

Manuel d'utilisation Cuisinière pose-libre Table des matières

Consignes de sécurité	3
GUIDE	5
D'UTILISATION QUOTIDIENNE	
Installation	14



FR 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

A 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 évents d'air chaud à l'avant du four – un incendie pourrait se déclarer.

A 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 quide 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 ētre 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).

1 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.

1 N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes 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 Mettez-le au rebut en vous conformant à la être réutilisés. 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.

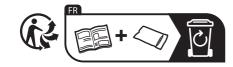
CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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.



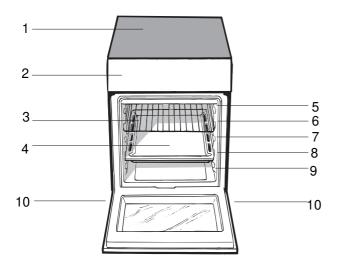


GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



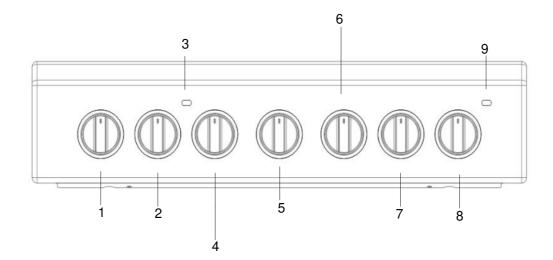
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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. Voyant lumineux thermostat
- 4. THERMOSTAT Bouton
- 5. Manette du MINUTEUR
- 6. **SÉLECTEUR**Bouton

- 7. Manette de la plaque électrique
- 8. Manette de la plaque électrique
- 9. Voyant de fonctionnement de la plaque électrique



Conseils d'installation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension et

fréquence voir plaquette signalétique

d'alimentation :

ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION - Consommation énergie convection naturelle. Fonction four : **ECO**

*L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats). 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. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.



Programme FOUR 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.



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 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.



Mode PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Attendre la fin du préchauffage avant de placer les aliments dans le four, puis sélectionner la fonction de cuisson préférée.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

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

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

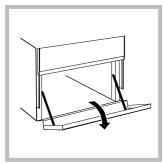


ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)

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*

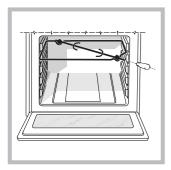


Une niche ménagée au-dessous du four peut être utilisée pour entreposer des accessoires ou des casseroles. Pour ouvrir le volet, faites-le pivoter vers le bas (voir figure).

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.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche, procédez comme suit:

- 1. placez la lèchefrite au gradin 1;
- 2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte (voir figure);
- 3. pour actionner le

tournebroche, sélectionnez (à l'aide du bouton PROGRAMMES.

Utiliser le programmateur fin de cuisson

- 1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2. Puis en faisant marche arrière, sélectionner le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du repère fixe du tableau de bord.
- 3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint.
- 4. Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme une simple minuterie.

Pour utiliser le four en fonctionnement manuel, c'està-dire sans programmateur fin de cuisson, amener le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du symbole .

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".

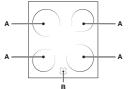
L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

.....

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.

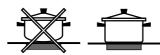
Foyers radiants

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

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
Décongélation	Décongeler tout type d'aliment					
Traditionnel	Canard Rôti de veau ou de bœuf Rôti de porc Biscuits (pâte brisée) Tartes	1 1 1 -	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Ventilé	Pizza (su 2 niveaux) Lasagnes Agneau Poulet rôti + pommes de terre Maquereau Cake Choux (sur 2 niveaux) Biscuits (sur 2 niveaux) Génoise (sur 1 niveau) Génoise (sur 2 niveaux) Quiches	1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0	2-4 3 2 2-4 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10	220 200 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles et seiches Brochettes de calmars et crevettes Tranches de colin Légumes grillés Côte de veau Côtelettes Hamburgers Maquereaux Croque-monsieur	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4	4 4 4 3/4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
Gril ventilé	Poulet grillé Seiches	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

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

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
- 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.

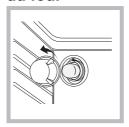
- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuver.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (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 avant 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

téléchargées de notre site Web www.indesit.com

- 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	Oů les acheter
Raclette r 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.

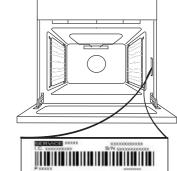
Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.

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. Les caractéristiques complètes de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

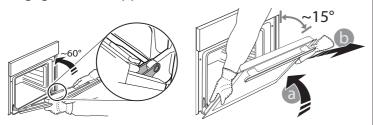


2. Fermez le plus possible la porte.

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.

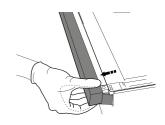
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

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

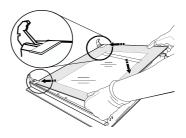
CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé 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 vous.





- **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. Replacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. 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.

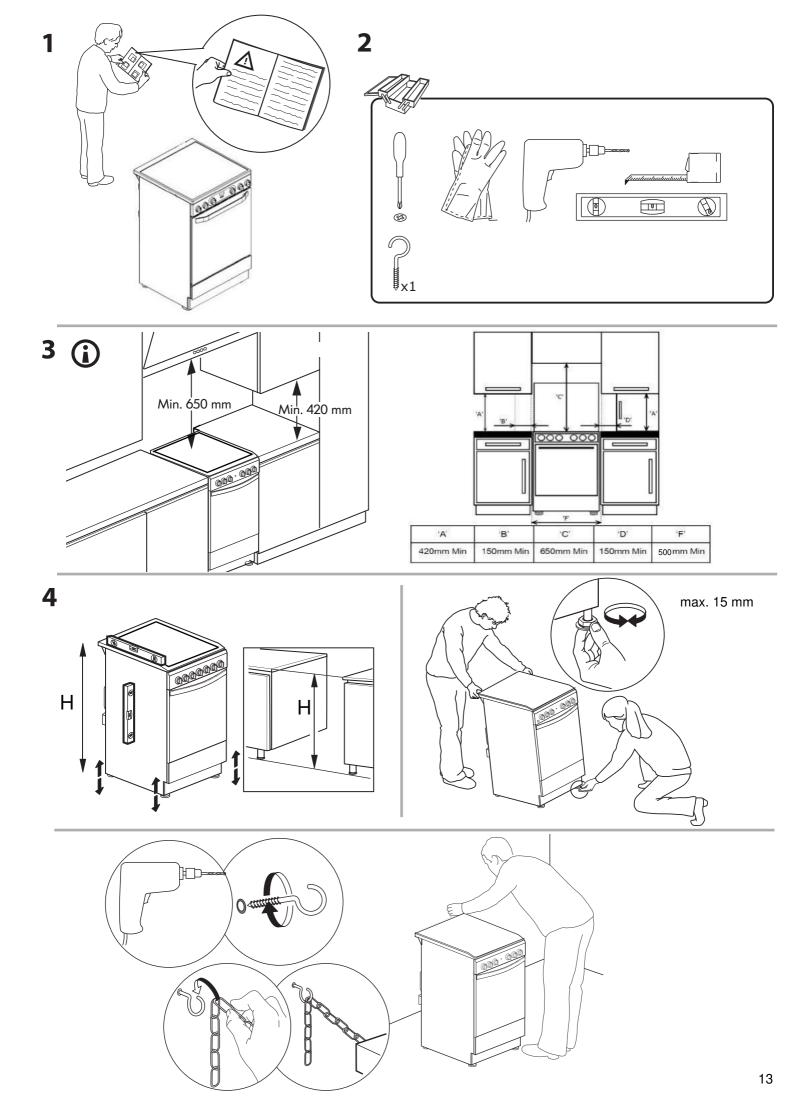
L'émail catalytique est résistant mais il faut éviter : de gratter l'émail avec des objets tranchants (couteaux ...) et d'utiliser des détergents ou des produits de nettoyage abrasifs, les propriétés autonettoyantes de l'émail risqueraient autrement d'être détruites irrémédiablement.

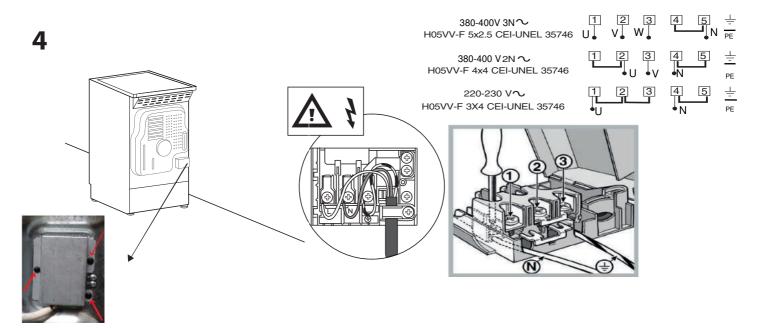
Assistance

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.





After installing the power cable, screw the metal cover with three screws. ΕN

Qidalandırma kabelini guraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin. ΑZ

След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете триете винта. BG

Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů. CS

Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest. DE

Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni. ET

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

Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka. HR

A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet. HU

Յոսանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք երեք պտուտակներով։ HE

Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti. IT

დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ხრახნით. KΑ

ΚZ Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.

Кубат кабелин орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз. KR

Kai sumontuojate maitinimo laida, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais. LT

Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves. LV

Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven. NL

PLPo podłączeniu kabla zasilającego przymocować metalową pokrywę trzema śrubami.

PT Após instalar o cabo de tensão, aparafuse a cobertura de metal com três parafusos.

RO După instalarea cablului de alimentare, fixați capacul metalic cu trei șuruburi.

RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.

Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek. SK

Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja. BA

Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı üç vida kullanarak vidalayın. TR

UA Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

