



MARQUE: HOTPOINT

REFERENCE: HC63ILMPA1 (W) FR

CODIC: 4017412

**HC63ILMPA1 FR**  
**H63ILMPA1 FR**

**FR** Français

## **Mode d'emploi** **CUISINIÈRE ET FOUR**

### **Sommaire**

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

**NL** Nederland

## **Gebruiksaanwijzing** **FORNUIS EN OVEN**

### **Inhoud**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :

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

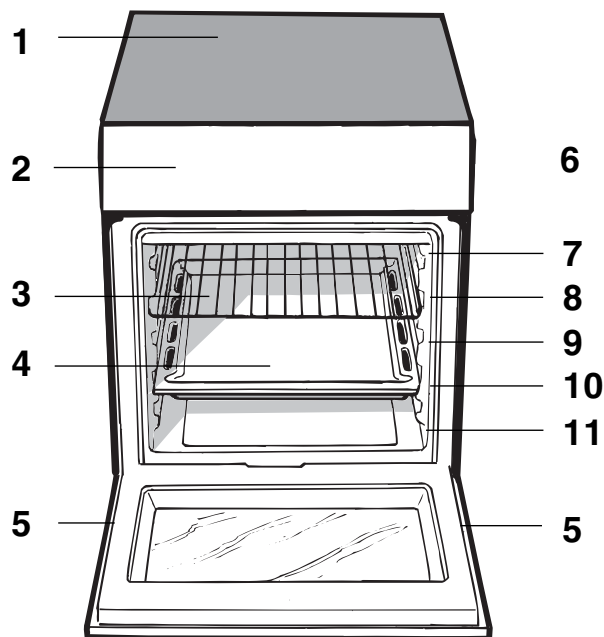
Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

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

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

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

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



**FR**

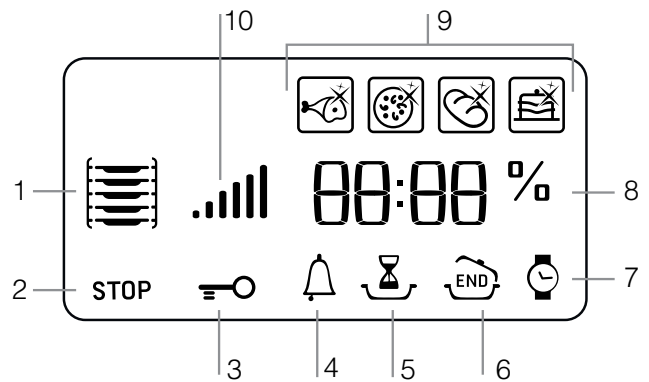
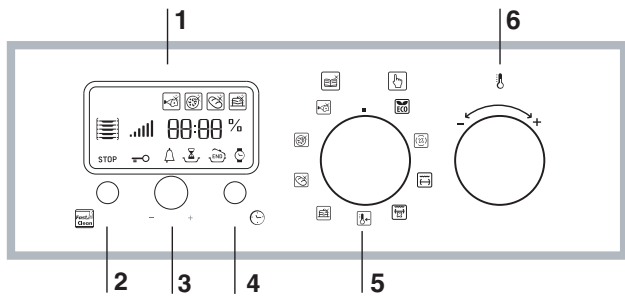
**Description de l'appareil**  
 Vue d'ensemble

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

**NL**

**Aanzichttekening**  
 Aanzichttekening

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



**FR**

## Description de l'appareil Tableau de bord

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

**FR**

## Afficheur

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

**NL**

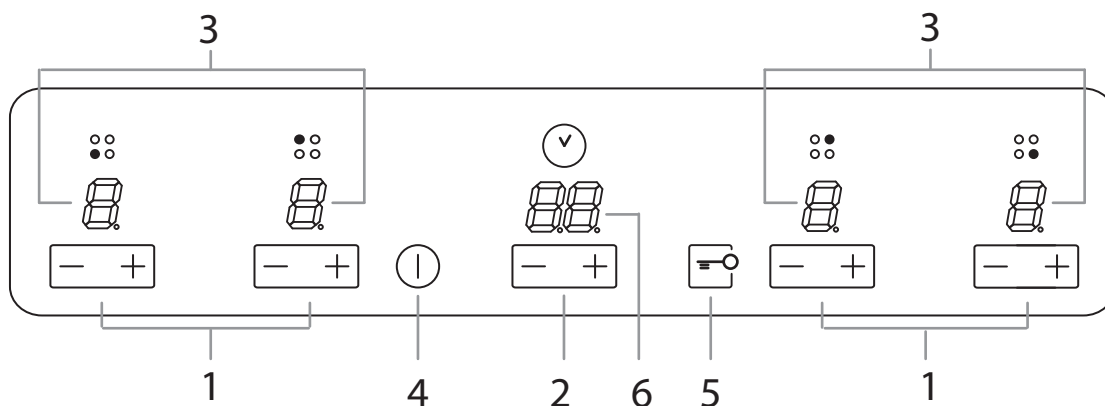
## Aanzichttekening Bedieningspaneel

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

**NL**

## Display

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



**FR**

## Description de l'appareil Bandeau de commande

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



Lorsque vous utilisez le bandeau de commande tactile :

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

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

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

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

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

**NL**

## Beschrijving van het apparaat Bedieningspaneel

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

Wanneer u het aanraak bedieningspaneel gebruikt:

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

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

**FR**

## 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

**NL**

## Service dienst

### Belangrijk:

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

In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

### Dit dient u door te geven:

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

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

# Installation

FR

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

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

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

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

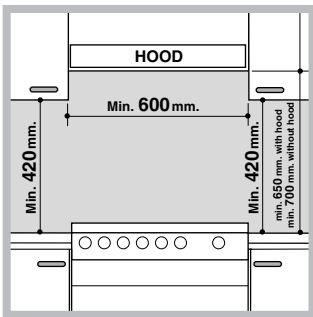
## Positionnement et nivellement

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

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

Pour une installation correcte :

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



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

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

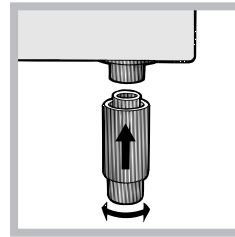
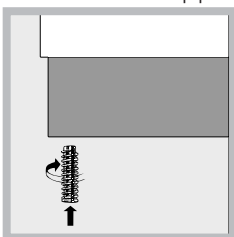
- ne pas placer de

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

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

## Nivellement

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



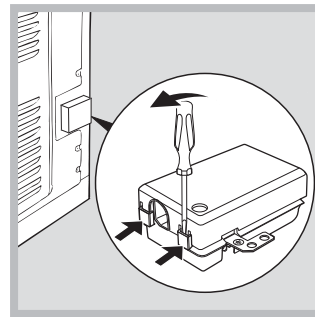
Montage des pieds\* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

## 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.

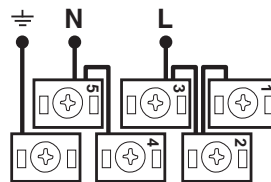


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

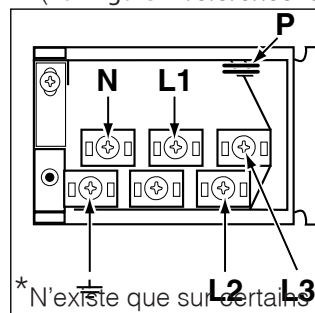
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! 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



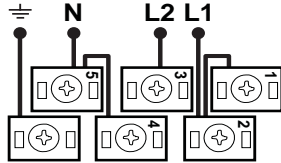
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



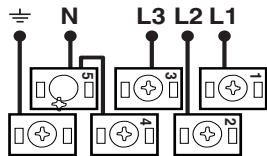
\* N'existe que sur certains modèles



**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.

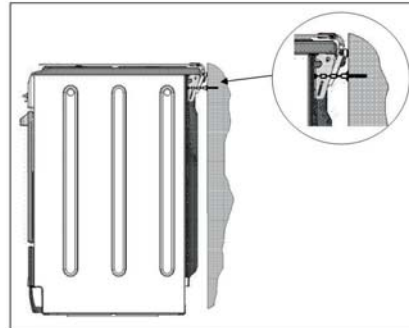
!Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

!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.**




### 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	
<b>Dimensions du four HxLxP</b>	32x43,5x40 cm
<b>Volume</b>	l 60
<b>Dimensions utiles du tiroir chauffepats</b>	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
<b>Tension et fréquence d'alimentation :</b>	Voir plaque signalétique L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffepats).
<b>ETIQUETTE ENERGIE</b>	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Gratin
 	Directives Communautaires: 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)





# Mise en marche et utilisation du four

FR

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




## Régler l'horloge

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



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

## Programmer la minuterie

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

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

## Mise en marche du four

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

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

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

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

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

## Système de refroidissement

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

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

## Eclairage du four

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

\* N'existe que sur certains modèles

## Programmes de cuisson manuels

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

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



### Programme **MULTICUISSON**

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



### Programme **BARBECUE**

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



### Programme **GRATIN**

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

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



### Programmes **BASSE TEMPERATURE**

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



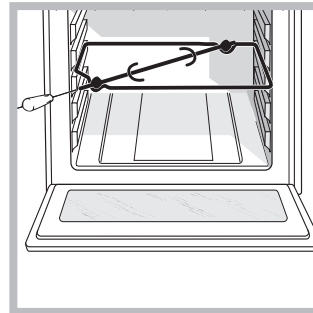
### Programme **ECO**

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

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

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

## Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)



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

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

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

## Programmes de cuisson automatiques

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

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

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



### Programme **VIANDE**

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



### Programme **PIZZA**

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



### Programme **PAIN**

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



### Programme **GATEAUX**

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

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



### Programme **PIZZA**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons

- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;


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

### Recette du PAIN :

- 1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
- 2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

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




Procédé :

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

### Comment programmer une cuisson





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



### Programmer la durée de cuisson

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

### Programmer la fin d'une cuisson

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

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

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

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

### Conseils de cuisson

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

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

### MULTICUISSON

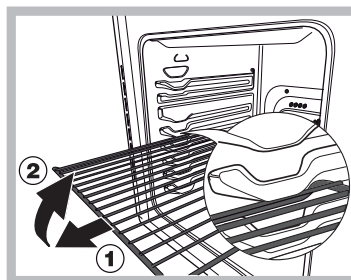
- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

## BARBECUE

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

## FOUR PIZZA

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



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

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

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

## Tableau de cuisson

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

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

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



# Mise en marche et utilisation de la table de cuisson

FR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Conditions initiales d'éclairage

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

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


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


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

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

## Activation de la plaque de cuisson



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

de déverrouiller ce dernier .

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

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

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

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

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

## Réglage de gestion d'énergie

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

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

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

- Les commandes doivent être déverrouillées et tous les chauffages désactivés

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

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

Pour sélectionner une nouvelle limite de puissance :

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

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

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

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

Pour achever l'opération sans enregistrer les modifications :

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

## Comment activer les foyers

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

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

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

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

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

## Fonction d'ébullition rapide- « Booster »

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

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

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

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

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

## Comment désactiver les foyers

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

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

## Utilisation du minuteur

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Mise en marche du minuteur programmateur.

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

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

#### Fin du minuteur programmateur.


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

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


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

#### Verrouillage du bandeau de commande

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

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

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

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


Toutes les touches sur la sélection du foyer seront verrouillées

si : la table de cuisson est désactivée,

si le verrouillage du bandeau de commande est activé ou

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

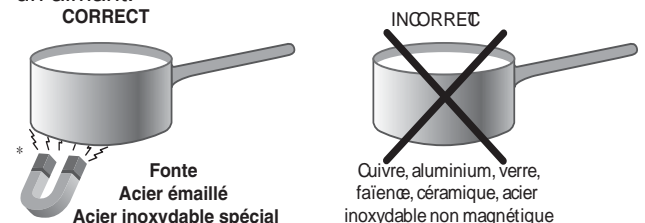
#### Désactivation de la plaque de cuisson

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

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

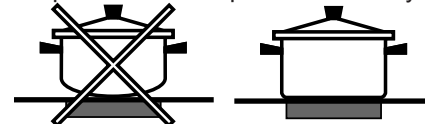
#### Conseils d'utilisation de l'appareil

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



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

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





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



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

## Dispositifs de sécurité

### Détection de récipient

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

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

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

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

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



### Protection contre la surchauffe

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

### Interrupteur sécurité

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

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

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

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

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

### Signal sonore

Cette application indique également de multiples anomalies :

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

### Erreurs et alarmes


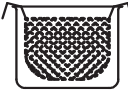

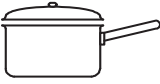


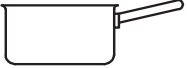
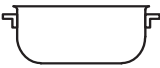

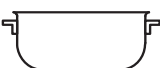
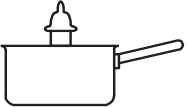
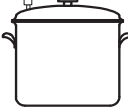

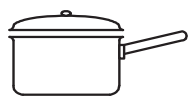


En cas d'erreur, l'appareil tout entier ou le(s) foyer(s) est(sont) éteint(s), un bip retenti (uniquement si un ou plusieurs foyers sont activés), l'écran affiche une lettre « F » ainsi que le code d'erreur (un numéro d'index ou une lettre) en alternance.

Si le problème persiste, veuillez contacter le Service technique.

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

Tables de cuisson	HC63ILMPA1 FR H63ILMPA1 FR
Foyers	Puissance (en W)
Arrière droit	I 1500 - B 2300
Avant centrale	I 1500 - B 2300
Avant droit	I 1200 - B1600
Puissance totale	6200

## Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson très vive	90	 Mise en pression Autocuiseur	 Friture
	80	 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive	70	 Crêpes	 Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	60	 Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait	
	50	 Réduction lente (Sauce épaisses)	
	40	 Cuisson au bain-marie	 Cuisson Autocuiseur après chuchotement
Cuisson douce	30	 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	20	 Sauce chocolat	 Maintien au chaud

# Précautions et conseils

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

## Sécurité générale

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

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

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

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

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

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



### Mise au rebut

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

### Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (voir Programmes) et le "nettoyage automatique différé" (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

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

#### FUOR:

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

#### PLAN:

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

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

# Nettoyage et entretien

## Mise hors tension

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

## Nettoyage de l'appareil

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

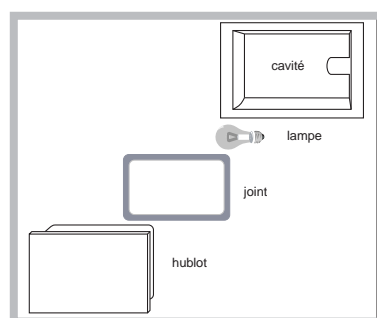
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres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

## Contrôler les joints du four

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

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



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

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

\* N'existe que sur certains modèles

## Nettoyage automatique FAST CLEAN\*

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

Avant de lancer le FAST CLEAN :


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


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

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

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



Pour activer le cycle de nettoyage FAST CLEAN appuyer

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





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



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

## Les sécurités

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

## Programmer la fin du nettoyage automatique

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

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

## A la fin du nettoyage automatique

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

\* N'existe que sur certains modèles