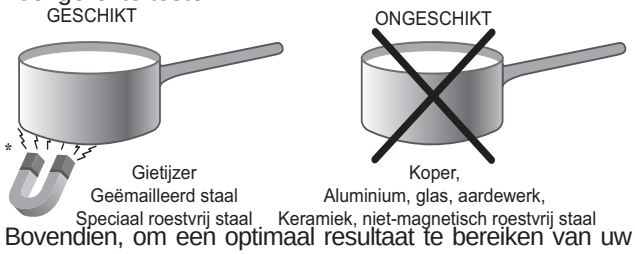
Wanneer de kookplaat

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.

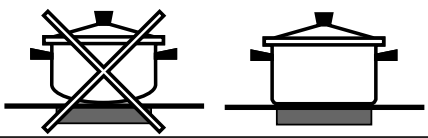
Praktisch advies over het gebruik van het apparaat

! 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.

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.

Het "u"-symbool op het scherm verschijnt als, na de selectie van de kookplaat, de pan niet op een kookplaat wordt geplaatst, 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

Het apparaat heeft een veiligheidsschakelaar die de kookzones automatisch uitschakelt nadat ze gedurende een bepaalde tijdsduur heeft gewerkt aan een bepaald vermogen. Als de veiligheidsschakelaar ingeschakeld is, geeft het scherm "**0**" weer.

Bijvoorbeeld: de kookplaat rechts achteraan is ingesteld op 5 en schakelt uit na 5 uur doorlopende werking, terwijl de kookplaat links vooraan ingesteld is op 2 en uitschakelt na 8 uur.

Als een of meerdere knoppen worden ingedrukt gedurende meer dan 10 sec. schakelt de bedieningsknop uit. sMet alle kookplaten op nul gedurende 10 sec. De kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de uitschakeling te wijten is aan een ongewenste activering van de knoppen, werkt de aanraakbediening zoals hierboven.

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. Als de oorzaak van het probleem niet wordt verwijderd, blijft de zoemer weerklinken en de kookplaat schakelt uit.

Fouten en alarmen

Als er een fout wordt gedetecteerd, worden het volledige apparaat of de kookplaten uitgeschakeld en er weerklinkt een geluidsignaal (enkel als een of 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 werkingsduur in uren
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Kookplaten	I 64I 6C6A /FR
Kookgedeeltes	**Vermogen (in W)**
Linksachter	I 1200 - B1600
Rechtsachter	I 1500 - B 2000
Linksvoor	I 1500 - B 2000
Rechtsvoor	I 1200 - B1600
Totaal vermogen	7200

Kookplaten	IC 63I 6C6A /FR
Kookgedeeltes	**Vermogen (in W)**
Centraaltsachter	I 1500 - B 2000
Linksvoor	I 1500 - B 2000
Rechtsvoor	I 1200 - B1600
Totaal vermogen	5600

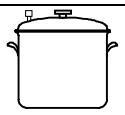
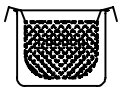
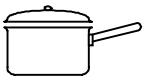
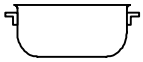
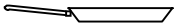
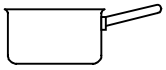
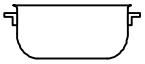
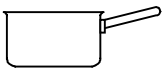
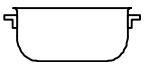
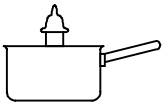
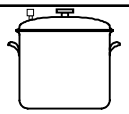
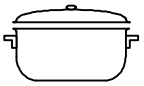
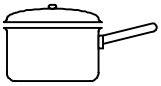
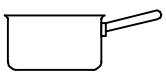
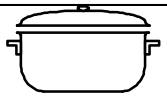
Legenda:

I = kookgedeelte met eenvoudige inductie

B = booster: inschakelen van het extra vermogen het kookgedeelte

NL

Praktische kooktips

Koken op zeer hoog vuur	9	 Koken met een snelkookpan Snelkookpan	 Frituren
	8	 Grillen	 Koken
Koken op hoog vuur	8 7	 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	
	6 5	 Langzaam indikken (gebonden sauzen)	
	5 4	 Au bain-marie koken	 Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	4 3 2	 Koken op laag vuur (stoofschotels)	 Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	2 1	 Chocoladesaus	 Warm houden van gerechten

Voorzorgsmaatregelen en advies

INDESIT

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 Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische 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 locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- 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.
- 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.

! 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 standy-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 waarschuwingslampjes 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.

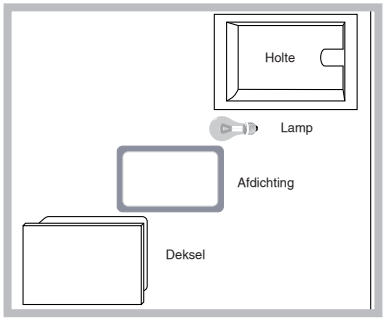
De elektrische stroom afsluiten
Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

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

- 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 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.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Het bedieningspaneel moet worden gereinigd met een niet schurende spons of een zachte doek.
- Roestvrij staal kan vlekken vertonen als er langere tijd kalkhoudend water of fosforhoudende schoonmaakmiddelen op hebben gelegen. We raden u dus aan alles goed af te spoelen en te drogen.

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).
! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Het reinigen van de glaskeramische kookplaat
! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals vlekkenmiddelen en roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem 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.

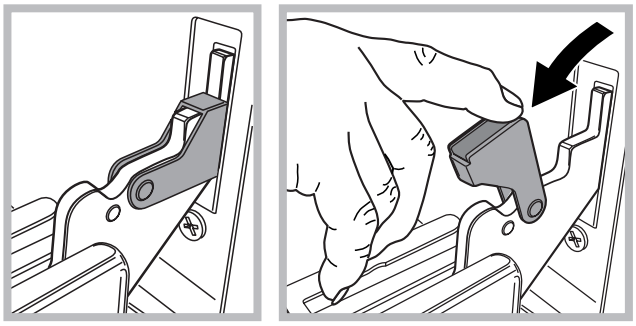
Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	**Waar het te krijgen is**
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

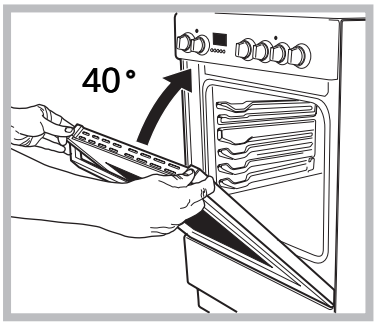
NL

Demonteren en weer monteren van de ovendeur

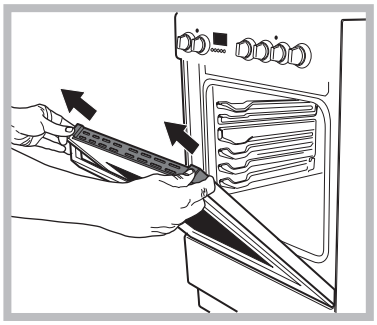
1.Open de deur
2.Laat de haken van de scharnieren van de ovendeur helemaal naar achter draaien (zie foto)



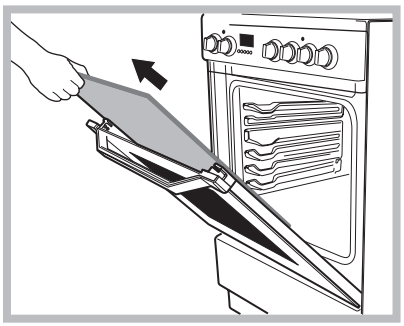
3. Sluit de deur tot de uiterste stand van de haak (de deur blijft ongeveer 40° geopend) (zie foto)



4.Druk op de twee knoppen op het bovenste profiel en neem het profiel uit (zie foto) da fare



5.Verwijder de glazen plaat en reinig de plaat zoals aangegeven in het hoofdstuk: "Onderhoud en verzorging".

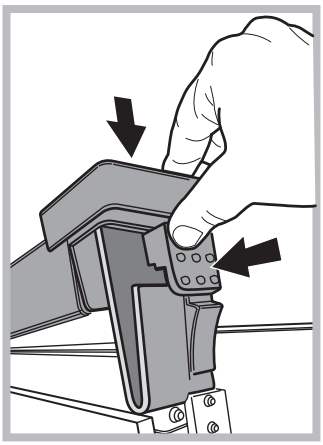


6.Plaats de glazen plaat weer terug.

WAARSCHUWING! Oven mag niet worden bediend met innerlijke glazen deur verwijderd!

WAARSCHUWING! Bij de montage van de binnendeur glas plaatst u de glazen paneel correct zodat de waarschuwing geschreven op het paneel wordt niet teruggenomen enkan gemakkelijk leesbaar zijn.

7.Plaats het profiel weer terug: wanneer het onderdeel juist geplaatst is hoort u een klikgeluid.
8.Open de deur volledig.
9.Sluit de haakbouten weer (zie foto)



10.Nu kan de deur volledig gesloten worden en de oven voor normaal gebruik gestart worden.

Servicedienst

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. 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.

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com