

FR

Manuel d'utilisation

Cuisinière pose-libre

Table des matières

Consignes de sécurité

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE

Installation

3

7

22

UK

Інструкція з експлуатації

ПЛИТАДУХОВШАФА

Зміст

Інструкції з техніки безпеки

ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК

ПОСІБНИК

Встановлення

5

15

22

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **ATTENTION** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **MISE EN GARDE** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température

élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites cuire des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur de s'évacuer graduellement avant d'accéder la cavité - vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

### INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.


⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement

indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.


Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.


 N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.


 Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.


 **MISE EN GARDE** : Afin d'éviter l'appareil de glisser, la chaîne de retenue fournie doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

### AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES


 La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).


 Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

 N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.


 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.





 Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.


 **MISE EN GARDE** : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.


### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien ; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.


 N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.

 N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.


 Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien. - Risque de brûlures.

 **MISE EN GARDE** : Éteignez l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

### ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec la réglementation des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans le tableau de cuisson ou dans votre recette. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

### DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі: не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

**⚠ ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Залишати варильну панель без нагляду під час приготування їжі із вмістом жиру або олії може бути небезпечним — це може призвести до виникнення пожежі. **НИКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

**⚠** Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі.

**⚠** Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання

прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду

**⚠** Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи – існує ризик виникнення пожежі.

**⚠** Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв – існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою.

Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи – існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

**⚠** Коли дверцята духовки відкриті або знаходяться у нижньому положенні слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

#### ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

**⚠ ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

**⚠** Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

**⚠** Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

**⚠** Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення.

**⚠** Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольних балончиків) всередині або поблизу приладу – існує небезпека виникнення пожежі.


#### УСТАНОВЛЕННЯ


**⚠** Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.


**⚠** Установлення, включаючи підключення подачі води (за наявності), виконання

електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи не пошкоджений він під час транспортування. Якщо це так, зверніться до дилера або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення приладу слід відключити від електромережі — існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення — існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установлення.


Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.


 Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – існує ризик виникнення пожежі.


 якщо плита розміщена на підставці, її потрібно вирівняти і прикріпити до стіни за допомогою утримуючого ланцюга, щоб запобігти зісковзуванню приладу з підставки.


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Для запобігання перекидання приладу необхідно встановити утримуючий ланцюг. Див. інструкції зі встановлення.

## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ РОБІТ**


 Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).


 Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з правилами монтажу електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

 Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або перехідники. Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки, та у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.


 Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною


кваліфікацією з метою заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки, а саме ризику ураження електричним струмом.


 У разі необхідності заміни кабелю живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.


## **ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парю — існує ризик ураження електричним струмом.


 Не використовуйте абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

 Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.


 Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув. - існує небезпека опіків.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи – існує ризик ураження електричним струмом.

## **УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ**

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом . Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

## **УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ**

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

## **РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ**

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

## **ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-1.

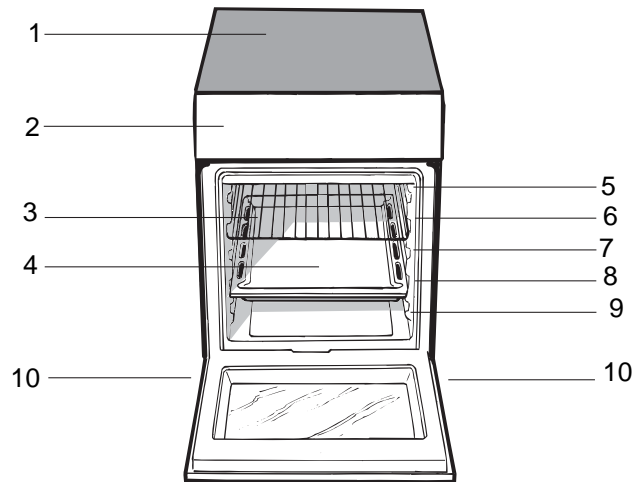
Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламенті ЄС 66/2014, та Європейському стандарту EN 60350-2.

# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



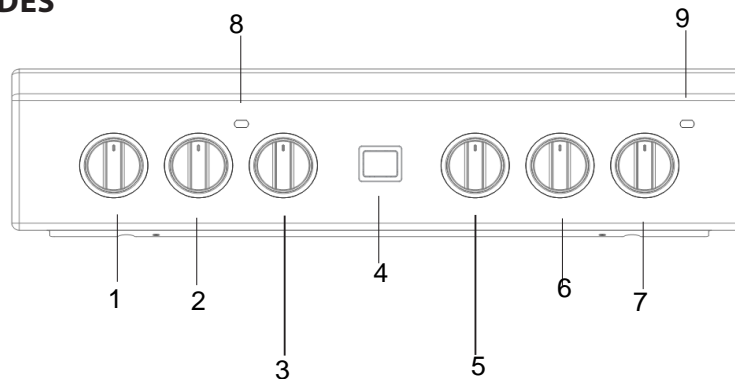
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Plan de cuisson vitrocéramique
2. Tableau de bord
3. Support **GRILLE**
4. Support **LECHEFRITE GLISSIERES** de coulissement
5. niveau 5
6. niveau 4
7. niveau 3
8. niveau 2
9. niveau 1
10. Pied de réglage

## PANNEAU DE COMMANDES




1. Manette de la plaque électrique
2. Manette de la plaque électrique
3. **THERMOSTAT**  
Bouton
4. Push&Go
5. **SÉLECTEUR**  
Bouton
6. Manette de la plaque électrique
7. Manette de la plaque électrique
8. Voyant lumineux thermostat
9. Voyant de fonctionnement de la plaque électrique

### Push&Go

Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four sélectionnera automatiquement la fonction.

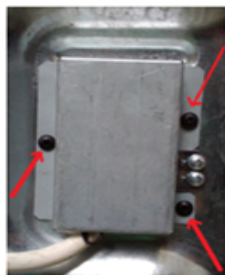
Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.

# Conseils d'installation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
<b>Tension et fréquence d'alimentation :</b>	voir plaquette signalétique
<b>ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION</b>	- Consommation énergie convection naturelle. Fonction four : 

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

**Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.**



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

## Utilisation du four

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

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

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

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

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :


- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

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

## Voyant THERMOSTAT

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

## Eclairage du four

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



## Programmes de cuisson

Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 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).

### Programme "Décongélation"

Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié.

### Programme **FOUR STATIQUE**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur.

### Programme **FOUR VENTILE**

Activation, à tour de rôle, de la résistance de sole et de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

### Programme **DOUBLE GRIL**

Un gril plus grand que d'habitude et au design novateur qui augmente de 50% les performances de cuisson et qui supprime les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas. Utilisez ce gril pour dorer de façon uniforme.

### Mode **ECO**

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Pour utiliser le cycle ÉCO et optimiser ainsi la consommation d'énergie, la porte du four ne doit pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

### Programme **DOUBLE GRIL VENTILE**

Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Très utile pour des grillades rapides ou pour griller de grosses pièces de viande sans utiliser le tournebroche.


Les cuissons GRIL, DOUBLE GRIL et DOUBLE GRIL VENTILE doivent avoir lieu porte fermée.

En cas de cuisson en mode GRIL ou DOUBLE GRIL, placez la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode DOUBLE GRIL VENTILE, placez la grill au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

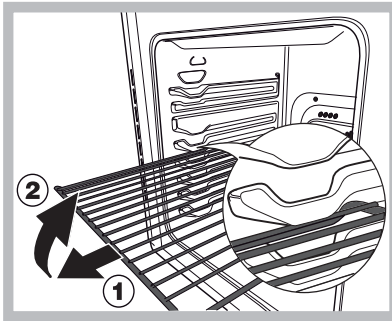
### Mode **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**

Pour préchauffer le four rapidement. Attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four.

### **Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux**

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

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



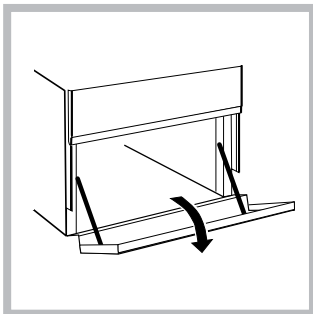
ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme

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

---

#### Niche inférieure\*



Une niche ménagée au-dessous du four peut être 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.

# Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

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

## Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

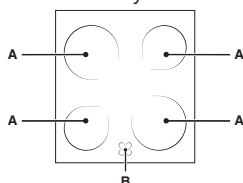
Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".

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 à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

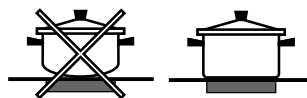
## Foyers radiants

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

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

## Conseils d'utilisation du plan de cuisson

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



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à 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 brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à 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.

## Tableau de cuisson

RECETTE	FONCTION CUISSON	NIVEAU DE CUISSON (du bas)	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (min)
Gâteau éponge	Thermique	2	160 - 190	30 - 60
	Convection	02. kwi	160 - 180	30 - 55
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, gâteau aux fruits)	Thermique	3	180 - 200	50 - 100
	Convection	02. kwi	160 - 190	40 - 90
Biscuits	Thermique	3	160 - 180	20 - 45
	Convection	01.03.2005	140 - 150	30 - 45
Petits gâteaux	Thermique	3	160 - 180	20 - 45
	Convection	01.03.2005	150 - 160	30 - 45
Pizzas	Thermique	3	230 - 250	paž.25
	Convection	02. kwi	190 - 210	15 - 30
Saucisses / ribs de porc / Hamburger	Gril	4	MAX	15 - 30
Quiche Lorraine	Thermique	3	180 - 200	50 - 70
Quiche Lorraine	Convection	02. kwi	170 - 190	60 - 80
Toast	Gril	5	MAX	Préchauffer 5' Cuisson 2.5'
Lasagnes	Thermique	2	170 - 190	40 - 60
Poulet	Thermique	2	200 - 230	50 - 90
	Turbobroil	3	200 - 220	55 - 70
Bœuf	Thermique	2	190 - 200	70 - 110
	Convection	2	180 - 190	80 - 120
Veau	Thermique	2	190 - 200	70 - 110
	Convection	2	180 - 190	80 - 120
Poissons	Thermique	2	170 - 190	30 - 50
	Gril	4	200	20 - 30
Légumes farcis	Convection	2	180 - 200	50 - 70

# Nettoyage et entretien

## Economies et respect de l'environnement

- Pour vos cuissons au Gratin, 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).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

### Mise hors tension

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

### Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

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

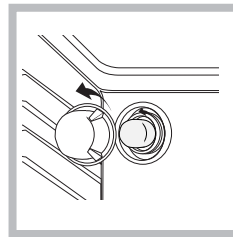
- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée

avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.

- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

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

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



1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).

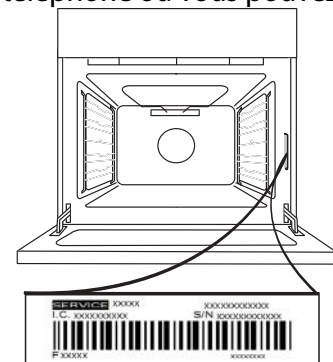
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.

3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau électrique.

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

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web. Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème
- Le type et le modèle exact de l'appareil
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique PLACÉE sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte est ouverte)
- Votre adresse complète
- Un numéro de téléphone où vous pouvez être rejoint

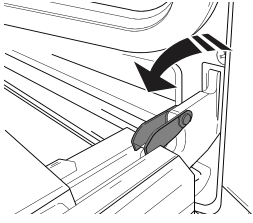


Veuillez noter : Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement.

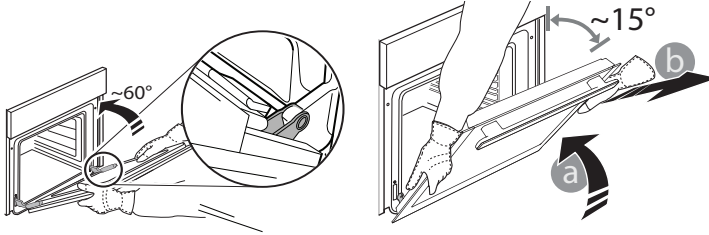
Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

**1. Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



**2. Fermez le plus possible la porte.** Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

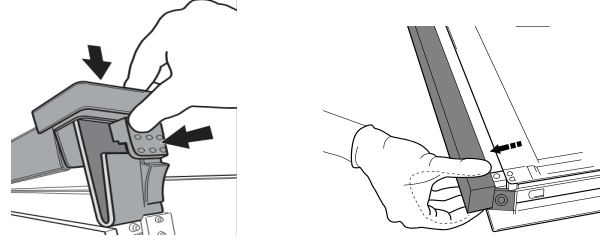
**3. Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

**4. Abaissez la porte** pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

**5. Essayez de fermer la porte** et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

## CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

**1. Après avoir enlevée la porte** et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers



**2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure** avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

**3. Lors du remontage de la porte intérieure** verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

**4. Remplacez le bord supérieur** : un cliquer indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

## Nettoyage automatique du four par catalyse

Dans certains modèles de four, les parois verticales intérieures sont revêtues d'un émail poreux dit émail catalytique. Il a pour propriété de détruire les corps gras sous l'effet de la chaleur. Ceci est possible quand la température des parois dépasse 170°C.

En fin de cuisson, s'il y a encore des traces de graisse sur les parois catalytiques, continuez à faire fonctionner le four, à vide, porte fermée, en amenant le bouton FOUR sur la position MAX, pendant un laps de temps compris entre 60 et 90 minutes selon le degré de salissure. Vous pouvez accélérer le dégraissage en nettoyant les projections alimentaires plus importantes avec un peu d'eau chaude et une brosse souple.

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

## Assistance

### Indiquez-lui :

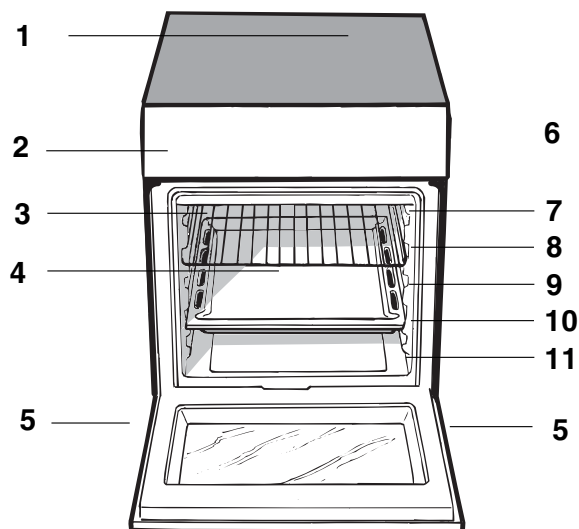
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

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

# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

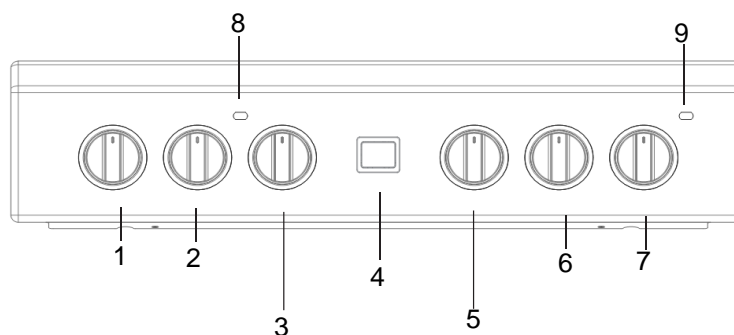
**!** Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки, перш ніж використовувати цей виріб

## ОПИС ВИРОБУ



- 1. Електрична конфорка
- 2. Панель управління
- 3. Полка ДЕКО
- 4. Лапка для налаштування
- 5. Поверхня для збирання збіглої рідини
- 6. НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
- 7. положення 5
- 8. положення 4
- 9. положення 3
- 10. положення 2
- 11. положення 1

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ




- 1. Індикатор РСБЦЮЮЧОЇ КОНФОРКИ
- 2. Індикатор РСБЦЮЮЧОЇ КОНФОРКИ
- 3. Ручка ТЕРМОСТАТА
- 4. Push&Go
- 5. Ручка ПЕРЕМІКАЧА
- 6. Індикатор РСБЦЮЮЧОЇ КОНФОРКИ
- 7. Індикатор ТЕРМОСТАТА
- 8. Індикатор ЕЛЕКТРИЧНОЇ КОНФОРКИ

### Push&Go

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Після завершення попереднього прогрівання в духовій шафі автоматично запускається обрана функція. Зачекайте до закінчення попереднього прогрівання, перш ніж ставити страву всередину печі.

## Поради щодо встановлення

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Напруг струму живлення	Див. на таблиці з даними
ENERGY LABEL	Споживання енергії свобідна конвекція – для обогріву:  Споживання енергії декларація Клас конвекції примушена для обогріву: Кондитерські вироби.



Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

## Користування духовкою

При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки и провітрить приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин необхідних для захисту духовки.

Перед користуванням обов'язково видаліть пластикову плівку з боків виробу.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
  2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.
- Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведені у спеціальній таблиці (див. Таблиця приготування в духовці).

Під час приготування завжди можна:


- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".

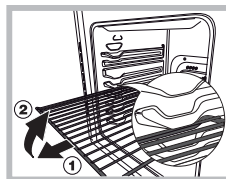
Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

### Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

І включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

### Освітлення духовки

Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається включеним, поки включена духовка. При виборі  за допомогою рукоятки, освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елемента.



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна виїняти їх так, щоб вони не випадали з духовки. Щоб повністю виїняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).



## Нижній відсік

Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.  
Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

## Програми

### Програма **РОЗМОРОЖУВАННЯ**

Вентилятор на дні духовки забезпечує циркуляцію повітря навколо їжі при температурі навколишньої середовища. Ця функція рекомендується для розморожування всіх типів харчових продуктів, особливо делікатних, які не потребують нагріву для готування: торти-морозиво, кондитерські вироби з кремом або з вершками, фруктові кондитерські вироби. Завдяки вентилятору час розморожування скоротиться удвічі.

### **Традиційна**

Температура: за бажанням від 50°C до Max.  
В цьому положенні вмикаються два нагрівальні елементи – нижній і верхній. Це класична бабусина духовка, але з більш досконалим розповсюдженням температури і з заощадженням електроенергії. Статична духовка залишається поза конкуренцією у випадках приготування страв з двох або більше інгредієнтів, утворюючих комплексну страву, наприклад: капуста із свинячими ребрами, тріска по-іспанськи, тріска по-анконетанськи, телятина з рисом, тощо.. Оптимальні результати отримуються при готування страв з м'яса яловичини або телятини: тушковане, рагу, гуляш, дичина, свинина, тощо... які потребують тривалого готування з постійним додаванням рідини. Залишається найкращою системою готування солодкої випічки, фруктових кондитерських виробів і готування у духовці в закритому посуді. При готуванні в статичній духовці використовуйте лише один рівень, тому що при використанні декількох рівнів тепло розповсюджується нерівномірно. Використовуючи різні рівні, можна зрівноважувати розподіл тепла між верхньою і нижньою частинами духовки. Якщо для приготування потребується більше тепла знизу або зверху, використовуйте відповідно нижні або верхні рівні.

### **Вентильована духовка**

Температура: за бажанням від 50°C до Max.  
Працюють нагрівальні елементи і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування і підрум'янювання їжі з усіх боків відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Дозволяється готувати одночасно також різні страви, але з однаковою температурою. Дозволяється використовувати одночасно 2 рівні, дотримуючись інструкцій з розділу «Одночасне готування на декількох рівнях».  
Ця функція особливо рекомендується для страв, потребуючих підрум'янювання (гратен) або тривалого часу готування: лазан'я, макаронні запіканки, запечена курка з картоплею, тощо.. Значні

переваги досягаються при приготуванні жаркого з м'яса, оскільки завдяки рівномірному розподілу можна використовувати низьку температуру із зменшеними витратами рідин і отриманням більш м'якого м'яса, яке майже не втрачає своєї ваги. Вентильована духовка особливо рекомендується для готування риби з невеликою кількістю приправ, щоб не порушувати зовнішній вигляд і смак риби. Десерти: прекрасні результати з дріжджової випічки. Функцію «вентильованої духовки» можна використовувати для швидкого розморожування білого або червоного м'яса, хлібобулочних виробів, задавши температуру 80 °C. Для розморожування делікатних продуктів достатньо задати 60°C або увімкнути лише циркуляцію холодного повітря, обернувши регулятор термостату на 0°C.

### Програма **ГРИЛЬ**

Температура: за бажанням від 50°C до Max.  
Вмикається верхній нагрівальний елемент, і розпочинає працювати рожен.  
Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високої температури для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізки, страви з січеного м'яса (напр., для гамбургерів), тощо...  
Окрім готування з рожем, залишайте завжди дверцята духовки напіввідчиненими.  
Деякі приклади наводяться у розділі «Корисні поради з приготування».

### Програма **ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯЦІЄЮ**

Температура: за бажанням від 50°C до 200°C.  
Вмикається верхній центральний нагрівальний елемент, і розпочинає працювати вентилятор.  
Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи силу проникнення тепла. Прекрасні результати досягаються з вентиляльованим грилем при приготуванні шашликів з м'яса і овочів, ковбасок, свинячих ребер, шніцелів з ягнятини, курки з приправами, перепілок с шавлією, свинячого філе, тощо...  
Запікання гратин рекомендується при готуванні деяких видів риби: філе групери, тунця, риби-меч, фаршированих кальмарів, тощо.

Під час готування за програмами ДУХОВКА ВЕРХНЄ ВІДДІЛЕННЯ, ГРИЛЬ і ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯЦІЄЮ дверцята мають бути зачинені.

Під час готування за програмами ДУХОВКА ВЕРХНЄ ВІДДІЛЕННЯ і ГРИЛЬ розташуйте решітку у позицію 5 і деко – у позицію 1 для збирання залишків від приготування (підлив і/або жирів). Під час готування за програмою ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯЦІЄЮ розташуйте решітку у позицію 2 або 3 і деко – у позицію 1 для збирання залишків від приготування.


Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.

Для приготування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. To use the ECO cycle and therefore optimize power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

## Таблиця приготування в духовці

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПРИГОТУВАННЯ (рахуючи знизу)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (хв.)
Бісквітний торт	Теплова	2	160 - 190	30 - 60
	Конвекція	02. kwi	160 - 180	30 - 55
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	Теплова	3	180 - 200	50 - 100
	Конвекція	02. kwi	160 - 190	40 - 90
Печиво	Теплова	3	160 - 180	20 - 45
	Конвекція	01.03.2005	140 - 150	30 - 45
Тістечка	Теплова	3	160 - 180	20 - 45
	Конвекція	01.03.2005	150 - 160	30 - 45
Піца	Теплова	3	230 - 250	раз.25
	Конвекція	02. kwi	190 - 210	15 - 30
Соуси / Свинячі реберця / Гамбургер	Смаження на вогні	4	МАКС	15 - 30
Кіш лорен	Теплова	3	180 - 200	50 - 70
Кіш лорен	Конвекція	02. kwi	170 - 190	60 - 80
Тост	Смаження на вогні	5	МАКС	Підігрів 5' Приготування 2,5'
Лазанья	Теплова	2	170 - 190	40 - 60
Курка	Теплова	2	200 - 230	50 - 90
	Турбосмаження	3	200 - 220	55 - 70
Яловичина	Теплова	2	190 - 200	70 - 110
	Конвекція	2	180 - 190	80 - 120
Телятина	Теплова	2	190 - 200	70 - 110
	Конвекція	2	180 - 190	80 - 120
Риба	Теплова	2	170 - 190	30 - 50
	Смаження на вогні	4	200	20 - 30
Фаршировані овочі	Конвекція	2	180 - 200	50 - 70

### Одночасне готування на декількох рівнях

При необхідності використання двох рівнів скористайтеся програмою , 3 ВЕНТИЛЯЦІЮ, оскільки тільки вона передбачає такий тип готування. Крім того, візьміть до уваги:

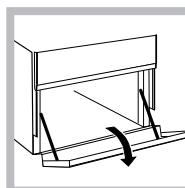
- не використовуйте позиції 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгорання делікатних продуктів.
- використовуйте позиції 2 і 4, поміщаючи на рівень 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- під час готування продуктів, які вимагають неоднакового часу і температури готування, виберіть проміжну температуру з двох рекомендованих (див. Таблицю готування в духовці) і розташуйте більш делікатні продукти в позицію 4. Першою слід вийняти з духовки страву з коротшим часом готування.
- В разі готування піци на декількох рівнях з заданою на 220°C температурою рекомендується попередньо нагріти духовку протягом 15 хвилин.

Взагалі, готування в позиції 4 є тривалішим: тому рекомендується першою вийняти піццу, яка готувалася на нижчому рівні і тільки через декілька хвилину ту, яка готувалася в позиції 4.

- Розташуйте деко внизу і ґратку уверх.

### Нижній відсік

Під духовкою є відсік, який може використовуватися для зберігання аксесуарів або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).



Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

# Електричні конфорки

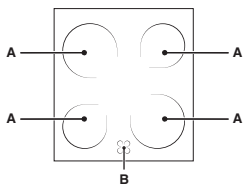
Нанесений на ущільнювачі клей залишає деякі масні сліди на склі. Перш ніж використовувати прилад, рекомендується видалити їх за допомогою спеціального неабразивного засобу для догляду за такими поверхнями. Протягом перших годин роботи може почутися запах гуми, який незабаром зникне.

## Як увімкнути і вимкнути зони готування їжі

Для вмикання зони готування слід обертати за годинниковою стрілкою відповідний регулятор. Для вимикання зони готування слід обернути регулятор проти годинникової стрілки на «0». Індикатор електричних конфорок свідчить про те, що працює не менше однієї конфорки варильної поверхні.

## Зони готування їжі

На варильній поверхні мають ся нагрівальні випромінювальні електричні елементи. Під час роботи вони стають червоними:



А. Зона готування з випромінювальними елементами.

В. Індикатор тепла: вказує на те, що температура у відповідній зоні готування перевищує 60°C, також

у випадках, коли елемент вже вимкнений, але залишається гарячим.

## Зона готування з випромінювальними елементами.

Нагрівальні випромінювальні елементи складаються з нагрівальних циркуляційних елементів, які стають червоними тільки через 10-20 секунд після увімкнення.

## Корисні поради з використання варильної поверхні

- Використовуйте каструлі з плоским і товстим дном, щоб забезпечити їх прилягання до нагрівальної зони;



- Використовуйте каструлі достатнього діаметру, щоб повністю покрити нагрівальну зону з метою повного застосування вироблюваного тепла;



- Переконайтеся в дно каструль є чистим та сухим: це забезпечить оптимальне прилягання до зон готування і триваліший термін служби варильної поверхні і самих каструль;
- намагайтеся не використовувати такі каструлі для готування на відкритому газі: теплова концентрація на газових пальниках може призвести до деформування дна каструлі з подальшою втратою оптимального прилягання;
- Ні в якому разі не залишайте увімкнену зону готування без посуду, тому що це призведе до ушкодження поверхні.

Поз.	Нормальна або швидка конфорка
0	Вимкнено
1	Готування овочів, риби
2	Готування картоплі (на парі), супів, бобових (нуту, квасолі)
3	Продовження готування великої кількості їжі, супів, борщів
4	Запікання (середня потужність)
5	Запікання (велика потужність)
6	Підсмаження або досягнення кипіння за короткий час

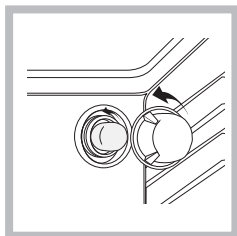
# Догляд і технічне обслуговування

## Охорона і дбайливе відношення до довокілля

- Ви можете сприяти зниженню пікового навантаження на електричні мережі, якщо будете користуватися духовкою переважно пізно ввечері або рано вранці. Для цього передбачені різні варіанти програмування режимів готування, зокрема режим «відстроченого готування» (див розділ «Режими готування»).
- Завжди тримайте дверцята духовки зачиненими, використовуючи режими ГРИЛЬ і СМАЖЕННЯ. Таким чином покращується результат готування й зберігається енергія (приблизно на 10%).
- Регулярно перевіряйте й очищуйте ущільнення дверцят, щоб гарантувати відсутність бруду й щільне прилягання дверцят до шафи, що запобігає розсіюванню тепла.
- Цей продукт відповідає вимогам останньої Європейської Директиви по зниженню споживання енергії в режимі очікування. Якщо протягом 2 хвилин не виконується жодна операція, прилад автоматично перемикається в режим очікування. Режим очікування позначається яскравим зображенням годинника. Як тільки робота приладу поновлюється, система повертається в робочий режим.

## Заміна лампи в духовій шафі

1. Після від'єднання духовки від електричної мережі



- зняміть скляну кришку, що закриває гніздо лампи (див. малюнок).
2. Вкрутіть лампу й замініть її на аналогічну: напруга 230 В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Поверніть на місце кришку й підключіть духовку до електричної мережі.

## Очищення склокерамічної поверхні

! Не користуйтеся абразивними або корозійними миючими засобами (наприклад, аерозольними продуктами для очищення грилю й духової шафи), плямовивідниками, засобами проти іржі, миючими порошками або губками з абразивною поверхнею – це може залишити на поверхні подряпини, що не підлягають відновленню.

- Звичайно достатньо просто помити нагрівальну поверхню вологою губкою й просушити її адсорбуючими кухонними рушниками.
- Якщо нагрівальна поверхня надмірно брудна, протріть її з використанням спеціального засобу для склокерамічних поверхонь, потім добре промийте й просушіть.
- Для видалення більш стійкого бруду користуйтеся придатним шкребок (не входить до комплекту постачання). Видаляйте бризки якомога швидше, не чекаючи поки прилад охолоне, щоб запобігти їх засиханню. Відмінного результату можна досягти, використовуючи змочену у мильній воді губку з неіржавіючої сталі, що спеціально розроблена для склокерамічних поверхонь.
- Якщо пластик або цукор випадково розплавилися на нагрівальній поверхні, негайно видаліть їх сліди за допомогою шкребка, поки поверхня ще гаряча.
- Чисту поверхню можна обробити спеціальним захисним засобом, який утворює невидиму плівку, що захищає поверхню від крапель, що потрапляють на неї під час готування. Такий засіб слід наносити на теплу (але не гарячу) або холодну поверхню

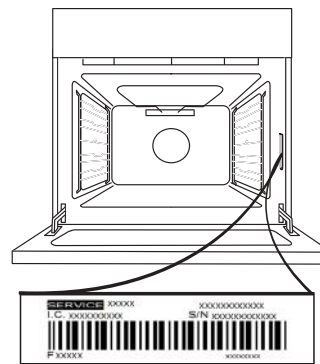
- Не забувайте добре промивати поверхню чистою водою й просушувати її – залишки страв можуть присихати під час подальшого готування.

Засоби очищення склокерамічної поверхні	Де можна придбати
Шкребки для вікон Лезоподібні шкребки	Магазини «зроби сам»
Замінні леза	Магазини «зроби сам», супермаркети, аптеки
COLLO напівмісяць NOB BRITE Очисник для керамічних поверхонь SWISSCLEANER	Магазини взуття, споживчих товарів, універмаги, магазини регіональної електропостачальної компанії, супермаркети

## ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на веб-сайті. Будьте готові надати такі відомості:

- Короткий опис несправності
- Точну назва моделі виробу
- Допоміжний код (число після слова «SERVICE» на паспортній табличці, ПРИКРІПЛЕНІЙ до виробу, цей код також можна побачити з лівого внутрішнього краю, коли дверцята шафи відчинено)
- ваша повна адреса;
- контактний телефонний номер



Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту. Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

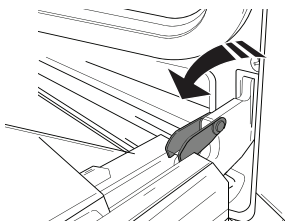
### Звертаючись по допомогу, вкажіть наступну інформацію:

- Тип проблеми, що сталася.
- Модель приладу (Mod.).
- Серійний номер (S/N).

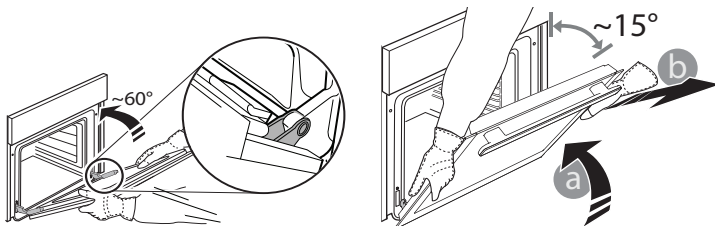
Два останні пункти інформації можна знайти на табличці технічних даних, що закріплена на приладі.

## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

**1.** Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



**2.** Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

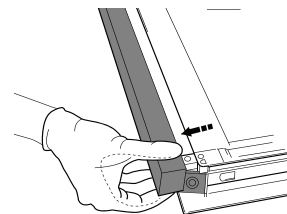
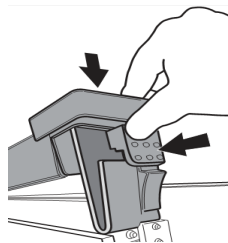
**3.** Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

**4.** Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

**5.** Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

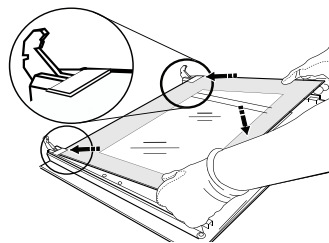
## НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

**1.** Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



**2.** Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

**3.** При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.



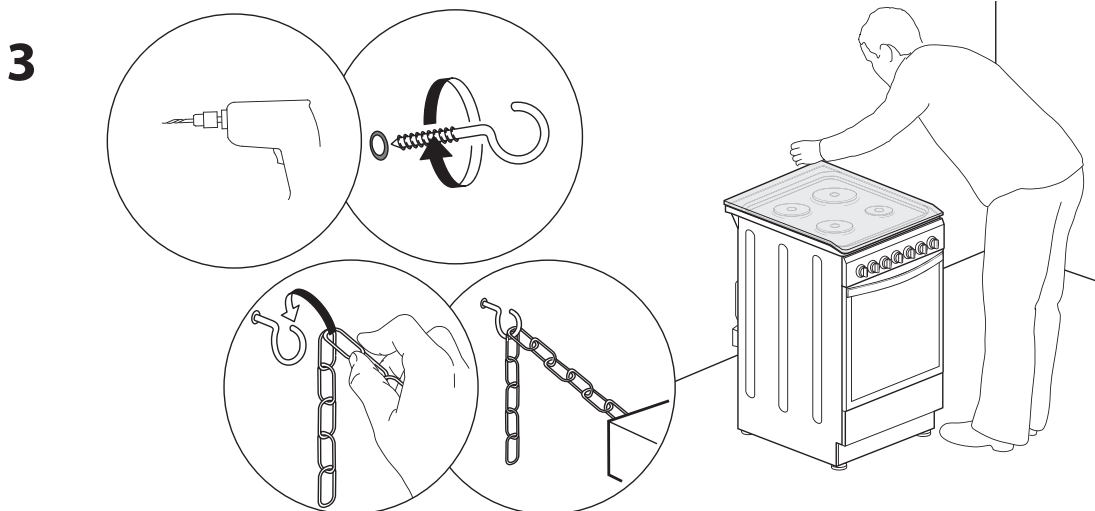
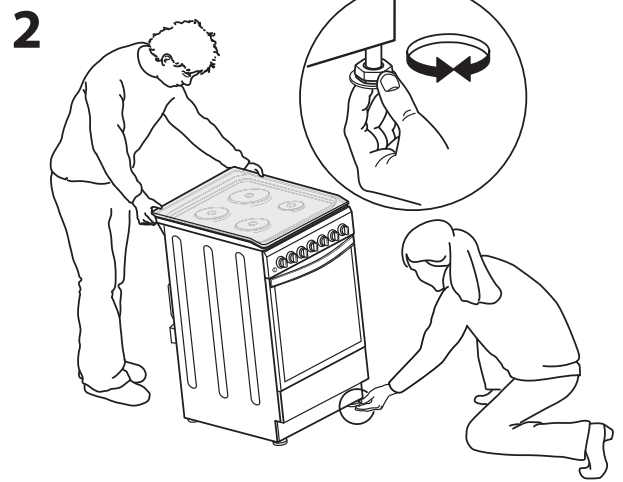
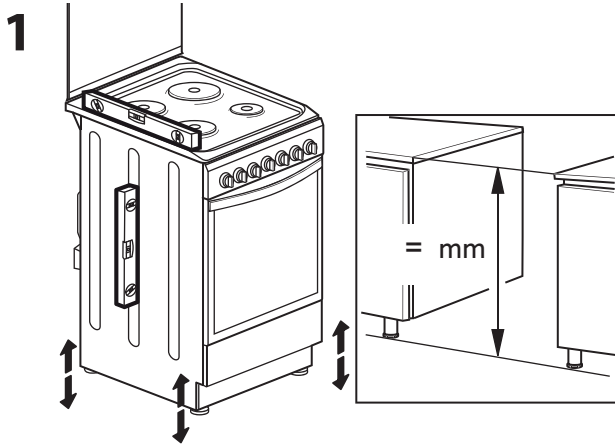
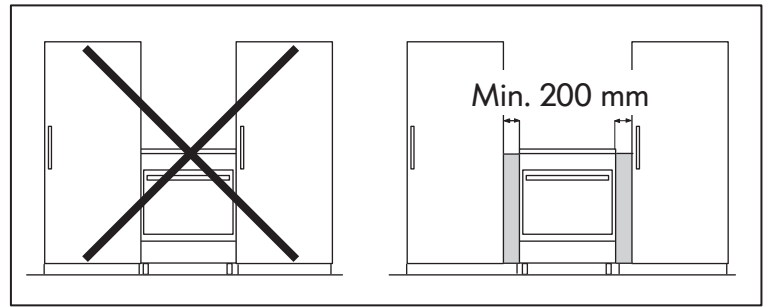
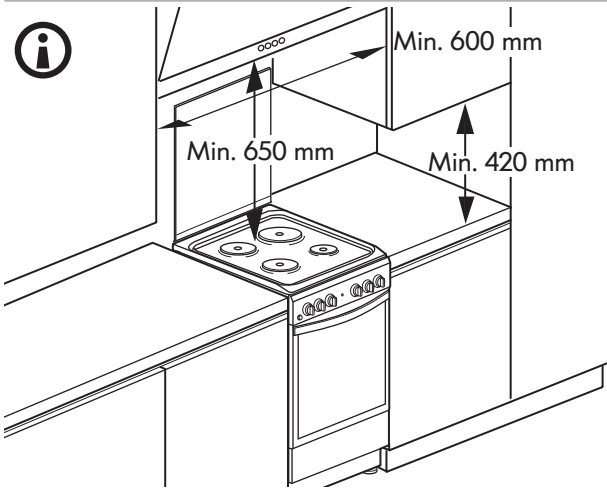
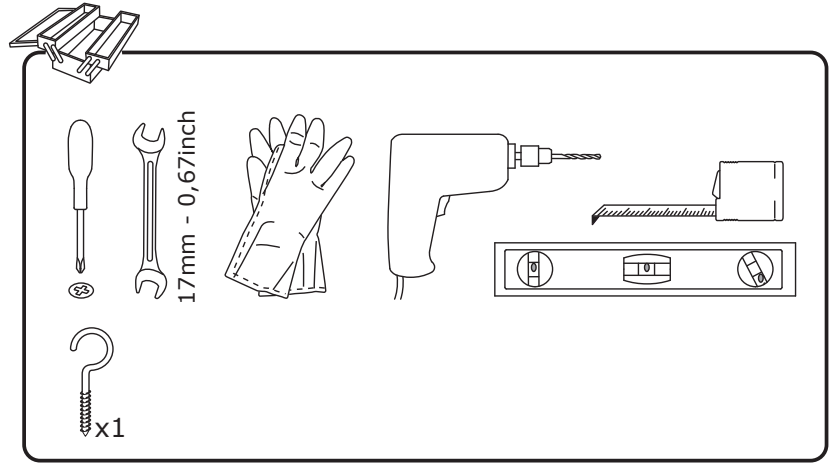
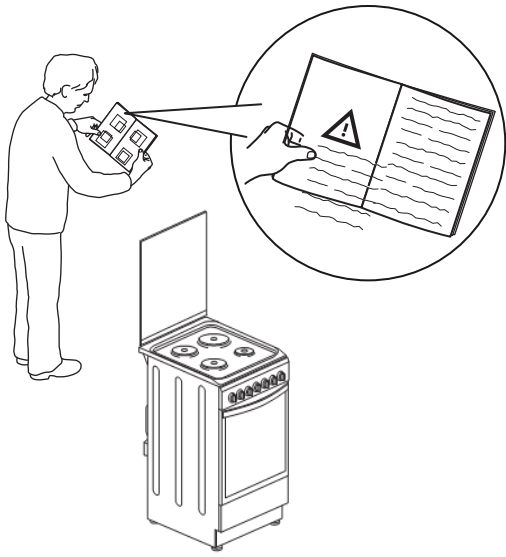
**4.** Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

## Бокові та задні каталітичні втулки

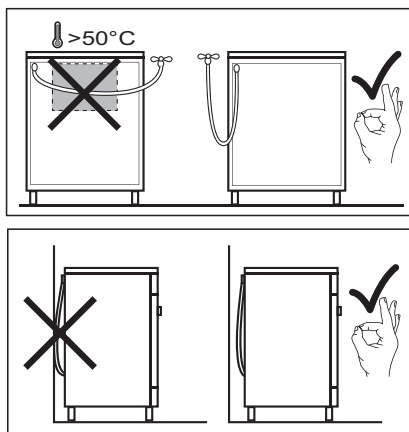
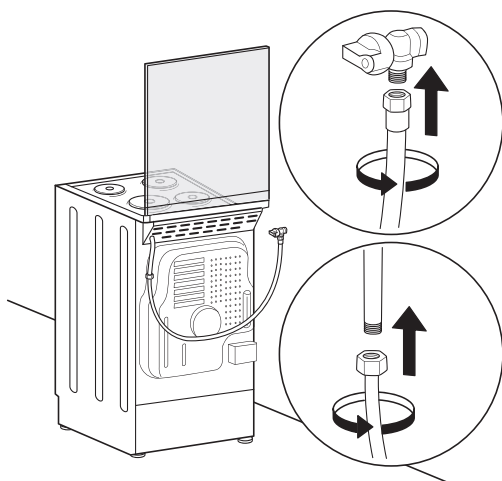
Це панелі, вкриті спеціальною емаллю, яка поглинає жир, що виділяється при готуванні їжі. Ця емаль є досить стійкою, тому різноманітні аксесуари (решітки, піддони тощо) можуть ковзати по ній, не пошкоджуючи. На поверхні можуть з'являтися білі відкладення; це не є приводом для занепокоєння.

Проте слід уникати наступного:

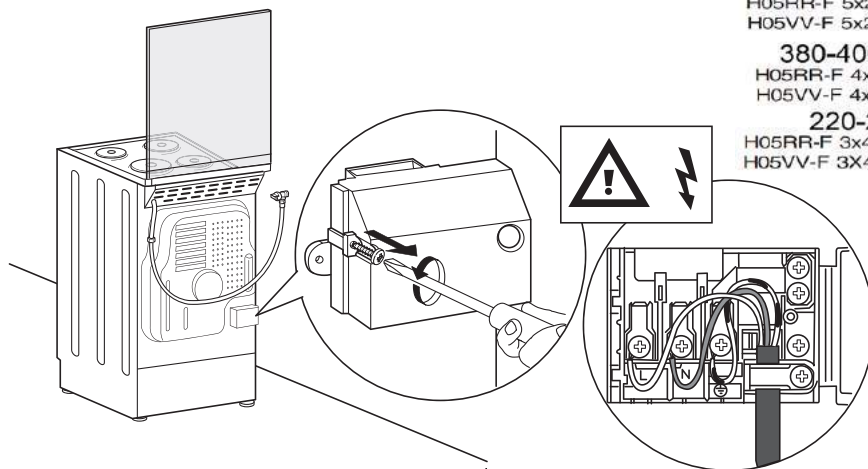
- очищувати емаль гострими предметами (наприклад, ножем);
- використовувати м'які засоби або абразивні матеріали.



4



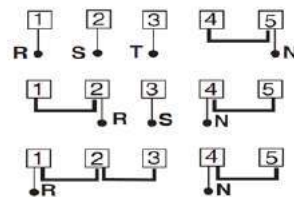
5



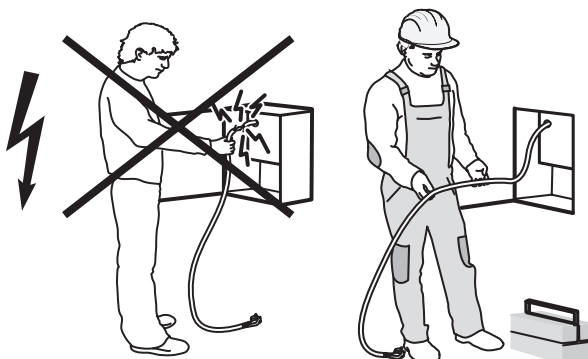
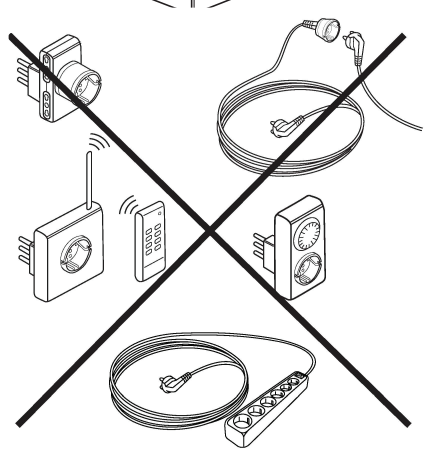
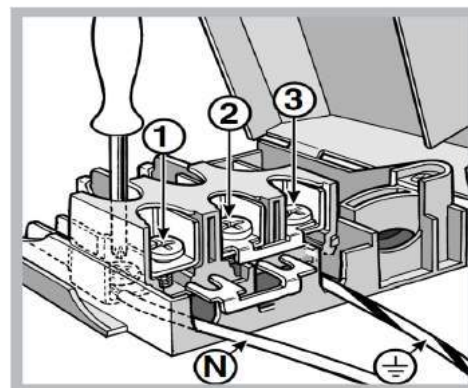
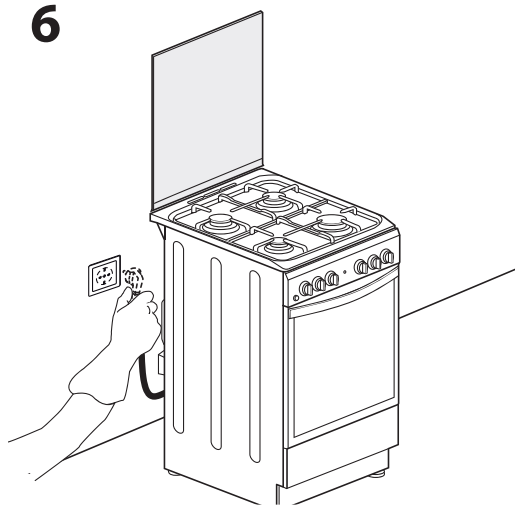
380-400 3N~  
 H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363  
 H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746

380-400V 2N~  
 H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363  
 H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746

220-230V~  
 H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
 H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



6



Whirlpool EMEA S.p.A.  
Via Carlo Pisacane n.1  
20016 Pero (MI), Italy  
VAT number: IT00693740425  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)

11/2018 - W11287430  
**XEROX FABRIANO**

---