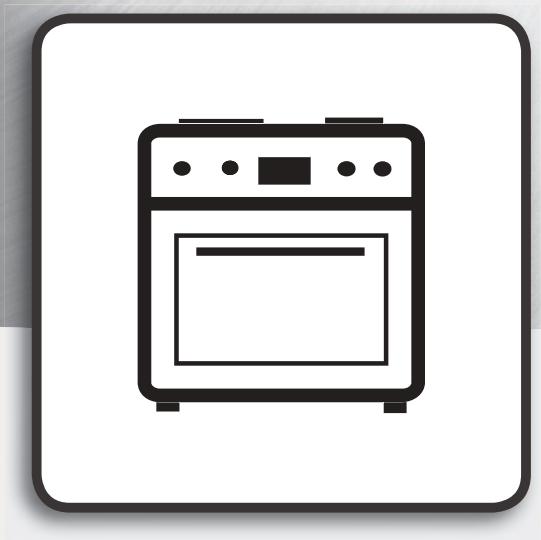


IS5V5CCW/E

FR

Manuel d'utilisation

Cuisinière pose-libre

Table des matières

Consignes de sécurité 3

GUIDE **D'UTILISATION QUOTIDIENNE** 7

Installation 25

EN

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

Contents

Safety Instructions 5

DAILY REFERENCE GUIDE 16

Installation 25

INDESIT

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

⚠ 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.

⚠ 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 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 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.

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care shoul be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING : If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING : Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, unitl all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.

WARNING: In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ WARNING: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

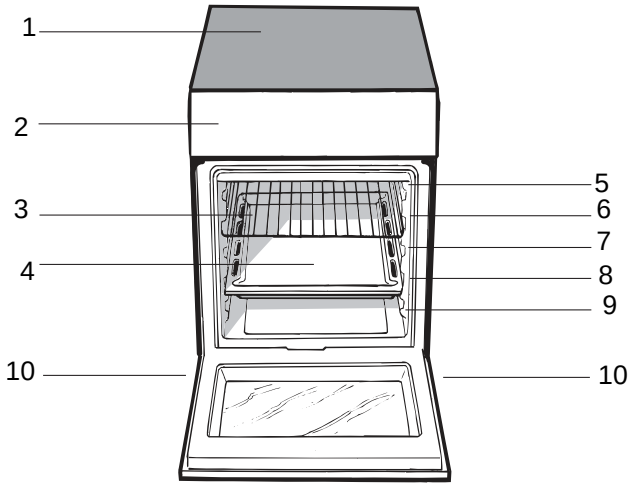
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 in compliance with the European standard EN 60350-1.

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 in compliance with the European standard EN 60350-2.

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE

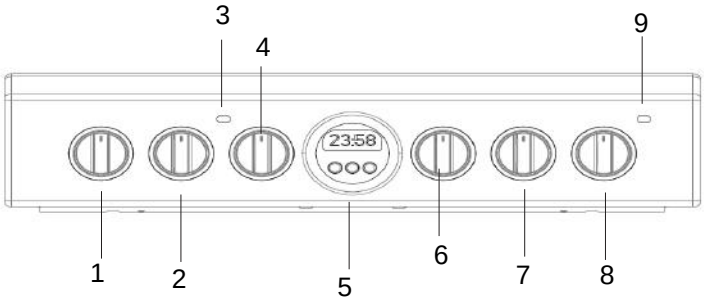
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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**
   Lampe témoin
5. Manette du MINUTEUR
6. Manette PROGRAMMES
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 d'alimentation :	voir plaquette signalétique
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.

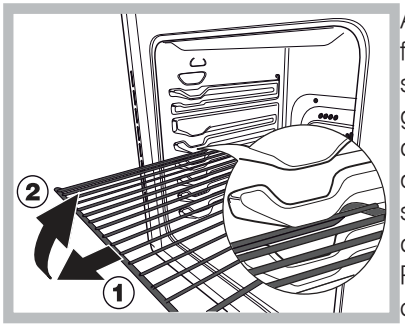
Mode **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**

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

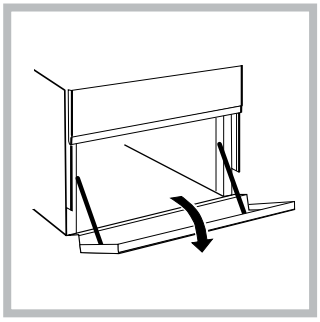
S’il vous avez besoin de deux grilles, utilisez le programme FOUR VENTILE car c’est le le seul qui vous permet de cuire sur deux niveaux. Mieux vaut en outre :

- 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*

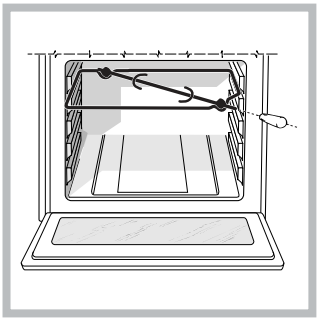


Une niche ménagée au-dessous du four peut être utilisée pour entreposer des accessoires ou des casseroles. Pour ouvrir le volet, faites-le pivoter vers le bas (voir figure).

Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

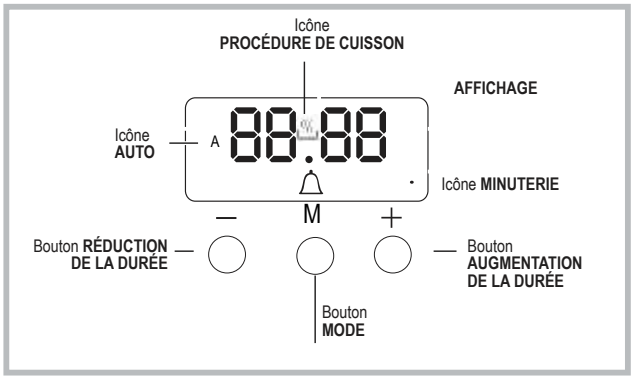
Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

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.

Fonctionnement de l'horloge/Bip minute



Réglage de l'horloge !

L'horloge peut être réglée lorsque le four est éteint ou quand il est allumé, à condition que le délai d'un cycle de cuisson n'ait pas déjà été programmé. Après avoir branché l'appareil au réseau électrique principal,

ou après une coupure électrique, les chiffres 00:00
de l'afficheur commencent à clignoter.

1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - ».
   Les deux points entre les chiffres des heures et ceux des minutes clignotent.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur souhaitée sera facile et rapide.

Modification de la fréquence de l'avertisseur

La fréquence de l'avertisseur sonore peut être modifiée en ap puyant plusieurs fois sur « - ». -

Réglage du bip minute

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et ne modifie pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer l'avertisseur à la fin de la durée réglée

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres à l'écran commencent à clignoter.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
3. Patientez pendant 5 secondes, si vous appuyez à nouveau sur le bouton, l'écran affiche la durée et lance le compte à rebours. À la fin de cette période, l'avertisseur retentit.

Programmation de la cuisson

Sélectionnez un mode de cuisson avant la programmation.

Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que l'icône et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
3. Patientez pendant 5 secondes, après cela l'icône **AUTO** s'affiche sur l'écran.
4. À la fin de la durée réglée, le four arrête la cuisson et un avertisseur sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'avertisseur.

- Par exemple : il est 9 h 00 et vous programmez une durée de1 heure et 15 minutes. Le programme s'arrête automatiquement à 10 h 15.

Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur le bouton jusqu'à ce que l'icône corresponde au réglage que vous souhaitez annuler et les chiffres à l'écran commencent à clignoter. Appuyez sur le bouton « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 s'affichent à l'écran.
- Appuyez et maintenez enfoncé les boutons « + » et « - » ; ceci annule tous les réglages sélectionnés auparavant, y compris les réglages de la minuterie.

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.

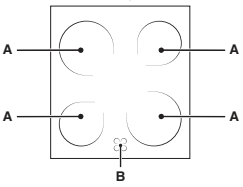
Allumer et éteindre les foyers

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



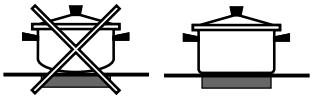
B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

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	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Ventilé	Pizza (su 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10		
	Poulet rôti + pommes de terre	1	2-4	10	180 180	50-60 60-75
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	25-30
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gril ventilé	Poulet grillé	1.5	3	5	200	55-60
	Seiches	1.5	3	5	200	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 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.

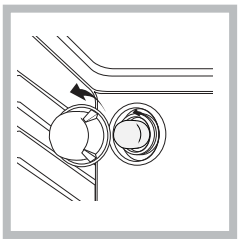
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

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 ŕ 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

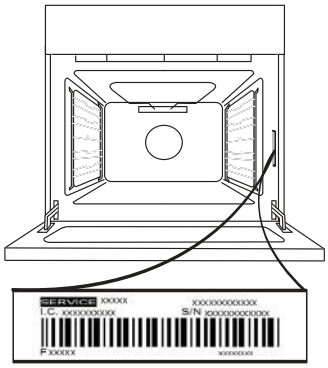


1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau électrique.

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



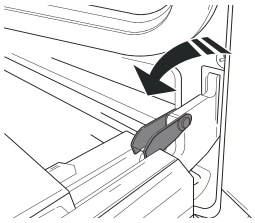
Veuillez noter : Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement.

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

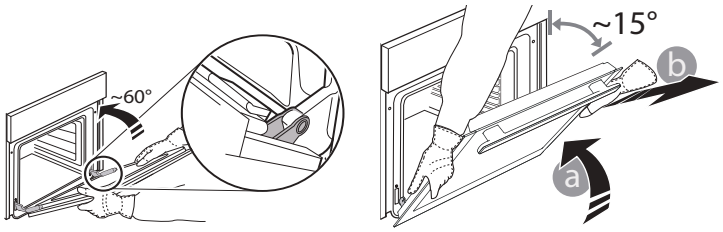
www Les caractéristiques complètes de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées de notre site Web www.indesit.com

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.

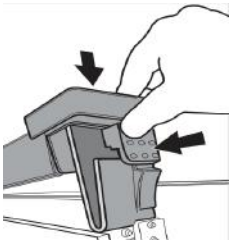
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

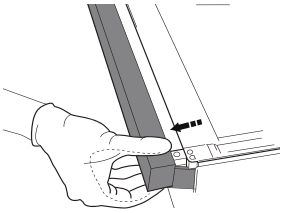
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

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

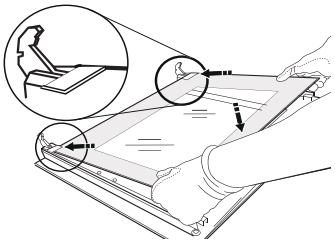
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.





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

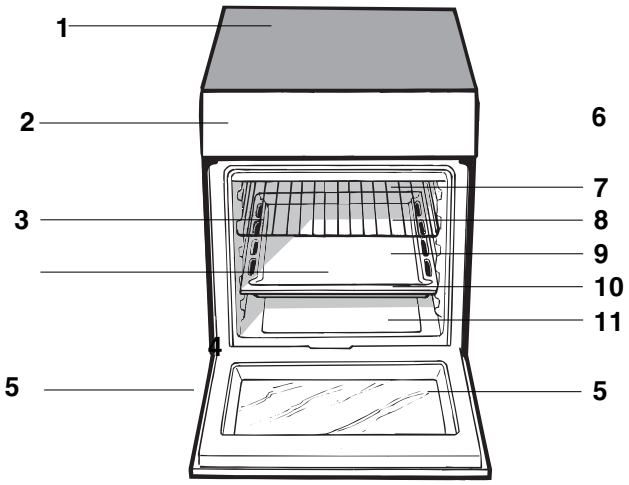
Indiquez-lui :

- 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.

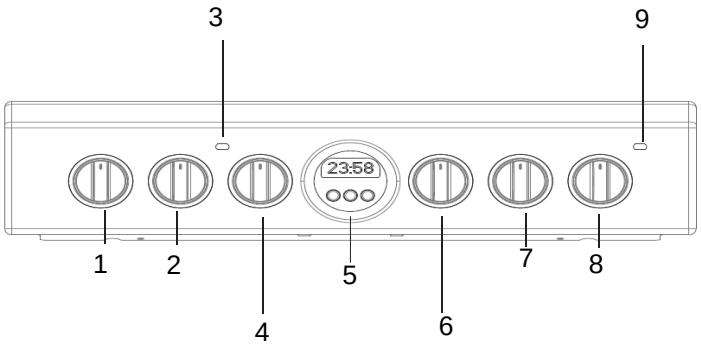
Read the safety instructions carefully before using the product

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. Electric HOTPLATE control knob
2. Electric HOTPLATE control knob
3. THERMOSTAT indicator light
4. THERMOSTAT knob
5. TIMER knob
6. SELECTOR knob
7. Electric HOTPLATE control knob
8. Electric HOTPLATE control knob
9. **HOTPLATE** indicator light

START-UP AND USE

Using the oven

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

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

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

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

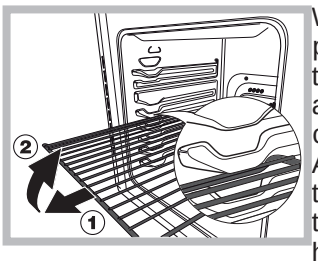
Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.
Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

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

Oven light

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



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

TABLE OF CHARACTERISTSICS	
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Energy consumption for Natural convection – heating mode: ECO

Cooking modes

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

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

DEFROSTING mode

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

STATIC OVEN mode

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

FAN OVEN mode

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

GRILL mode

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

ECO mode

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. To use the ECO cycle and therefore optimize power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

FAST PREHEAT mode

For preheating the oven quickly. Wait for preheating to finish before placing food in the oven, then select the preferred cooking function.

FAN ASSISTED DOUBLE GRILL mode

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

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

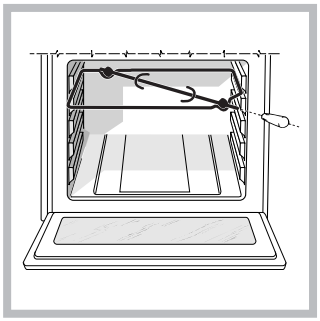
When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect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

Cooking on several shelves simultaneously

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

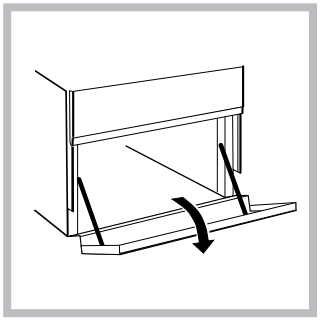
- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature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

Rotisserie



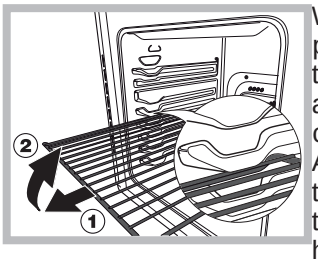
To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Activate the rotisserie by selecting with the SELECTOR knob.

Lower compartment*



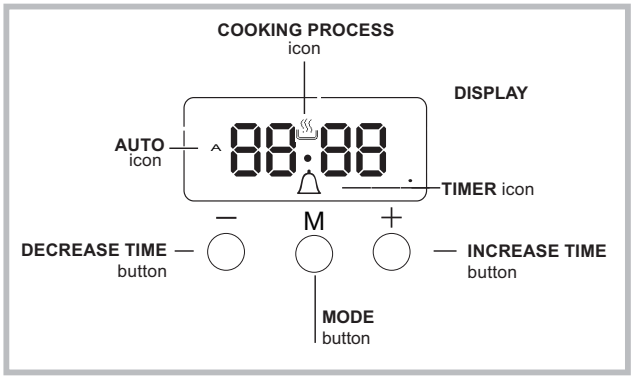
There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

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



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

Clock/Minute Minder Operation



Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the "+" and "-" button simultaneously Than the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the “+” and “-” buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

Changing the buzzer frequency

The buzzer signal frequency can be changed by touching the "- " repeatedly.

Setting the minute minder

This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the M button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the “+” and “-” buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, If you press the buttom one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the M button several times until icon AUTO and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the “+” and “-” buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the icon AUTO will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the M button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the “-” button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the “+” and “-” buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

Using the glass ceramic hob

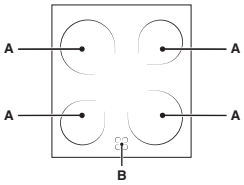
The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

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

Cooking zones

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



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

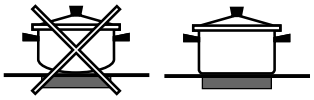
Cooking zones with radiant heating elements
They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

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

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

Practical advice on using the hob

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



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

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

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Defrosting	All frozen food					
Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

CARE AND MAINTENANCE

Respecting and conserving the environment

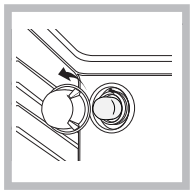
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Switching the appliance off

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Replacing the oven light bulb



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

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

This product contains a light source of energy efficiency class E.

Cleaning the glass ceramic hob

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

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

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

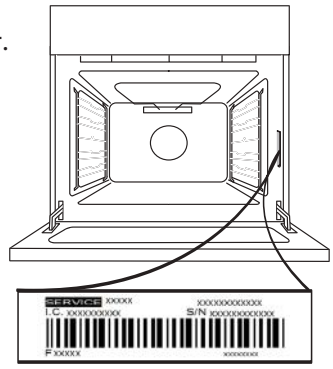
Cleaning stainless steel

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

AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

- a brief description of the problem;
- the exact model type of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product, which can be seen on the inside edge when the oven door is open);
- your full address;
- a contact telephone number.



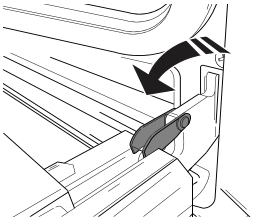
Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly.

Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

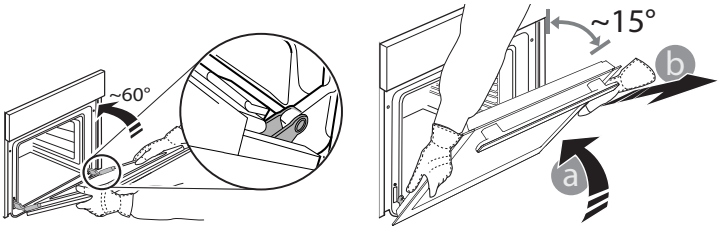
www A complete product specification, including the energy efficiency ratings for this oven, can be read and downloaded from our website www.indesit.com

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

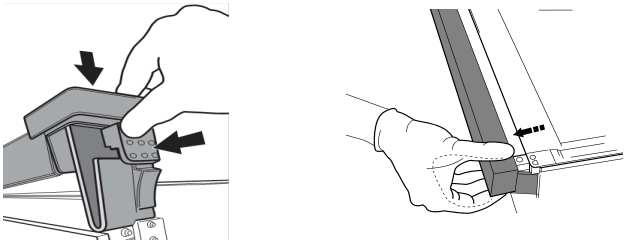
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully.
Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

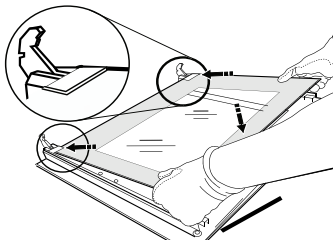
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

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



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door

Catalitic Cleaning

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

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

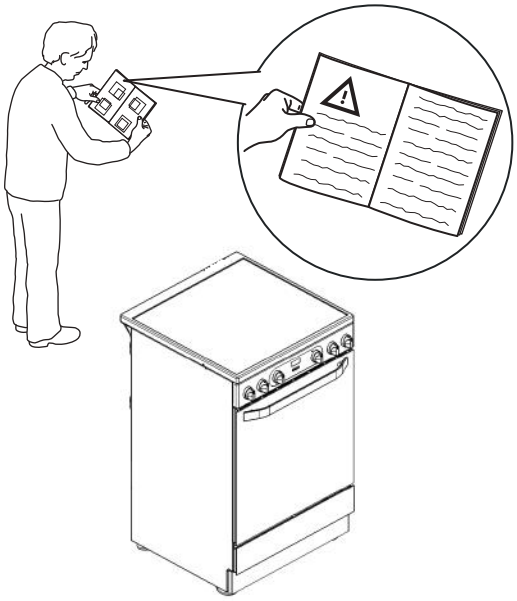
Assistance

Please have the following information to hand:

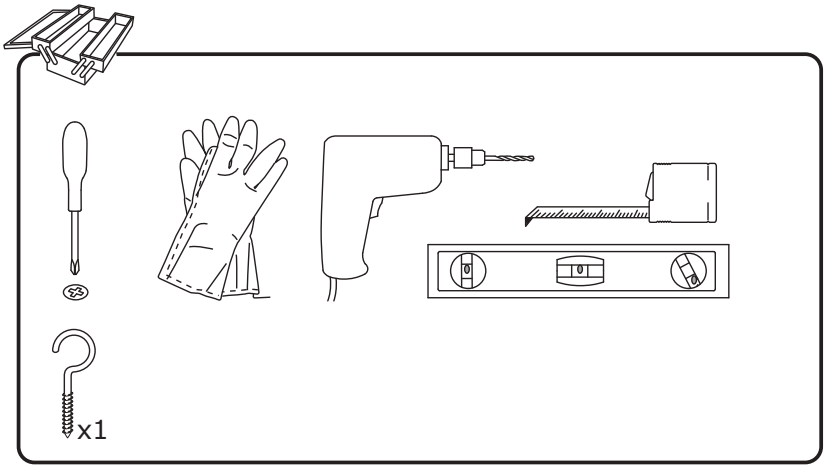
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

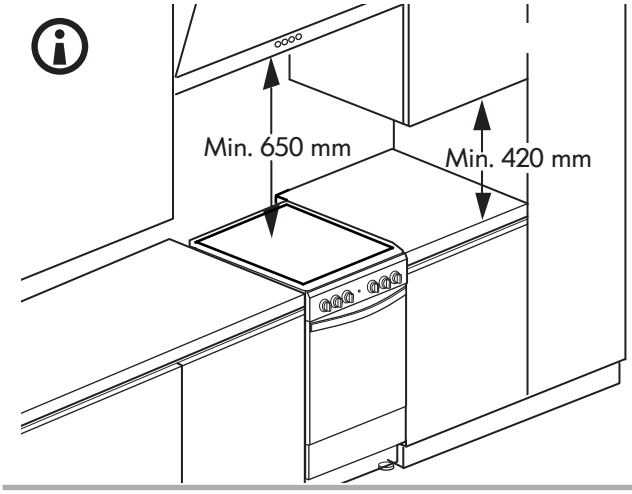
1

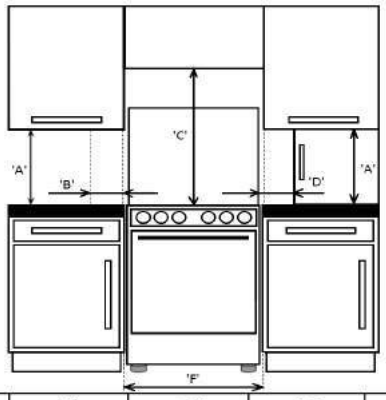


2



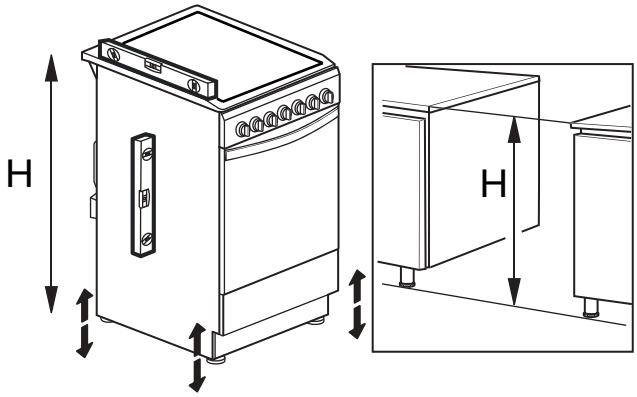
3

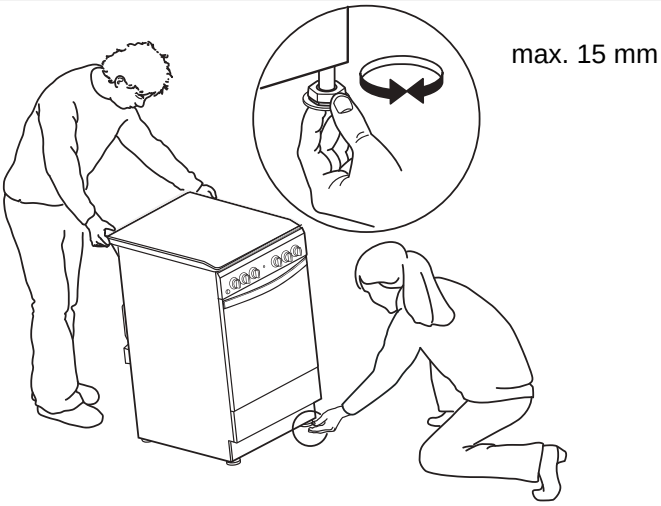


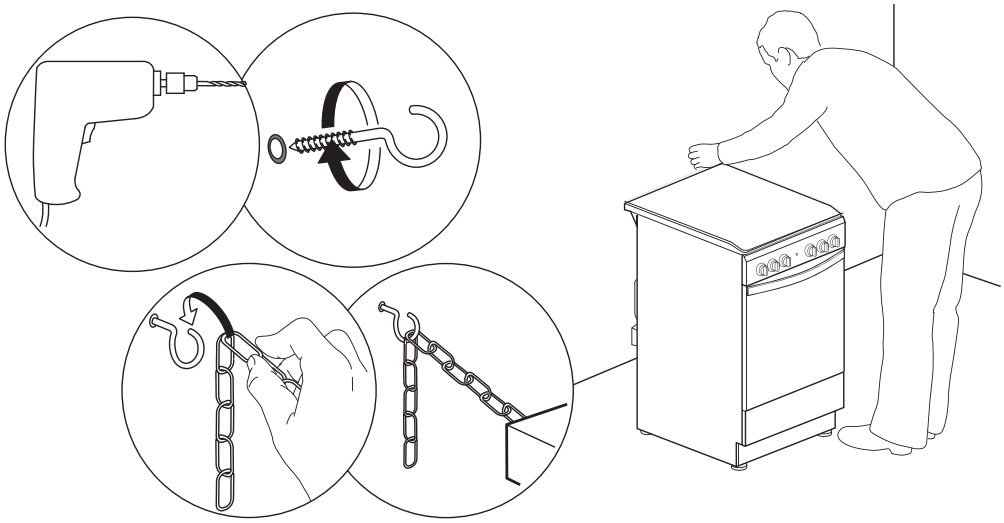


'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	500mm Min

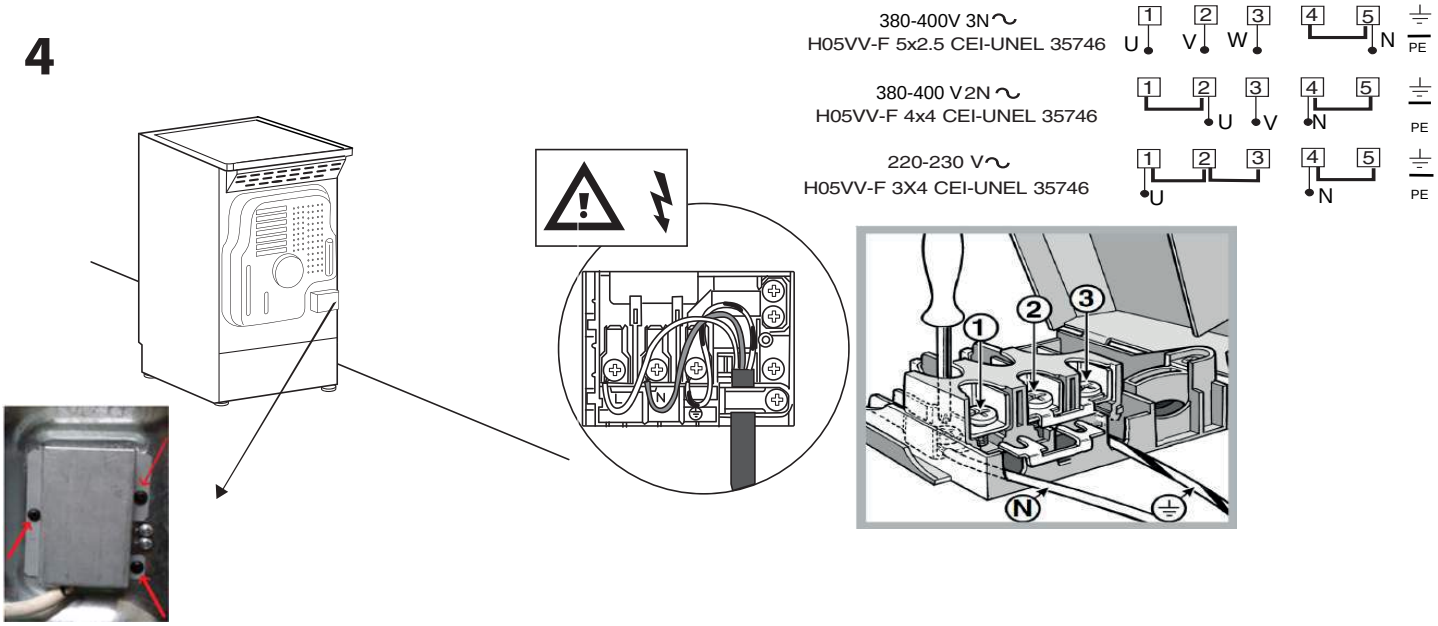
4

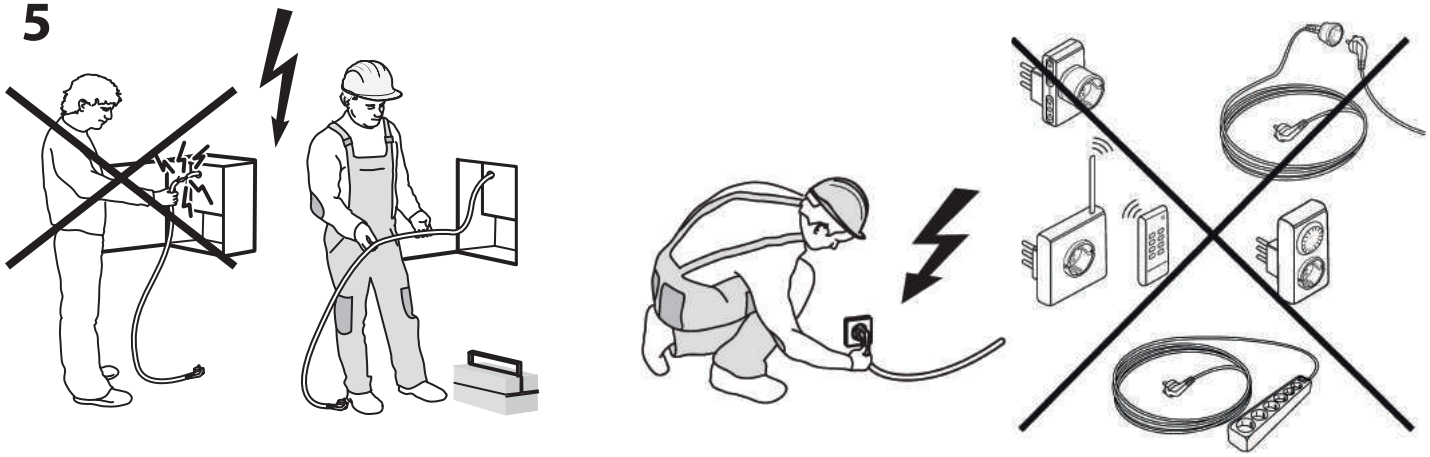






4



EN After installing the power cable, screw the metal cover with three screws.
AZ Qidalandırma kabelini quraşdırdıqdan sonra üç vint ilə metal örtüyü bərkidin.
BG След монтиране на захранващия кабел затворете металния капак, като завиете триете винта.
CS Po instalaci napájecího kabelu přišroubujte kovový kryt pomocí tří šroubů.
DE Nach der Installation des Stromkabels, schrauben Sie die Metallabdeckung mit drei Schrauben fest.
ET Pärast toitekaabli paigaldamist kruvige metallkate kolme kruviga kinni.
FR Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.
HR Nakon postavljanja strujnog kabela, zavijte metalni poklopac s tri vijka.
HU A tápkábel beszerelése után három csavarral csavarozza össze a fémfedelet.
HE Հոսանքի մալուխը տեղադրելուց հետո, մետաղական ծածկն ամրացրեք երեք պտուտակներով:
IT Dopo avere installato il cavo di alimentazione, fissare il coperchio metallico con tre viti.
KA დენის კაბელის დამონტაჟების შემდეგ, ლითონის თავსახური გაამაგრეთ სამი ხრახნით.
KZ Қуат көзі кабелін орнатқаннан кейін, металл қақпақты үш бұрандамен бұрап бекітіңіз.
KR Кубат кабелин орноткондон кийин, темир кабын үч бурагыч менен бураңыз.
LT Kai sumontuojate maitinimo laidą, prisukite metalinį gaubtą trimis varžtais.
LV Pēc barošanas kabeļa pievienošanas pieskrūvējiet metāla vāku, izmantojot trīs skrūves.
NL Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.
PL Po 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, fixaţi capacul metalic cu trei şuruburi.
RU После прокладки провода электропитания завинтите металлическую крышку тремя винтами.
SK Po inštalácii napájacieho kábla priskrutkujte kovový kryt pomocou troch skrutiek.
BA Nakon što montirate kabl za napajanje, zašrafite metalni poklopac pomoću tri zavrtnja.
TR Güç kablosunu taktıktan sonra, metal kapağı üç vida kullanarak vidalayın.
UA Після прокладання проводу електроживлення загвинтіть металеву кришку трьома гвинтами.

5