INDESIT

I5VM1A FR
I5VMC1A FR
IW5VMC1A FR

FR **Français**

Mode d'emploi
CUISINIERE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
ATTENTION,2
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 4
Description de l'appareil-Tableau de bord, 4
Installation,5
Mise en marche et utilisation,7
Utilisation du four,7
Utilisation du plan de cuisson,12
Précautions et conseils, 13
Nettoyage et entretien,14
Assistance,14

GB **English**

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
WARNING,3
Description of the appliance-Overall view,4
Description of the appliance-Control Panel,4
Installation,16
Start-up and use,18
Cooking modes,18
Using the hob,22
Precautions and tips,23
Care and maintenance,24
Assistance,24

FR

ATTENTION

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent trčs 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 ŕ moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut ętre 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, ŕ 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 ŕ 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 ętre effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.
Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

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

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes. Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

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

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

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

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

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

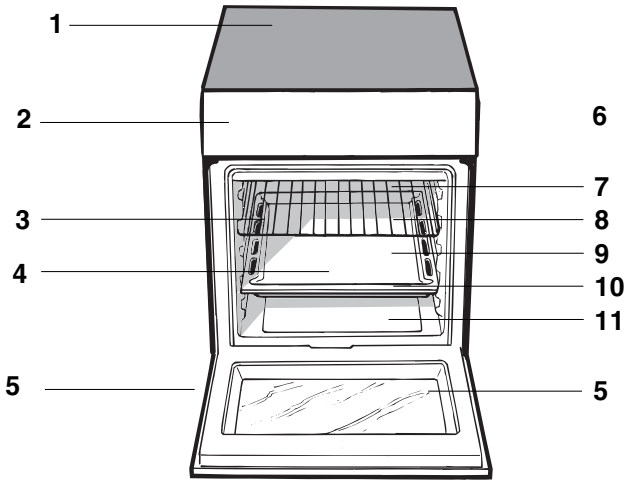
GB

WARNING

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
Remove any liquid from the lid before opening it.
Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity .

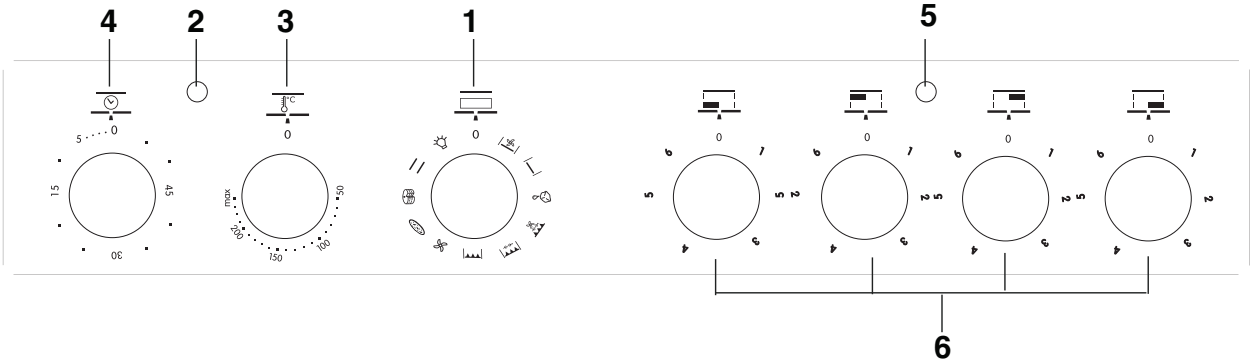


FR Description de l'appareil
Vue d'ensemble

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

GB Description of the appliance
Overall view

1.Glass ceramic hob
2.Control panel
3.Sliding grill rack
4.DRIPPING pan
5.Adjustable foot
6.GUIDE RAILS for the sliding racks
7.position 5
8.position 4
9.position 3
10.position 2
11.position 1



FR Description de l'appareil
Tableau de bord

1.Manette PROGRAMMES
2.Voyant lumineux thermostat
3.Manette du THERMOSTAT
4.Manette du MINUTEUR
5.Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
6.Manette de la plaque électrique

GB Description of the appliance
Control panel

1.SELECTOR knob
2.THERMOSTAT indicator light
3.THERMOSTAT knob
4.TIMER knob
5.ELECTRIC HOTPLATE indicator light
6.Electric HOTPLATE control knob

Installation

INDESIT

FR

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

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

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

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

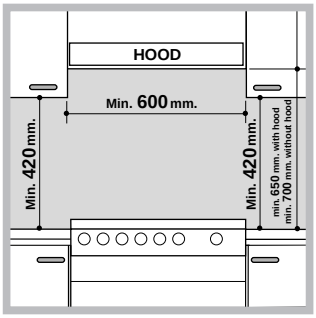
Positionnement et nivellement

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

! Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arričre de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant ŕ la chaleur (T 90°C).

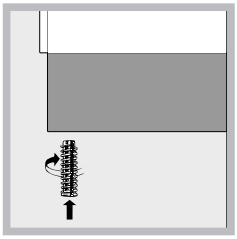
Pour une installation correcte :

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



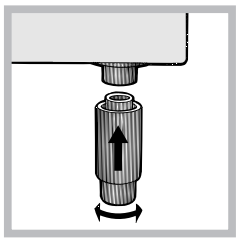
- si la cuisiničre est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé ŕ au moins 420 mm de distance du plan.
  Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (*voir figure*);
- ne placez pas de rideaux derričre ou sur les côtés de la cuisiničre ŕ moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



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

*N'existe que sur certains modčles



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

Raccordement électrique

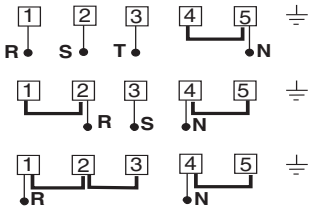
Montage du câble d'alimentation

Le cordon doit ętre dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé selon le schéma de connexion suivant:

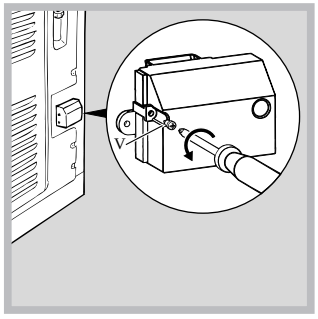
400 3N ∼
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746

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

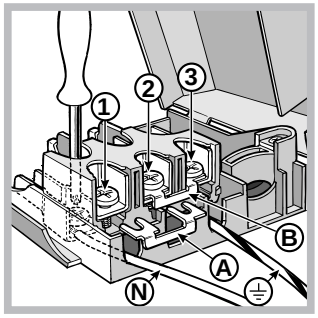
230V ∼
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3X4 CEI-UNEL 35746



Pour monter le câble d'alimentation :



1. Dévissez la vis V du bornier et tirez le couvercle pour l'ouvrir (*voir figure*).



2. positionnez le cavalier de raccordement A (*voir figure*) selon le schéma de connexion illustré plus haut. Le bornier est prévu pour raccordement monophasé 230 V : les bornes 1, 2 et 3 sont reliées les unes aux autres; le pont 4-5 se trouve dans la partie inférieure du bornier.
3. positionnez les fils N et ⏚ conformément au dessin (*voir figure*) et effectuez le raccordement en serrant ŕ fond les vis des bornes.
4. positionnez les fils restants sur les bornes 1-2-3 et serrez les vis.

FR

5. fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble prévu.
6. fermez le couvercle du bornier et vissez la vis V.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée adaptée ŕ la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques collée sur l'appareil.
En cas de raccordement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et le réseau un interrupteur ŕ coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné ŕ la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas ętre 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, assurez-vous que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme ŕ la loi;
- la prise est bien apte ŕ supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

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

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

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

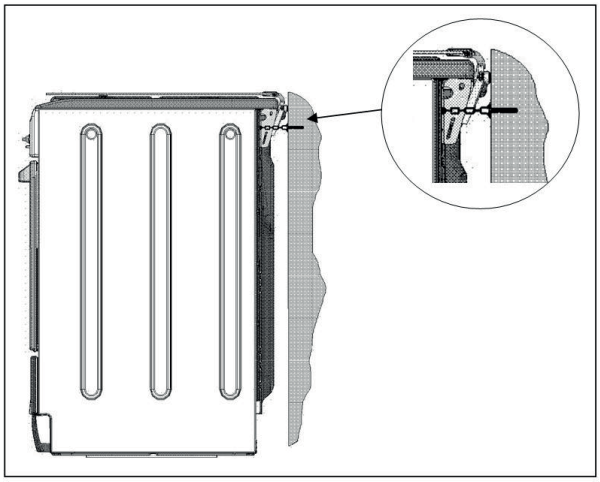
! **Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

Il est recommandé de nettoyer le four avant sa premičre utilisation, en suivant les instructions mentionnées au paragraphe " Entretien et soin ".

Caractéristiques techniques	
Dimensions du four HxLxP	340x391x424mm
Volume (l)	57
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur cm 42 profondeur cm 44 hauteur cm 23
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique	Avant gauche 1700 W Arrière gauche 1200 W Arrière droit 1700 W Avant droit 1200 W Absorption Max. plan de cuisson vitrocéramique 5800W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : FOUR TRADITION (STATIQUE); Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : VENTILE'
	Directives Communautaires: --04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives -93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives- 2002/96/EC 1275/2008 Stand-by/ Off mode

INDESIT

FR



La chaîne de sécurité

! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche ŕ la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT ętre installée !
La cuisiničre est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit ętre fixée ŕ l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derričre l'appareil, ŕ la męme hauteur que sur la cuisiničre. Choisissez une vis et un systčme d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamčtre inférieur ŕ 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamčtre et 60 mm de long.
Veillez ŕ ce que la chaîne soit fixée derričre la cuisiničre et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte ŕ ętre tendue et parallčle au sol au terme de l'installation.

! Pour les modčles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette derničre que pour le brűleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamčtre.

Utilisation du four

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

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

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

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfčre ŕ l'aide du bouton THERMOSTAT.
Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (*voir tableau cuisson au four*).

En cours de cuisson, il est possible ŕ tout moment de :
- modifier le programme de cuisson ŕ l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température ŕ l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

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

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

Eclairage du four

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

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

- GRIL et DOUBLE GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- DOUBLE GRIL VENTILE (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Four Tradition

temp: entre **50**°C et **Max**.
En effectuant ce choix, vous obtiendrez l'éclairage du four et le branchement des deux résistances (sole et voűte). C'est le four traditionnel de grand-mčre revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue ŕ l'espagnole, stockfisch aux pommes de terre, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bśuf ou de veau tels que : bśuf braisé, ragoűt, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. N'hésitez pas ŕ choisir le niveau qui vous permettra de mieux balancer la quantité de chaleur provenant de la voűte et de la sole. En enfournant sur le premier ou le deuxičme gradin en partant du bas vous obtiendrez plus de chaleur dans la partie inférieure.

Four Pâtisserie

temp: entre **50**°C et **Max**.
Mise en marche du ventilateur et de tous les éléments chauffants. Ceci permet d'obtenir une chaleur "douce" provenant surtout de la sole. Cette fonction est tout particuličrement indiquée pour la cuisson de mets délicats, notamment de gâteaux ŕ lever qui gonflent mieux grâce ŕ l'arrivée de chaleur par le bas. Quelques conseils :

- Réchauffez votre four avant d'enfourner
- N'enfournez pas plus d'un plat ŕ la fois
- Utilisez la grille (ŕ moins que vous ne cuisiez directement dans la lčche-frite), vous aurez une meilleure distribution de la chaleur. Ne laissez pas dans le four vos lčche-frite inutilisées.
- Placez la grille sur le troisičme ou sur le deuxičme gradin en partant du bas, vous profiterez mieux de la chaleur provenant de la sole. Posez le moule ŕ gâteau au milieu de la grille.
- N'ouvrez jamais la porte en cours de cuisson car toute chute subite de température pourrait interrompre la cuisson et vos gâteaux risqueraient de s'affaisser.

Four Pizza

temp: entre **50**°C et **Max**.
Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. La sélection de cette combinaison permet un préchauffage accéléré du four grâce ŕ sa trčs grande puissance **(2700 W)**. La chaleur dans ce cas est distribuée par l'air pulsé et par la sole du four. La fonction four pizza convient tout particuličrement aux plats exigeant une grosse quantité de chaleur, tels que pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lčchefrite ou qu'une grille ŕ la fois. La cuisson sur plus d'un gradin ŕ la fois n'est possible qu'ŕ condition de les changer de place ŕ mi-cuisson.

Le four "ventilé"

temp : entre **50**°C et **Max**.
La chaleur, constante et bien distribuée ŕ l'intérieur du four grâce ŕ la turbine située dans le bas du four, permet de cuire et de dorer les aliments de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder ŕ une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble ŕ condition qu'ils cuisent ŕ la męme température. Vous pouvez cuire sur deux niveaux en suivant les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson sur plusieurs niveaux". Vous réussirez parfaitement tous les plats gratinés qui exigent une cuisson prolongée tels que lasagnes, gratin de pâtes, gratin de riz, vols au vent etc...
Le choix de températures plus basses, possible grâce ŕ une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres ŕ souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction qui permet de cuisiner avec peu de condiment, convient aussi ŕ merveille ŕ la cuisson du poisson, dont l'aspect et le goűt demeurent inaltérés. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes : courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.
Desserts : vous réussirez ŕ coup sűr vos pâtes levées pour vos génoises, brioches, croissants. La fonction "ventilé", réglée ŕ une température comprise entre 80° - 100°C sert aussi ŕ décongeler la viande, rouge ou blanche, le poisson ou le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une

température de 50°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en plaçant le bouton du thermostat sur 0°C

Résistance voůte

temp: entre **50**°C et **Max**.
La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre ŕ souhait. La cuisson au gril est . particuličrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée ŕ leur surface : côtes de veau et de bśuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....

Le "gril"

temp: entre **50**°C et **Max**.
Un gril plus grand que d'habitude, au dessin novateur : son rendement est augmenté de 50%. Avec ce double gril, finies les zones d'angle oů la chaleur n'arrive pas.
Important : Pour obtenir d'excellents résultats et faire des économies d'énergie (10% environ), **la porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le gril.**
Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur le gradin le plus haut (voir tableau cuisson) et la lčchefrite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.

Gril Ventilé

temp: entre **50**°C et **Max**.
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 brűler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire : brochettes de viande et légumes (kebabs), saucisses, côtelettes, côtelettes d'agneau, poulet, cailles, côtes de porc, etc. Mais aussi des tranches de poisson (espadon, thon, mérou, etc.).
Cette fonction déclenche aussi la mise en marche du moteur du tournebroche (si votre appareil en est équipé). Ce type de cuisson est notamment recommandé pour des pičces de viande telles que longes, volaille, etc.
N.B. :cuisinez au gril **porte fermée.**

Programme "Décongélation"

Le ventilateur situé ŕ l'arričre du four fait circuler l'air ŕ température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particuličrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crčme pâtisičre ou de crčme 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.

Four Inferieur Ventilé

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

Four Inferieur

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

FR

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

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

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

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brűler les mets délicats.
! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lčchefrite 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 lčchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

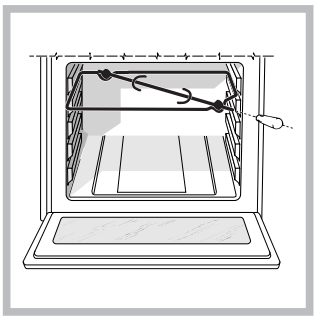
- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les platsau milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voűte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

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 mozzarelle qu'ŕ mi-cuisson.

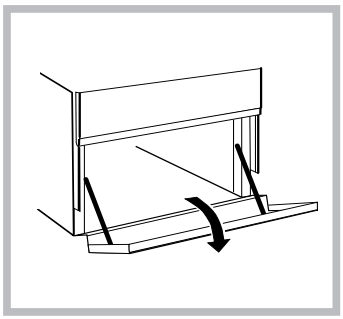
Lorsqu'une fonction particuličre est sélectionnée, les paramčtres sont définis de telle sorte ŕ améliorer les performances de cuisson. Il est donc possible que le ventilateur et les corps chauffants mettent plus de temps ŕ démarrer.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche, procédez comme suit :
1. placez la lčchefrite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arričre de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte (*voir figure*);
3. pour actionner le tournebroche, sélectionnez ou l'aide du bouton PROGRAMMES.

Niche inférieure

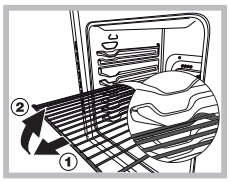


Une niche ménagée au-dessous du four peut ętre utilisée pour entreposer des accessoires ou des casseroles. Pour ouvrir le volet, faites-le pivoter vers le bas (*voir figure*).

! Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.
! Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Minuteur

Pour actionner le Minuteur procéder comme suit :
1. tourner le bouton MINUTEUR et faire un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre 4 pour remonter la sonnerie;
2. tourner le bouton MINUTEUR dans les sens inverse des aiguilles d'une montre 5 pour sélectionner la durée désirée.



ATTENTION ! Le four est équipé d'un systčme d'arręts de grilles qui permet de les retirer sans que ces derničres sortent entičrement du four.(1) Pour sortir complčtement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Tableau de cuisson

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Préchauffage (min.)	Sélection thermostat	Durée de la cuisson (min.)
Four Tradition (statique)	Canard	1	3	15	200	65-75
	Roast-beef	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes sucrées	0,5	3	15	180	20-30
	Quiches	1	2/3	15	180	45-50
	Cake aux fruits	-	3	15	180	40-50
	Génoise	-	3	15	160	25-30
Four Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Roast-beef	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
Four Ventilé	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagnes	1,8	3	10	180	30-35
	Gratin de pâtes	1	3	10	180	20-30
	Pâtes au four	1,5	3	10	180	20-30
	Agneau	1,5	2	10	180	40-45
	Poulet + pommes de terre	1	2-4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30
	Daurade	1,5	2	10	180	55-60
	Cake aux fruits	1	3	10	160	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2-4	10	165	20-25
	Gratin de pâtes (sur 2 niveaux)	2,5	2-4	15	200	35-40
Résistance voûte	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max.	4
	Tranches de colin	1	4	5	Max.	10
	Légumes grillés	1	¾	5	Max.	8-10
Gril	Côtes de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n°4	4	5	Max	5
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1,0	-	5	Max.	70-80
	Poulet à la broche	2,0	-	5	Max.	70-80
Gril ventilé	Poulet grillé	1,5	2	5	200	55-60
	Seiches	1,5	2	5	200	30-35
	Poulet (à la broche) + pommes de	1,5	-	5	200	70-75
	terre (dans lèchefrite)	-	2	5	200	70-75
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Poulet à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Avec tournebrochettes (uniquement sur certains modèles)					
	Brochettes de viande	1,0	-	5	Max.	40-45
	Brochettes de légumes	0,8	-	5	Max.	25-30
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

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

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

FR

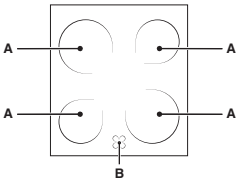
! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil ŕ l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premičres heures d'utilisation, elle disparaîtra trčs vite.

Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'ŕ "0".
L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques radiants. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :

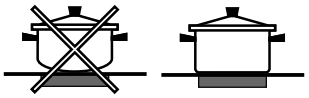


A. Foyers radiants
B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure ŕ 60°C du foyer correspondant et ce męme aprčs extinction de ce dernier.

Foyers radiants
Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes ŕ peine aprčs allumage.

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles ŕ fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhčrent parfaitement ŕ la zone de chauffe ;



- utiliser des casseroles dont le diamčtre couvre complčtement la zone de chauffe de façon ŕ exploiter au mieux toute la chaleur disponible ;

- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brűleurs ŕ gaz : la concentration de chaleur des brűleurs ŕ gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Précautions et conseils

INDESIT

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 ętre lus attentivement.

Sécurité générale

- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. N'oubliez toutefois pas que des lames ou des ustensiles de cuisine pointus peuvent casser la surface du plan de cuisson. En cas de cassure, débranchez immédiatement l'appareil du secteur, faites appel ŕ un service aprčs-vente agréé et exigez l'utilisation de pičces détachées d'origine. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si la surface de la table est fęlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas ętre installé en extérieur, męme dans un endroit abrité, il est en effet trčs dangereux de le laisser exposé ŕ la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas ŕ l'appareil si vous ętes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert ŕ cuire des aliments ne doit ętre utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pičce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent trčs chaudes. Attention ŕ ne pas les toucher et ŕ garder les enfants ŕ distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche ŕ des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas ętre bouchés
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) ŕ proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous toujours que les boutons sont bien sur la position •.
- 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. Faites appel au service d'assistance.
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi ętre 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 ętre 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 apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche ŕ suivre pour l'enlčvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses.
- Pour vos cuissons au GRIL, DOUBLE GRIL et DOUBLE GRIL VENTILE nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhčrent bien ŕ la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

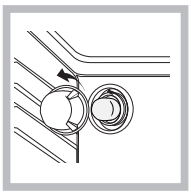
Nettoyage du four

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc ŕ l'aide d'une éponge imbibée d'eau tičde additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles ŕ enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer aprčs le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte aprčs toute utilisation, quand le four est encore tičde. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez 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 ętre lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, nettoyez-le avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.

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 aprčs-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



1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (*voir figure*).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de męme type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau électrique.

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

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

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

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface de la table 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.
- Pour enlever les salissures en relief, utilisez un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenez dčs que possible, n'attendez pas que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matičre plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit ętre aussitôt enlevé ŕ 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 forme un film invisible qui protčge la surface en cas de débordement accidentel. Opérez de préférence quand l'appareil est tičde ou froid.
- Prenez soin de toujours bien rincer ŕ l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

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

Nettoyage de l'acier inox

Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau trčs calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous vous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

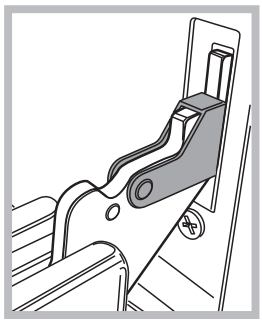
Assistance

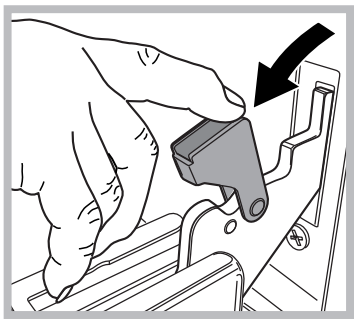
Indiquez-lui :
- le modčle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

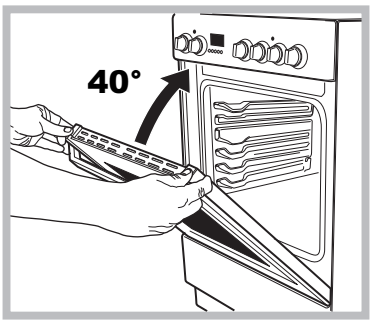
Démontage et remontage de la porte du four :

1.Ouvrir la porte
2.Faire pivoter ŕ l'arričre les crochets des charničres de la porte du four (voir photo)

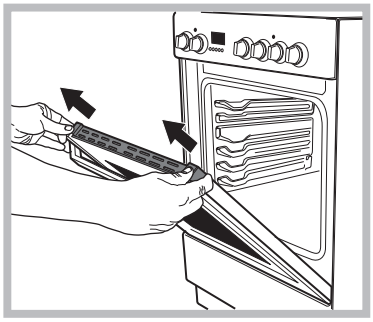




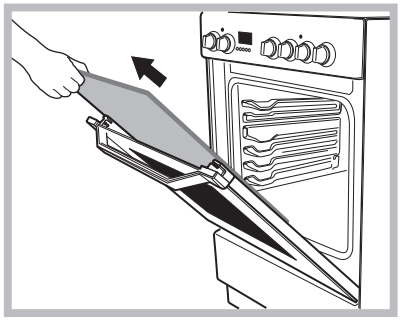
3.Refermer la porte jusqu'ŕ l'arręt du crochet (la porte restera ouverte ŕ 40° environ) (voir photo)



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''



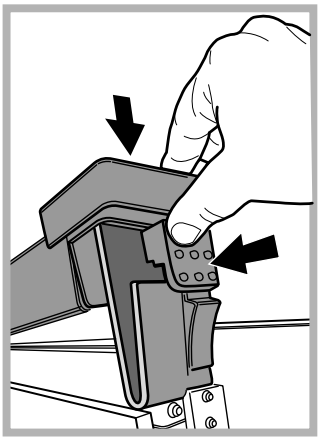
*N'existe que sur certains modčles

6.Remonter la vitre.

AVERTISSEMENT ! Le four ne doit pas ętre utilisé lorsque la porte intérieure en verre est retirée !

AVERTISSEMENT ! Lors du remontage de la porte intérieure en verre, insérez le panneau de verre correctement de sorte que l'avertissement inscrit sur le panneau ne soit pas inversé et soit facilement lisible.

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



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

Nettoyage automatique du four par catalyse*

Dans certains modčles de four, les parois verticales intérieures sont revętues d'un émail poreux dit émail catalytique. Il a pour propriété de détruire les corps gras sous l'effet de la chaleur. Ceci est possible quand la température des parois dépasse 170°C.
En fin de cuisson, s'il y a encore des traces de graisse sur les parois catalytiques, continuez ŕ faire fonctionner le four, ŕ vide, porte fermée, en amenant le bouton FOUR sur la position MAX, pendant un laps de temps compris entre 60 et 90 minutes selon le degré de salissure. Vous pouvez accélérer le dégraissage en nettoyant les projections alimentaires plus importantes avec un peu d'eau chaude et une brosse souple.

! L'émail catalytique est résistant mais il faut éviter :
de gratter l'émail avec des objets tranchants (couteaux …)
et d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs, les propriétés autonettoyantes de l'émail risqueraient autrement d'ętre détruites irrémédiablement.

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

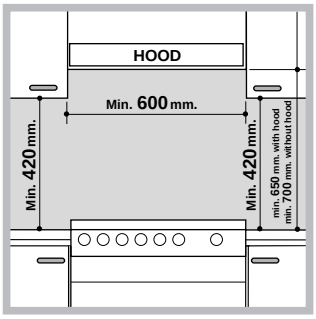
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

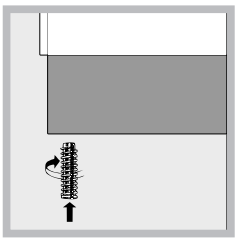
To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



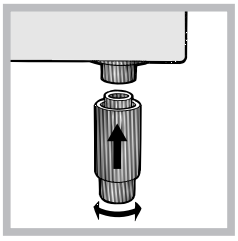
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet* into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).

* Only available in certain models.



The legs* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connections

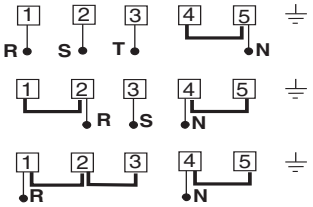
Fitting the power supply cable

The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:

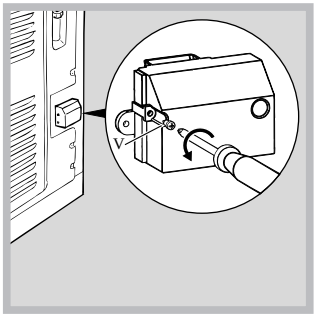
400 3N ∿
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746

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

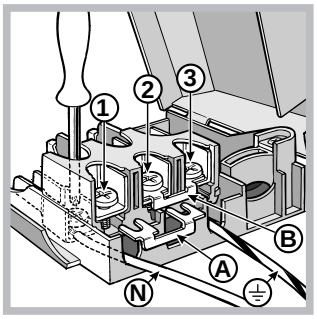
230V ∿
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3X4 CEI-UNEL 35746



To install the power supply cable correctly:



1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (*see figure*).



2. Position the connection support A (*see figure*) according to the connection diagram shown above. The terminal board is designed for single-phase 230 V connection: terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.
3. Position wires N and ⏚ according to the diagram (*see figure*) and perform the connection by tightening the terminal board screws as much as possible.
4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.

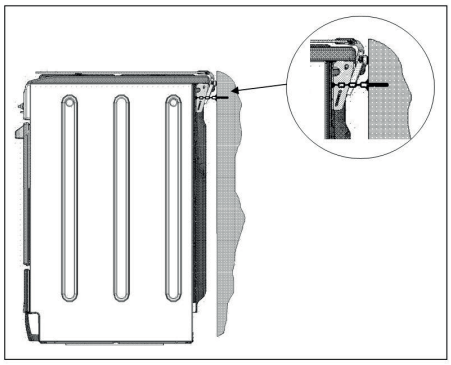
5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw.
6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

Connecting the supply cable to the mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate located on the appliance. The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
The cable must not be bent or compressed.
!The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.
Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	340x391x424mm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 18 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob Front Left Back Left Back Right Front Right Max. ceramic hob consumption	 1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Static; Energy consumption for Forced convection – heating mode: Fan Oven;
CE	EC Directives: 06/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments – 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments – 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments – 2002/96/EC. 1275/2008 Stand-by/ Off mode

* Only available in certain models.

Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (*see below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than “0”. It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and Max, except for the following modes

- GRILL and DOUBLE GRILL (recommended: set only to MAX power level).
- FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL (recommended: do not exceed 200°C).

BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously..

STATIC OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will be activated. When using this traditional cooking mode, it is best to use only one rack at a time, otherwise the heat will not be distributed evenly.

FAN OVEN mode

The top and bottom heating elements will switch on and the fan will begin to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

OVEN TOP mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

DOUBLE GRILL mode

The top heating element and the rotisserie spit will be activated.
This provides a larger grill than the normal grill setting and has an innovative design that improves cooking efficiency by 50% and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.

FAN ASSISTED DOUBLE GRILL mode

The top heating element and the turnspit are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This prevents the food from burning on top by enabling heat to penetrate into the food more effectively; it is therefore an ideal way of cooking food quickly under the grill or for grilling large pieces of meat without having to use the turnspit.

! The GRILL, DOUBLE GRILL and FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

! When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

DEFROSTING mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air
circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in
particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of
meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the “multi-cooking” mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

BOTTOM VENTILATED mode

The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish.

BOTTOM mode

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum
temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING
- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE
- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

* Only available in certain models.

Cooking on several shelves simultaneously

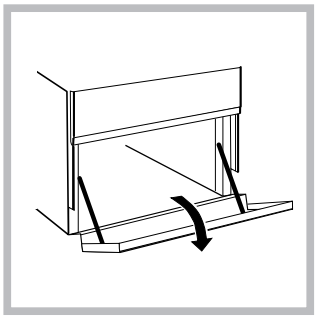
If it is necessary to use two racks, use the FAN OVEN cooking mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (*see Oven cooking advice table*) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Timer

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction 4 for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction 5 to set the desired length of time.

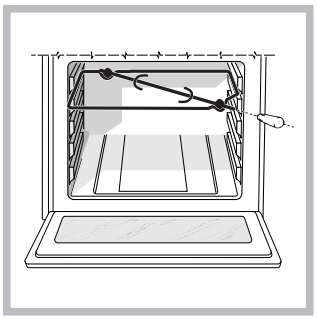
Lower compartment



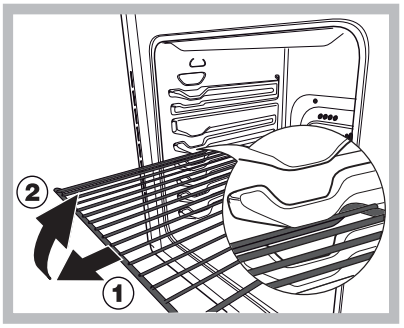
There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.
! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Rotisserie



To operate the rotisserie (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Activate the rotisserie by selecting with the SELECTOR knob.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1)
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Static-Traditional	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan-assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Sponge cake made with yoghurt	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Oven Top	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	4 pcs	4	5	Max	2-3
Fan-assisted Double Grill	**Grilled chicken**	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	5	200	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Bottom Ventilated	Bream	0.5	3	18	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 – 1,0	3	21	190 -200	50 - 60
	Well-done vegetables	1.5 – 2.0	3	20	180 - 190	55 - 60
Bottom Mode	For perfectioning cooking					

Using the glass ceramic hob

GB

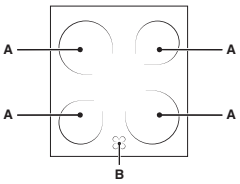
! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the “0” position.
If the ELECTRIC HOTPLATE ON indicator light is lit, this shows that at least one hotplate on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



A. The cooking zone.
B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

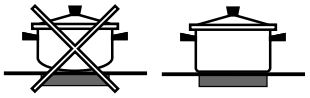
Cooking zones with radiant heating elements
They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Turn the corresponding knob in a clockwise direction, to a position between 1 and 6.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.

- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob last for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Precautions and tips

INDESIT

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The glass ceramic hob is resistant to temperature fluctuations and shocks. It is, however, wise to remember that blades or cooking utensils may ruin the surface of the hob. If this happens, remove the plug of the cooker from the electricity socket and contact an authorised Technical Assistance Centre in order to request original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
  All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL, DOUBLE GRILL and FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL modes: This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

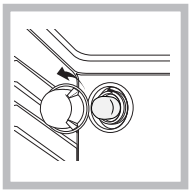
Cleaning the oven

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Cleaning stainless steel

Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Assistance

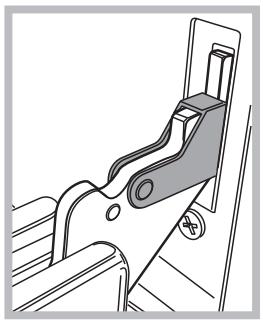
Please have the following information handy:

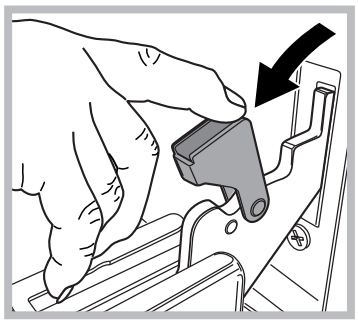
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

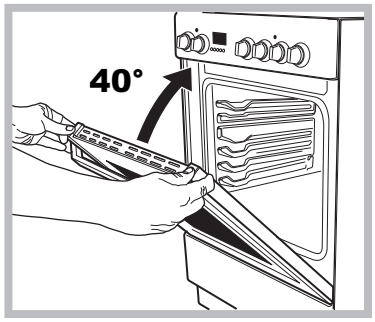
Removing and fitting the oven door:

1.Open the door

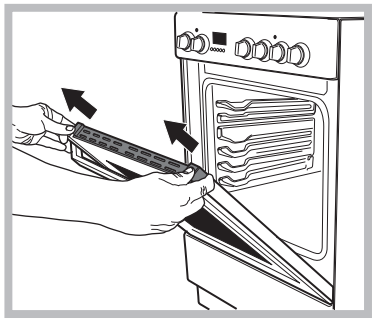




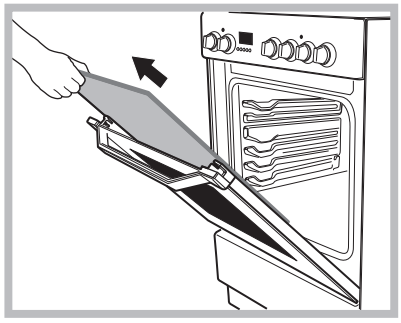
2.Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



3.Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4.Press the two buttons on the upper profile and



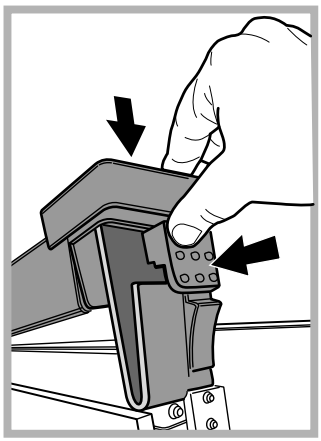
extract the profile (see photo)
5.Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: “Care and maintenance”.

6.Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7.Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8.Open the door completely.
9.Close the supports (see photo).



10.Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

Catalitic Cleaning*

In some models, the most exposed internal vertical sides of the oven are coated with porous enamel, which is called catalytic enamel. When heated, this enamel destroys fat particles given off by the food. This "oxidation" of the fat particles occurs when the temperature of the sides exceeds 170°C. The porous quality of the catalytic enamel increases the surface area where the exchange vital to the oxidation of the fats takes place.

If there is still grime on the catalytic surfaces after the cooking programme has ended, leave the empty oven on with the door shut, turning the temperature adjustment knob to its maximum setting. Leave the oven like this for a period of time between 60 and 90 minutes, according to how much dirt was left inside. The cleaning process for more stubborn food residues may be quickened by using hot water and a soft brush.

* Only available in certain models.

GB