

HC63ILMC6A FR



FR

Français

Mode d'emploi
CUISINIERE ET FOUR
Sommaire

Mode d'emploi, 1
D'AVERTISSEMENT, 2
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 3
Description de l'appareil-Tableau de bord, 3
Assistance, 5
Installation, 6
Mise en marche et utilisation, 8
Utilisation du four, 8
Utilisation du plan de cuisson, 11
Précautions et conseils, 16
Nettoyage et entretien, 18

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

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

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

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

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau !

Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

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

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes. Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :

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

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

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

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

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

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

ATTENTION : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

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

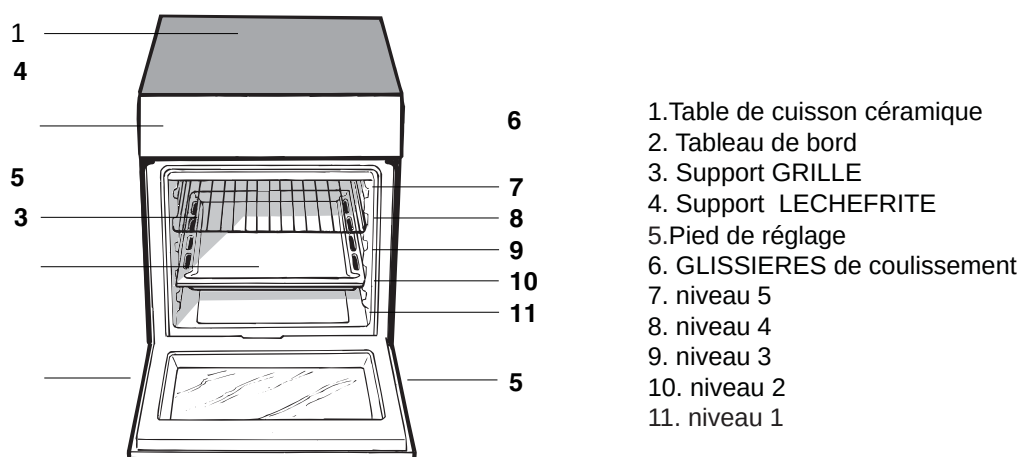
Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.

Description de l'appareil

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



Description de l'appareil

Tableau de bord

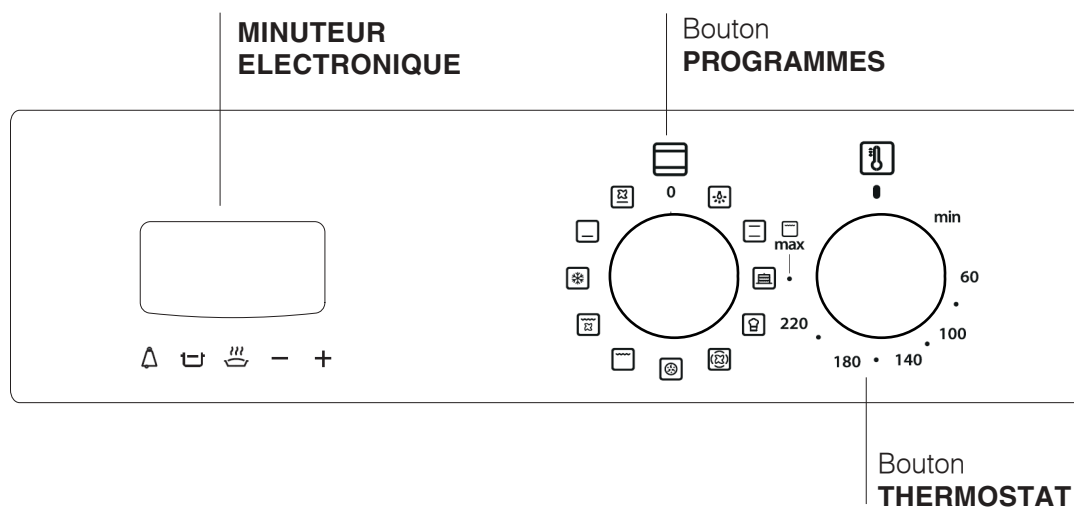
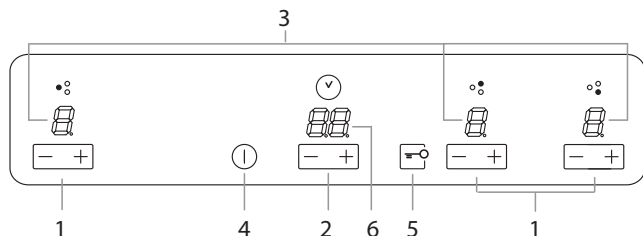


Tableau de bord de la table de cuisson



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

Lorsque vous utilisez le bandeau de commande tactile :

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

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

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

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

Assistance

Attention :

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

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

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

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

Installation

FR

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

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

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

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

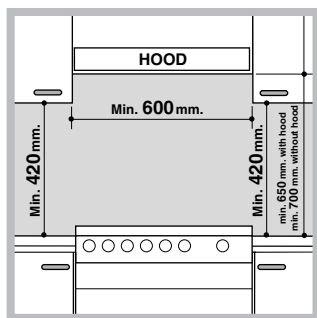
Positionnement et nivellement

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

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

Pour une installation correcte :

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

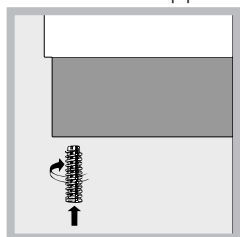


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;

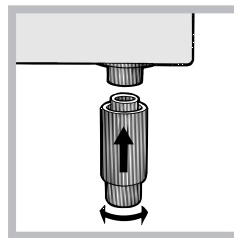
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds*



de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



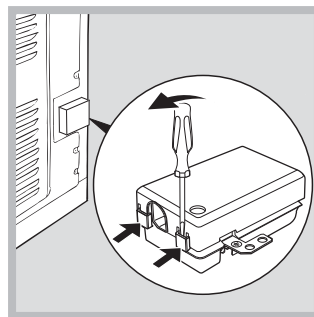
Montage des pieds* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

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.

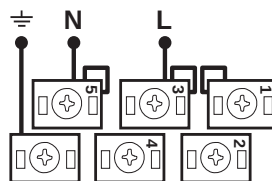


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit :

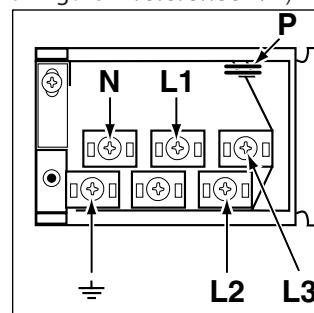
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! 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

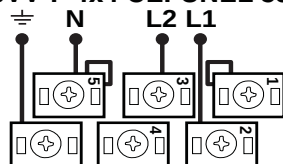


- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")

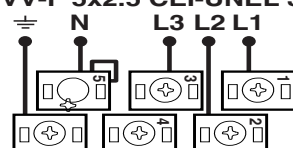


* N'existe que sur certains modèles

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

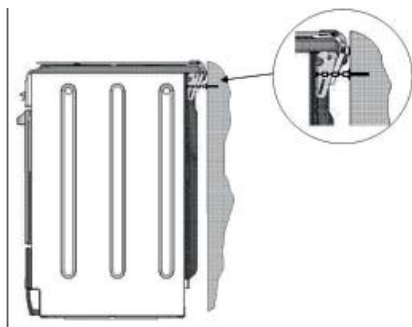
!Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

!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).

La chaîne de sécurité



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

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	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 déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Gratin
 	Directives Communautaires: 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Programmes de cuisson manuels



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 **FOUR PATISserie**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur 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.



Programme **FAST COOKING**

Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme. Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.



Programme **MULTICUISSON**

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



Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. 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, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.



Programme **GRIL**

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.



Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.

! Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.



Programme **FOUR INFERIEUR**

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.



Programme **Four "Décongélation"**

Position du bouton thermostat "M" : quelconque. Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.



Programme **FOUR INFERIEUR VENTILE**

L'élément chauffant inférieur (+ventilateur) est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface.

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 programmeur 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:

^A 0:30

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

^A 13:00

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

^A 10:00

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:

0:00

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.

10:00

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.

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	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
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
	Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 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 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max.	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max.	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	5	Max.	70-80
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	2	5	200	70-80
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèchefrite)	1.5	2	5	200	70-75
Chaleur sole	Pour parfaire la cuisson					
Sous ventile'	Breme	0.5	3	15	170-180	25-35
	Filet de morue	0.5	3	15	160-170	15-20
	Loup de mer cuit au four en papillote	0.5	3	20	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Ratatouille)	0.8 – 1,0	3	20	190-200	50-60
	Légumes farcis	1,5 – 2,0	3	20	180-190	55-60

Mise en marche et utilisation de la table de cuisson

FR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Conditions initiales d'éclairage

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

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

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

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

-Une fois le processus de calibrage initial du bandeau

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

Activation de la plaque de cuisson

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

de déverrouiller ce dernier .

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

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

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

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

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

Réglage de gestion d'énergie

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

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

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

- Les commandes doivent être déverrouillées et tous les chauffages désactivés

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

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

Pour sélectionner une nouvelle limite de puissance :

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

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

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

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

Pour achever l'opération sans enregistrer les modifications :

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

Comment activer les foyers

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

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

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

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

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

Fonction d'ébullition rapide- « Booster »

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

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

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

La fonction booster fonctionne pendant 10 minutes maximum. Après ces 10 minutes, un bip se fait entendre et le foyer

rentre au niveau « 9 »

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

Comment désactiver les foyers

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

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

Utilisation du minuteur

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

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

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

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

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

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

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

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

Mise en marche du minuteur programmateur.

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

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

Fin du minuteur programmateur.

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

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

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

Verrouillage du bandeau de commande

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

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

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

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

Toutes les touches sur la sélection du foyer seront verrouillées

si : la table de cuisson est désactivée,

si le verrouillage du bandeau de commande est activé ou

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

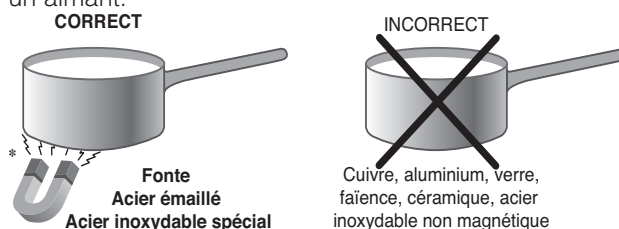
Désactivation de la plaque de cuisson

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

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

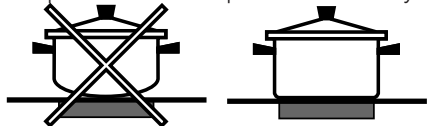
Conseils d'utilisation de l'appareil

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



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

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



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



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

Dispositifs de sécurité

Détection de récipient

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

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

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



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

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

Protection contre la surchauffe

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

Interrupteur sécurité

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

Par exemple : le foyer arrière droit est réglé à 5 et s'éteindra après 5 heures de fonctionnement continu, tandis que le foyer avant gauche est réglé à 2 et s'éteindra après 8 heures.

Lorsqu'une ou plusieurs touches sont activées pendant plus de 10 sec, le bandeau de commande tactile se désactive.

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

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

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

Signal sonore

Cette application indique également de multiples anomalies :

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

Erreurs et alarmes

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

Si le problème persiste, veuillez contacter le Service technique.

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

Description technique des foyers

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient à condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique.

Conseils utiles pour la cuisson

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

Tables de cuisson	HC 63 ILMC6A FR
Foyers	Puissance (en W)
Arrière droit	I 1200 - B1600
Central gauche	I 1500 - B 2000
Avant droit	I 1500 - B 2000
Puissance totale	5600

Légende :
I = foyer à induction simple
B = booster: le foyer peut être suralimenté

Précautions et conseils

FR

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

Sécurité générale

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

fiche de la prise de courant.

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

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

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

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

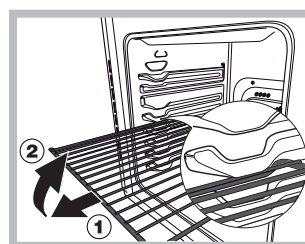
! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.

FUOR:

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

PLAN:

Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en „off mode”. Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.



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).

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

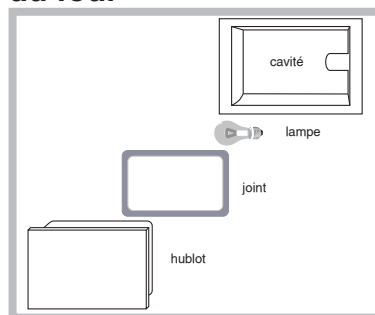
Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.

- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits peuvent s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Contrôler les joints du four

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

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

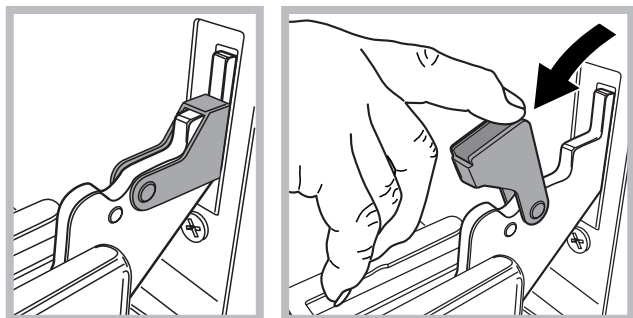
Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (voir figure).

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

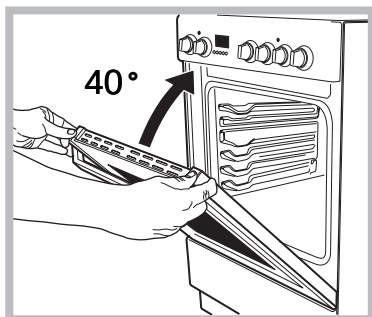
* N'existe que sur certains modèles

Démontage et remontage de la porte du four :

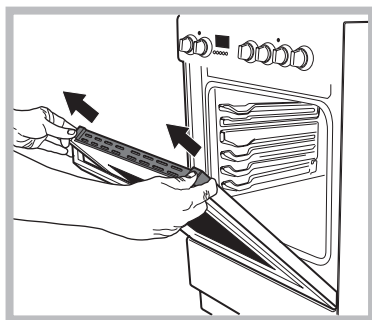
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



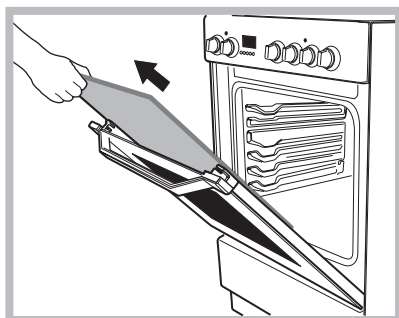
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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.

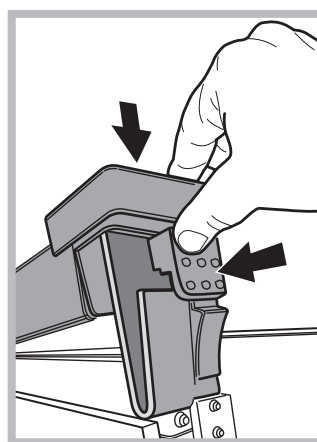
AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas être utilisé avec la porte du four en verre enlevé.

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.

Indesit Company S.P.A.

Viale Aristide Merloni, 47

60044 Fabriano (AN)

www.hotpoint.eu

04/2014-195122059.00

XEROX FABRIANO

FR