

Gebruiksaanwijzing

FORNUIS EN OVEN

NL

Nederlands,1

GB

English,13

FR

Français,25

UA

Українська, 38

KZ

Қазақша ,50

I6VMH2A/ NL

I6VMH2A.1/ NL

Inhoud

Installatie, 3

Plaatsen en waterpas zetten
Elektrische aansluiting
Gasaansluiting
Aanpassen aan de verschillende soorten gas
Tabel eigenschappen branders en sproeiers
Tabel eigenschappen

Beschrijving van het apparaat, 5

Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 6

Gebruik van de kookplaat
Gebruik van de oven
Gebruik van de timer einde kooktijd
Kookprogramma's
Praktische kooktips
Kooktabel oven

Voorzorgsmaatregelen en advies, 10

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 11

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
Vervangen van het ovenlampje
Onderhoud gaskranen
Servicedienst

PAS OP

NL

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet.

Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken.

Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht.

Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan.

U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus) deken.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

PAS OP: Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Verwijder eventuele geknoeiide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn. PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt. ! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

Plaatsen en waterpas zetten

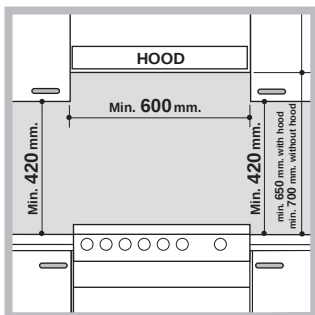
! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.

Deze afstand moet 700 mm worden als de



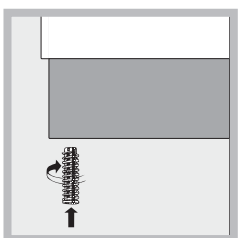
keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies

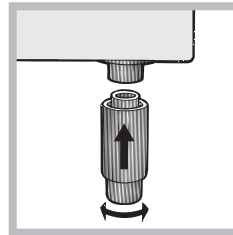
van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten

Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).



* Slechts op enkele modellen aanwezig.



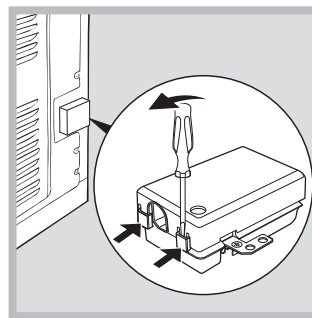
De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis

Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel

Openen klemmenstrook:

- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van de klemmenstrook op met een schroevendraaier;
- Trek het deksel van de klemmenstrook open.

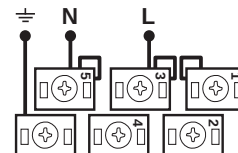


Voor het aansluiten van de kabel moet u de volgende handelingen uitvoeren:

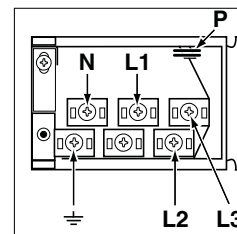
- draai de schroef van

de kabelklem en de schroeven van de contacten los ! De jumpers zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting op eenfase 230V (zie afbeelding).

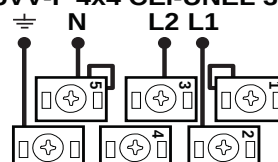
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



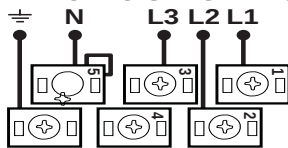
- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen worden de twee jumpers gebruikt die zich in de doos bevinden (zie afbeelding – referentie "P")
- zet de kabel vast in de speciale kabelklem en sluit het deksel.



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



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



Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (zie tabel Technische gegevens).

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

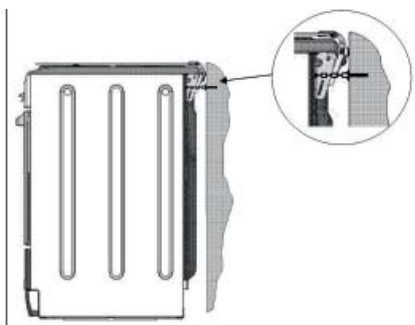
! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden naleefd.

Veiligheidsketen



! Om per ongeluk kantelen van het apparaat te voorkomen, bijvoorbeeld doordat een kind op de ovendeur klimt, MOET de bijgeleverde veiligheidsketting geïnstalleerd worden.

geïnstalleerd worden.

Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die door middel van een (niet bijgeleverde) schroef aan de muur achter het apparaat bevestigd moet worden, op dezelfde hoogte als waarop de ketting aan het apparaat bevestigd is.

Kies de schroef en het schroefanker in overeenstemming met het soort materiaal van de muur achter het apparaat. Als de kop van de schroef een kleinere diameter dan 9 mm heeft, moet een sluitring worden gebruikt. Op een betonnen muur moet een schroef met een diameter van minstens 8mm en 60mm lengte gebruikt worden.

Zorg ervoor dat de schroef bevestigd wordt aan de achterkant van het fornuis en de muur, zoals in de afbeelding getoond wordt, zodat de schroef na installatie gespannen is en parallel aan het niveau van de vloer is.

TYPEPLAATJE

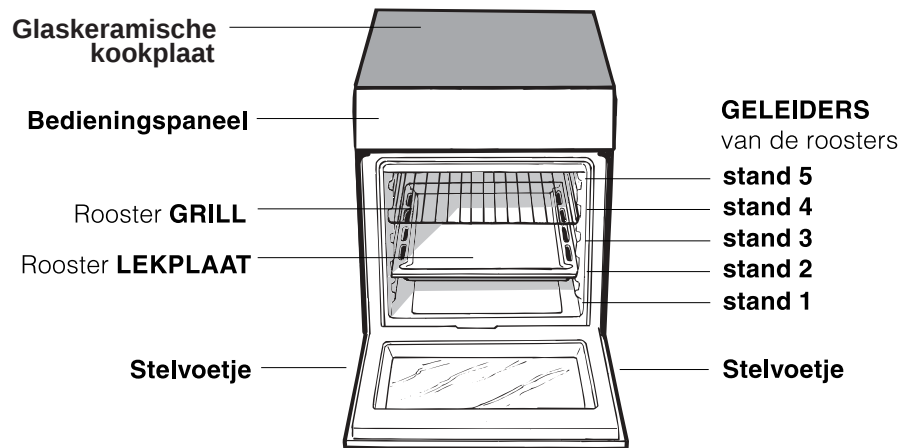
Afmetingen Oven HxBxD	32.4x43.5x41.3 cm	I6VMH2A/ NL
	32.4x45.5x41.3 cm	I6VMH2A.1/ NL
Inhoud	liter 61	I6VMH2A.1/ NL
	liter 59	I6VMH2A/ NL
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm	
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje Data plaat -is in de flap of na de ovenruimte is geopend, aan de linker wand in de oven.	
Keramiekplaat	Links voor 1700 W Links achter 1200 W Rechts achter 2100 W Rechts voor 1200 W Maximum vermogen keramiekplaten 6200 W	
ENERGIE LABEL en ECODESIGN	EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU. EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 60350-1 reglement, EN 50564 reglement EN 60350-2 reglement Energieverbruik convector Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Traditioneel; = Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convector - verwarmingsfunctie:  Gebak.	
 	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/EG 1275/2008 (Stand-by/Off mode)	

Beschrijving van het apparaat

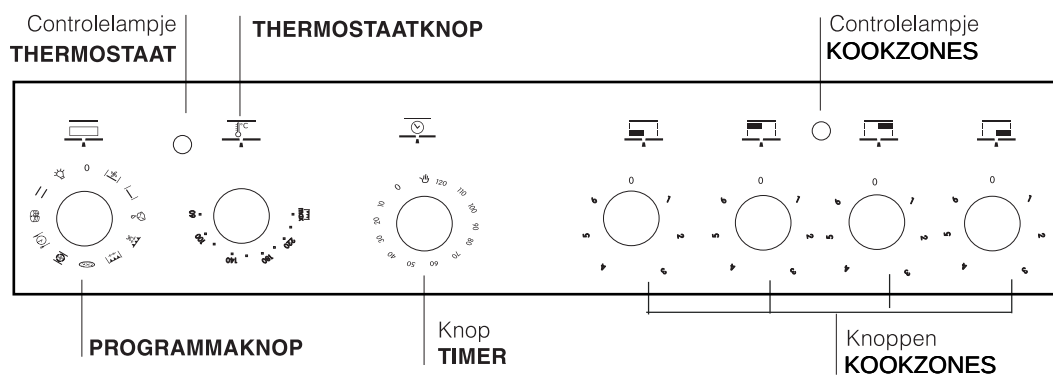


Aanzichttekening

NL



Bedieningspaneel



Starten en gebruik

NL

Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Vóór gebruik is het absoluut noodzakelijk het plastic folie aan de zijanten van het apparaat te verwijderen.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand 0 te zetten;

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven in werking is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

Dit licht gaat aan als u de PROGRAMMAKNOP op een stand zet die niet "0" is. Hij blijft aan totdat de oven in werking is. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Het gebruik van de timer einde kooktijd

1. U moet allereerst de wekker opladen door de knop TIMER EINDE KOOKTIJD bijna 360° rechtsom te draaien.
2. Draai de knop weer linksom en stel de gekozen tijd in. Zorg ervoor dat de minuten die zijn aangegeven op de knop TIMER EINDE KOOKTIJD samenvallen met de vaste aanwijzer op het bedieningspaneel.
3. Als de tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en gaat de oven uit.
4. Als de oven uit is kan de timer einde kooktijd als gewone kookwekker worden gebruikt.

! Als u de oven handmatig wilt gebruiken, en dus de timer einde kooktijd wilt uitschakelen, moet u de knop TIMER EINDE KOOKTIJD tot aan het symbool  draaien.

Kookprogramma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 60°C en MAX instellen, behalve:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding te veroorzaken.

Programma **GEBAK OVEN**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien zodat in de oven een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

Programma **FAST COOKING**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien zodat een gelijkmatige en constante warmte wordt gegarandeerd. Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

Programma **MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

 Programma **PIZZA OVEN**

De onderste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

 Programma **GRILL**

Het centrale gedeelte van het bovenste verwarmingselement gaat aan. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben (kalfs- en runderbiefstuk, biefstuk van de haas, entrecôte). Dit programma heeft een beperkt energieverbruik en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden etenswaren. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat het in de hoeken niet gaar zal worden.

 Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant.

! Bij GRILL en GRATINEREN moet de ovendeur dicht zijn.

 Programma **ONTDOOIEN**

De ventilator aan de onderkant van de oven maakt de luchtcirculeren bij kamertemperatuur rond het voedsel. Dit is aanbevolen voor het ontdooien van alle soorten voedsel, maar bijzonder voor delicate soorten voedsel die niet nodig warmte, zoals bijvoorbeeld: ijsstaarten, crème of vla desserts, fruit gebak. Door de ventilator, de ontdooitijd wordt ongeveer gehalveerd. Bij vlees, vis en brood, is het mogelijk de versnelling verwerken met behulp van de "multi-cooking" modus en het instellen van de temperatuur 80 ° - 100 ° C.

 Programma **BODEM GEVENTILEERDE**

Het onderste verwarmingselement en de ventilator wordt geactiveerd, waardoor de warmteverdeling in de gehele holte van de oven. Deze combinatie is nuttig voor licht koken van groenten en vis.

 Programma **BODEM**

Het onderste verwarmingselement wordt geactiveerd. deze positie wordt aanbevolen voor het perfectioneren van het koken van gerechten (in bakplaten) die zijn al gekookt op de oppervlak maar vereisen verdere koken in het centrum, of voor desserts met een bedekking van fruit of jam, alleen die vereisen matige kleuren op het oppervlak. het moet

worden opgemerkt dat deze functie niet het maximale toe temperatuur in de oven te bereiken (250 ° C) en het wordt daarom niet aanbevolen dat voedingsmiddelen zijn gekookt met alleen deze instelling, tenzij je bakken cakes (dat moet worden gebakken bij een temperatuur van 180 ° C of lager).

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

MULTIKOKEN

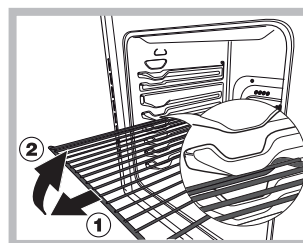
- Gebruik de roosterstanden 2 en 4, en plaats de gerechten die de meeste warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL

- Bij de functie GRILL raden wij u aan het rooster op stand 5 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen. Bij de functie GRATINEREN raden wij u aan het rooster op stand 2 of 3 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

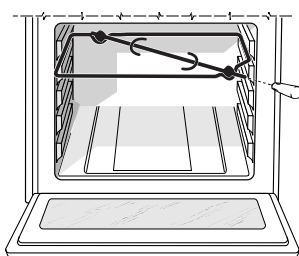
- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.



B E LANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringssysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de grill naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt(1).

Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

Het braadspit*



Ga voor het activeren van het braadspit als volgt te werk:

- a) plaats de lekplaat op de 1° stand;
- b) plaats de braadspithouder in de 4° stand en steek de vleespen in het hiervoor bedoelde gat van het

braadspit dat zich achterin de oven bevindt;

- c) activeer het braadspit door de knop in de positie



* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Kooktabel oven	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Duur bereiding (minuten)
Traditionele oven	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	3	15	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
Gebak oven	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2 of 3	15	180	40-45
	Plumcake	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2 en 4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)	-	-	-	-	-
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	Meringue (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
Fast cooking	Diepvriesproducten	-	-	-	-	-
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgettes en garnalen in beslag	0.4	2	-	200	20
	Spinaziequiche	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Gebakken broodjes	0.4	2	-	180	25-30
	Kip-snacks	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekookte gerechten	-	-	-	-	-
	Gebakken kippenvleugels	0.4	2	-	200	20-25
	Verse etenswaren	-	-	-	-	-
	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	-	200	15-18
	Plumcake	0.6	2	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	-	210	10-12
Multikoken	Pizza (op 2 roosters)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Gebraden kip + aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plumcake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1	2 en 4	10	170	20-25
	Hartige taarten	1.5	3	15	200	25-30
Pizza oven	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2 of 3	10	180	60-70
Grill	Tong en inktvis	0.7	4	-	Max	10-12
	Calamari- en garnalenspiesjes	0.6	4	-	Max	8-10
	Inktvis	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljauwfilet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilde groenten	0.4	3 of 4	-	Max	15-20
	Kalfsbiefstuk	0.8	4	-	Max	15-20
	Saucijzen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Makreel	1	4	-	Max	15-20
	Tosti (of geroosterd brood)	4 en 6	4	-	Max	3-5
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1.5	2	10	200	30-35
Bodemventilatie	Brasem	0.5	3	18	170-180	25-35
	Kabeljauwfilet	0.5	3	16	160-170	15-20
	Zeebaars in folie	0.5	3	24	200-210	35-45
	Gemengde groenten (type ratatouille)	0.8 – 1,0	3	21	190-200	50 – 60
	Doorbakken groenten	1,5 – 2,0	3	20	180 – 190	55 – 60
Bodem	Voor perfectionering koken	-	-	-	-	-

Gebruik van de glaskeramische kookplaat

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

De kookzones in- en uitschakelen

Voor het inschakelen van een kookzone drukt u de bijbehorende knop rechtsonder.

Om hem uit te schakelen draait u de knop linksom tot aan de "0".

Het aangaan van het controlelampje WERKING KOOKPLATEN geeft aan dat minstens één kookplaat aan is.

De kookzones

Op de kookplaat bevinden zich hilite stralingselementen. Tijdens de werking worden deze rood.

A. Kookzone met stralingselementen.
B. Controlelampje van de warmte: dit geeft aan dat de temperatuur in de betreffende kookzone hoger is dan 60°C, ook in het geval het stralingselement uit staat maar

nog warm is.

Beschrijving van de verwarmingselementen

De stralingselementen zijn ronde verwarmingselementen die na 10-20 seconden na het aansteken rood worden.

De hilite verwarmingselementen bestaan uit ronde verwarmingselementen die een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur verzekeren, naast de kenmerken waarover de hilite elementen in het algemeen al beschikken.

Hilite elementen verspreiden onmiddellijk een grote hoeveelheid licht en warmte met de daaruit voortvloeiende praktische voordelen:

- snelle verwarming (ten opzichte van een gasbrander)
- snelle afkoeling
- gelijkmatige temperatuur over het gehele oppervlak (dankzij de ronde verwarmingselementen)

Praktische tips voor het gebruik van de kookplaat

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle hitte wordt benut;



- controleer dat de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog is: de pannen zullen zo optimaal op het kookgedeelte aansluiten waardoor zowel pannen als kookvlak langer mee zullen gaan;
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookzone zonder pan erop aanstaan, het zou kapot kunnen gaan.

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoeveelheden, minestrone enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Op de platen mogen geen wankel of vervormde pannen worden gezet om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvatten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat u er niet tegenaan kunt stoten.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opbergruimte of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand • staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt.
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Houd bij de functies GRILL en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden.
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de "uitgesteld koken" optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.
- Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingsduur uit te schakelen.
- De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.
- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen.
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen.
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Het reinigen van de oven

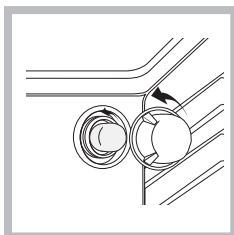
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Het bedieningspaneel moet worden gereinigd met een niet schurende spons of een zachte doek.
- Roestvrij staal kan vlekken vertonen als er langere tijd kalkhoudend water of fosforhoudende schoonmaakmiddelen op hebben gelegen. We raden u dus aan alles goed af te spoelen en te drogen.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting E 14.

3. Doe het deksel weer op zijn plaats en sluit de oven weer aan op het elektriciteitsnet.

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Reinigen van de glaskeramische kookplaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aankoeken. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwol sponsje voor keramiekplaten dat u in een sopje doopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). Het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. We raden u aan deze handelingen alleen uit te voeren als het apparaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

Service

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

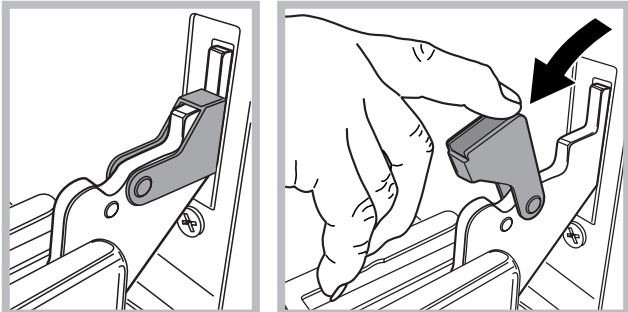
Dit dient u door te geven:

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

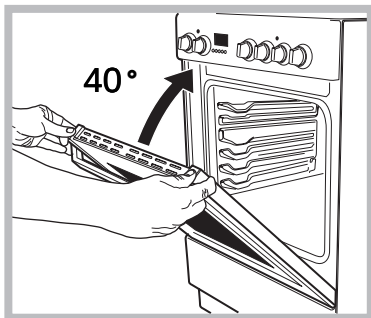
Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

Demonteren en weer monteren van de ovendeur

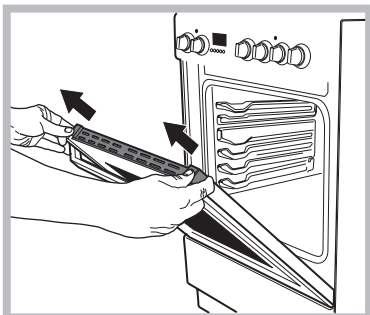
1. Open de deur
2. Laat de haken van de scharnieren van de ovendeur helemaal naar achter draaien (zie foto)



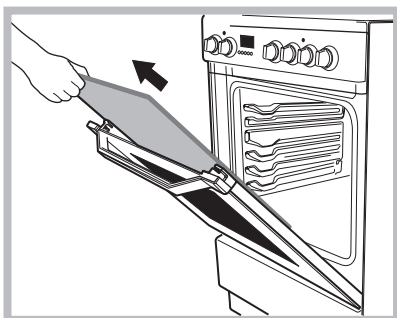
3. Sluit de deur tot de uiterste stand van de haak (de deur blijft ongeveer 40° geopend) (zie foto)



4. Druk op de twee knoppen op het bovenste profiel en neem het profiel uit (zie foto) da fare



5. Verwijder de glazen plaat en reinig de plaat zoals aangegeven in het hoofdstuk: "Onderhoud en verzorging".

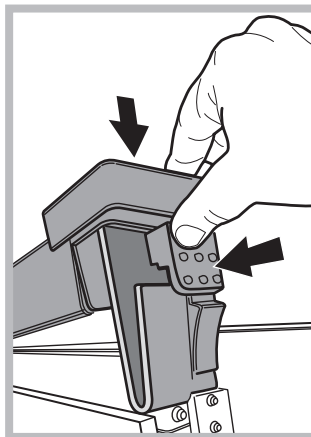


6. Plaats de glazen plaat weer terug.

WAARSCHUWING! Oven mag niet worden bediend met innerlijke glazen deur verwijderd!

WAARSCHUWING! Bij de montage van de binnendeur glas plaatst u de glazen paneel correct zodat de waarschuwing geschreven op het paneel wordt niet teruggenomen en kan gemakkelijk leesbaar zijn.

7. Plaats het profiel weer terug: wanneer het onderdeel juist geplaatst is hoort u een klikgeluid.
8. Open de deur volledig.
9. Sluit de haakbouten weer (zie foto)



10. Nu kan de deur volledig gesloten worden en de oven voor normaal gebruik gestart worden.

Stoom-reiniging van de oven:

Deze reiniging modus wordt aanbevolen na het koken vet voedsel (gebraad, vlees).

Deze reiniging procedure kan het proces van het verwijderen van vuil te vereenvoudigen uit de oven muren door het genereren van stoom in de ovenruimte. In op deze manier zal het makkelijker zijn om de oven zelf schoon te maken.

Belangrijk! Voordat u het reinigen met stoom te starten:

- Verwijder eventuele voerresten / vetresten uit de bodem van de oven;
- Verwijder alle toebehoren (roosters en pannen).

Na het uitvoeren van de bovengenoemde operaties, we adviseren dit:

- 1 - Giet 300 ml water in de oven diepe pan, zet het op de eerste van onderen. In de modellen zonder diepe pan, gebruik dan een standaard oven bakplaat en zet het op het rooster op het eerste niveau van de bodem.
- 2 - Selecteer de "BODEM OVEN"-functie en stel de temperatuur op 100 ° C;
- 3 - Houd de oven gedurende 15 minuten;
- 4 - Zet de oven;
- 5 - Nadat de oven is afgekoeld, kunt u de deur openen en de afwerking reinigen met water en een vochtige doek.
- 6 - Verwijder eventuele resten water uit de holte na het beëindigen van de reinigingsproces.

Als de naad reiniging procedure na het koken wordt uitgevoerd vooral vet voedsel of als de oven erg vuil is, kunt u Voltooi het reinigingsproces met de traditionele methode in de vorige paragraaf.

! Gelieve het uitvoeren van alle schoonmaak procedures als de oven koud is!

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

NL

Nederlands,1

GB

English,13

FR

Français,25

UA

Українська, 38

KZ

Қазақша ,50

I6VMH2A/ NL

I6VMH2A.1/ NL

Contents

Installation, 15

Positioning and levelling

Electrical connection

Gas connection

Adapting to different types of gas

Table of burner and nozzle specifications

Table of characteristics

Description of the appliance, 17

Overall view

Control panel

Start-up and use, 18

Using the hob

Using the oven

Cooking modes

Practical cooking advice

Timer

Oven cooking advice table

Precautions and tips, 22

General safety

Disposal

Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 23

Switching the appliance off

Cleaning the appliance

Replacing the oven light bulb

Gas tap maintenance

Assistance

WARNING

GB

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

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

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

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

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

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

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

Positioning and levelling

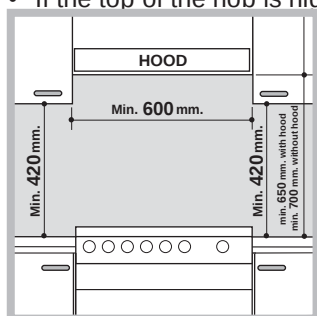
! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).

- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
 - If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

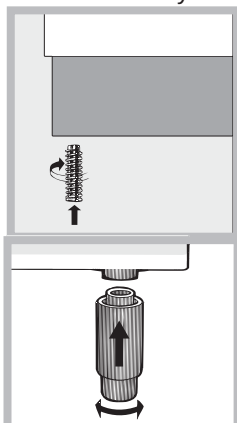


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling

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



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

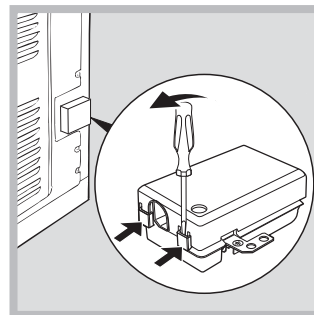
* Only available in certain models.

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.
- Pull the cover to open it.



To install the cable, follow the instructions below:

- Loosen the cable

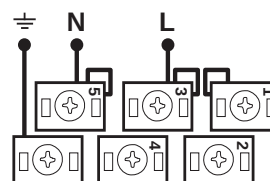
clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

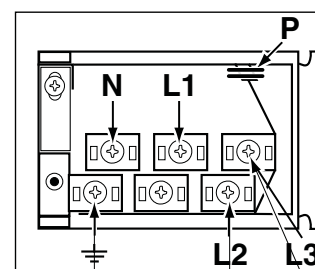
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



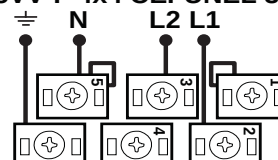
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

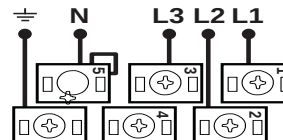
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

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

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

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

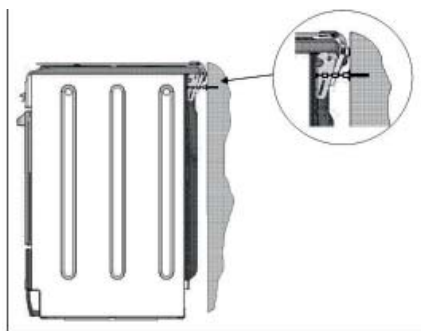
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! **The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.**

! **The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

TABLE OF CHARACTERISTICS

Oven dimensions (HxWxD)	32.4x43.5x41.3 cm I6VMH2A/ NL
	32.4x45.5x41.3 cm I6VMH2A.1/ NL
Volume	61 l I6VMH2A.1/ NL 59 l I6VMH2A/ NL
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Front Left	1700 W
Back Left	1200 W
Back Right	2100 W
Front Right	1200 W
Max. ceramic hob consumption	6200 W
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1 Standard EN 50564. Standard EN 60350-2. Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking. 
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

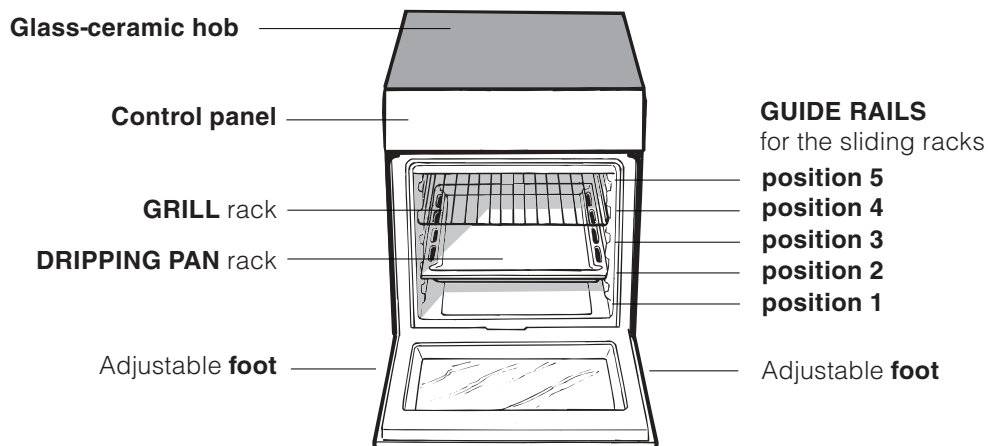
Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Description of the appliance

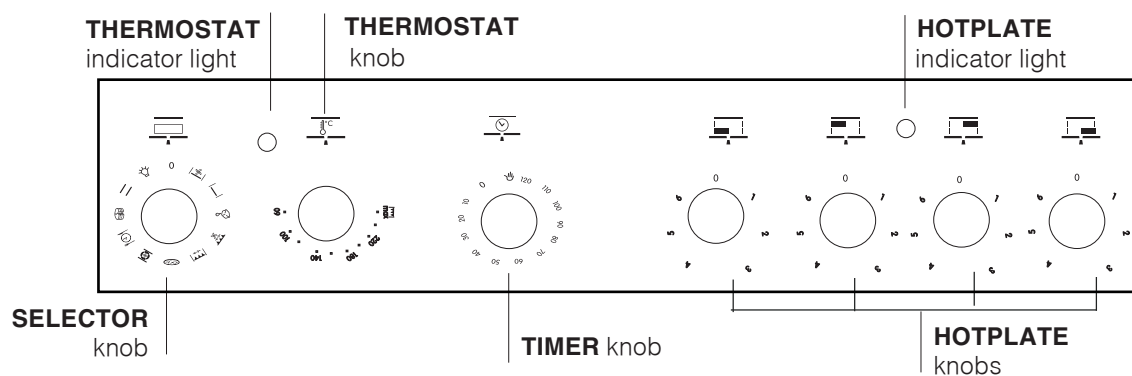


Overall view

GB



Control panel



Start-up and use

GB

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

Starting the oven

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

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

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

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

THERMOSTAT indicator light

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

Oven light

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

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).



TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.



BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.



FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.



MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins 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.



PIZZA mode

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

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.



GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.



DEFROSTING mode

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



BOTTOM VENTILATED mode

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



BOTTOM mode :

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

and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

Practical cooking advice

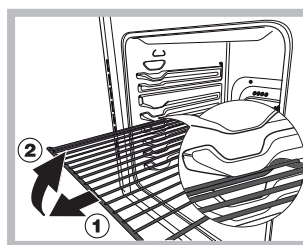
! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

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

PIZZA

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



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).

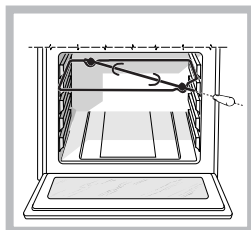
Cooking Control Timer Knob

Some models are equipped with a timer program to control when the oven shuts off during cooking. To use this feature, you must wind the knob one full turn in the counter-clockwise direction ; Then, turn the knob in the clockwise direction , to set the time by matching up the indicator on the control panel with the number of minutes on the knob.

At the end of the programmed length of time, the timer will sound and automatically turn off the oven.

Attention: to use the oven in manual mode without the cooking control timer, match the indicator on the

control panel with the  symbol on the timer knob. When the oven is not in use, the cooking control timer can be used like a normal timer.



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.

* Only available in certain models

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	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
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Barbecue	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
Bottom Ventilated	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Bottom	For perfecting cooking					

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

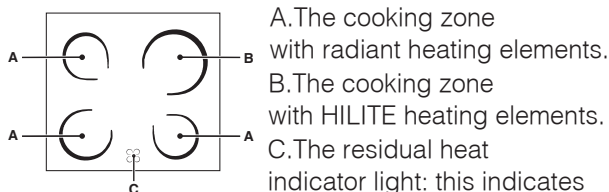
To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones 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.



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.

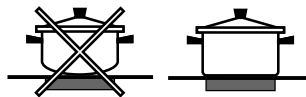
Cooking zones with radiant heating elements.

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

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 remain effective 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.

GB

Precautions and tips

GB

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

General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- Always keep the oven door closed when using the TOP OVEN, GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- 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.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses

- 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.

Cleaning the oven

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

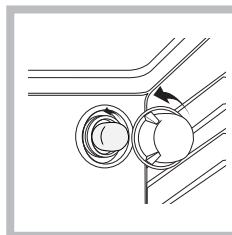
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Unscrew 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.



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

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

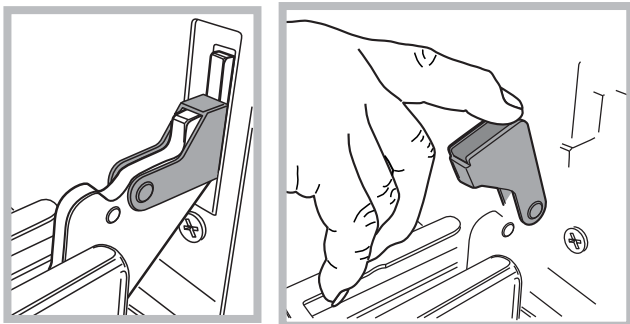
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

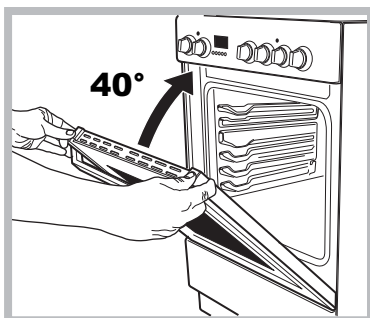
! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Removing and fitting the oven door:

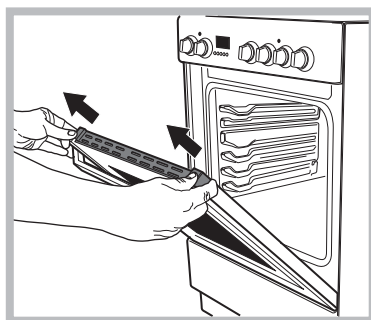
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



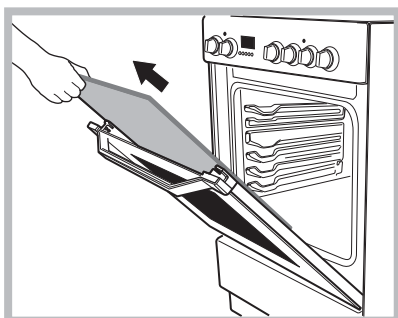
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

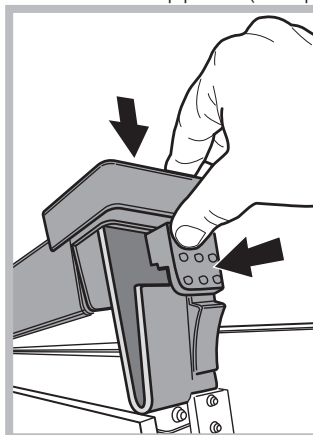


6. Replace the glass.

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

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

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



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

Steam-assisted oven cleaning:

This cleaning mode is recommended after cooking fat foods (roasts, meat).

This cleaning procedure can simplify the process of dirt removal from the oven walls by generating steam inside the oven cavity. In this way it will be easier to clean the oven cavity itself.

Important! Before you start the steam cleaning process:

- remove any food residues / fat residues from the bottom of the oven cavity;
- remove any accessories (grids and pans).

After having carried out the above-mentioned operations, we recommend this:

1 – Pour 300 ml of water in the oven deep pan; put it on the first level from the bottom. In the models without deep pan, please use a standard oven baking-tin and put it on the grid in the first level from the bottom.

2 – Select the "BOTTOM OVEN" feature and set the temperature on 100°C;

3 – Keep the oven ON for 15 minutes;

4 – Turn off the oven;

5 – Once the oven has cooled, please open the door and finish cleaning with water and a damp cloth.

6 – Eliminate any water residues from the cavity after finishing the cleaning process.

If the steam cleaning procedure is carried out after cooking particularly fat foods or when the oven is very dirty, please complete the cleaning process with the traditional method explained in the previous paragraph.

! Please carry out all cleaning procedures when the oven is cold !

NL

Nederlands, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

UA

Українська, 38

KZ

Қазақша, 50

I6VMH2A/ NL

I6VMH2A.1/ NL

Sommaire

Installation, 27

Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Tableau des caractéristiques

Description de l'appareil, 29

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 30

Réglage de l'heure
Mise en marche du four
Programmes de cuisson
Conseils de cuisson
Programmer la cuisson à l'aide du programmateur électronique
Programmer la cuisson à l'aide du programmateur analogique
Tableau de cuisson au four

Utilisation du plan vitrocéramique, 33

Allumer et éteindre les foyers
Les foyers

Précautions et conseils, 34

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 35

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique
Assistance

ATTENTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

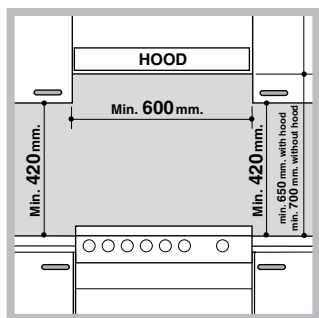
Positionnement et nivellement

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

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

Pour une installation correcte :

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

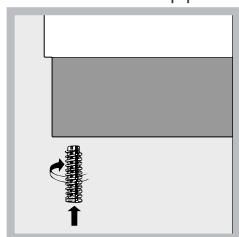


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;

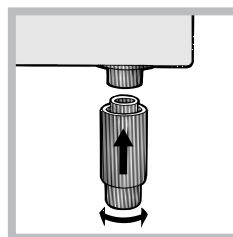
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds*



de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (vedi figura).



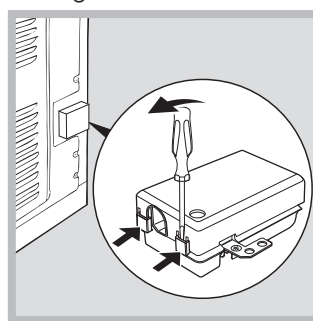
Montage des pieds* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

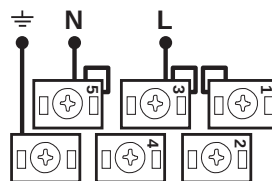


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

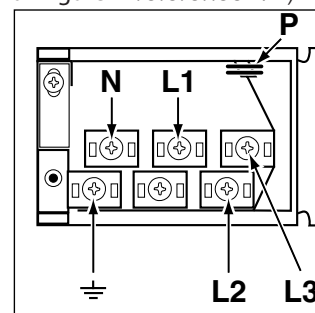
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

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

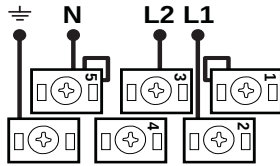


- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")

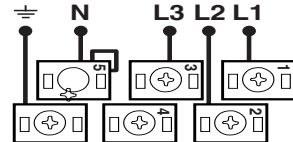


* N'existe que sur certains modèles

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



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



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

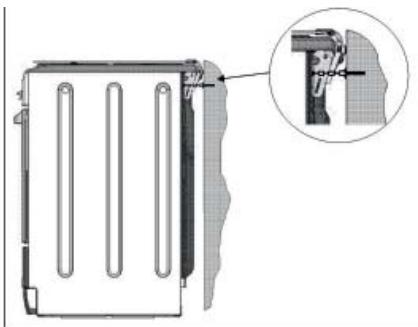
!Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

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

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

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

La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité

DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		
Dimensions du four HxLxP	32.4x43.5x41.3 cm	I6VMH2A/ NL
	32.4x45.5x41.3 cm	I6VMH2A.1/ NL
Volume	61 l	I6VMH2A.1/ NL
	59 l	I6VMH2A/ NL
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm	
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur plaque signalétique	
Tension et fréquence d'alimentation :	Voir plaque signalétique	
Plan de cuisson vitrocéramique	Avant gauche	1700 W
	Arrière gauche	1200 W
	Arrière droit	2100 W
	Avant droit	1200 W
	Absorption Max. plan de cuisson	6200W
ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION	Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE. Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-1 Norme EN 50564 Norme EN 60350-2	
	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :	—
	Traditionnel ; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :	—
 	Directives Communautaires: 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)	

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

Description de l'appareil



Vue d'ensemble

FR

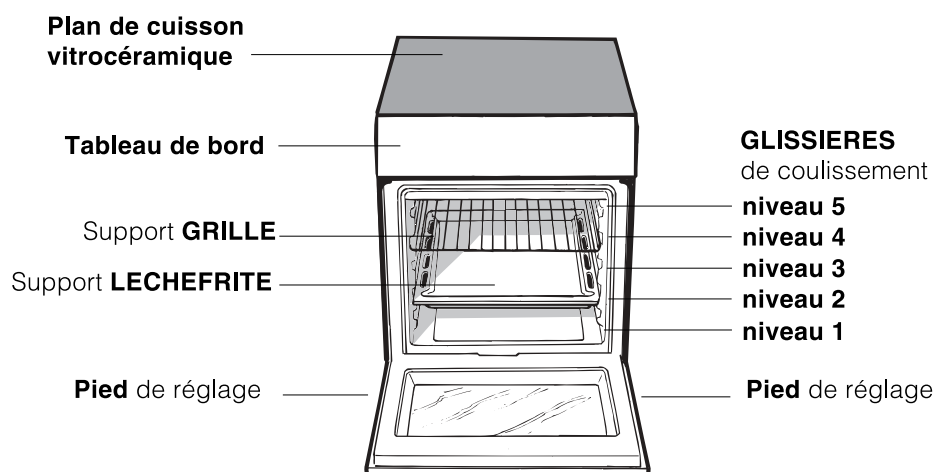
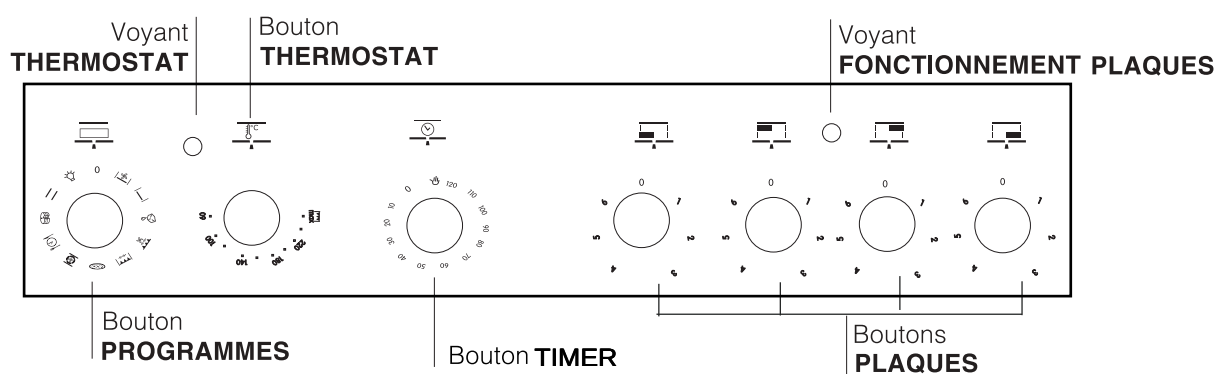


Tableau de bord



Mise en marche et utilisation

FR

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.

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

! 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 la manette PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide de la manette 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 ;
- stopper la cuisson en amenant le bouton PROGRAMMES sur 0 ;

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

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale que le four est en marche. 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

il s'allume dès que la manette est dans une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est branché. Si la manette est amenée sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

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'est-à-dire sans programmateur fin de cuisson, amener le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du symbole 

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour  :

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



Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



Programme **FOUR PATISserie**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.



Programme **FAST COOKING**

Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme.

Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.



Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **GRIL**

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.

! Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.



Programme **FOUR INFÉRIEUR**

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



Programme **Four "Décongélation"**

Position du bouton thermostat "M" : quelconque
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 INFÉRIEUR VENTILE**

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



Programme **INFÉRIEUR**

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont

déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.

Conseils de cuisson

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

MULTICUISSON

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

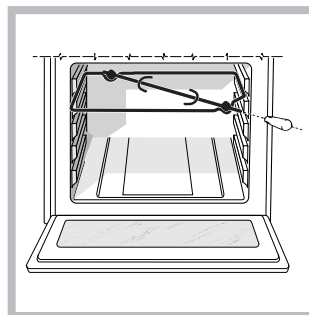
GRIL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

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

Tournebroche*



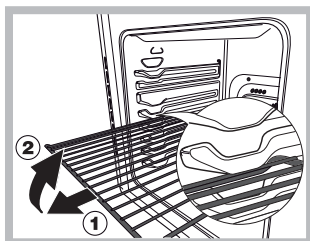
Pour actionner le tournebroche, procédez comme suit :

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.

*N'existe que sur certains modèles



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

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

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	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
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
	Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max.	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max.	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	5	Max.	70-80
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	2	5	200	70-80
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèche-frite)	1.5	2	5	200	70-75
Chaleur sole	Pour parfaire la cuisson					
Sous ventile'	Breme	0.5	3	15	170-180	25-35
	Filet de morue	0.5	3	15	160-170	15-20
	Loup de mer cuit au four en papillote	0.5	3	20	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Ratatouille)	0.8 - 1.0	3	20	190-200	50-60
	Légumes farcis	1.5 - 2.0	3	20	180-190	55-60

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.

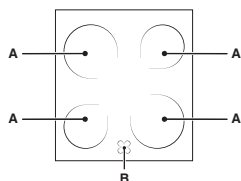
Allumer et éteindre les foyers

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 :



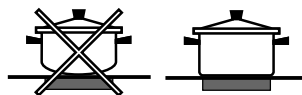
A. Foyers radiants/ hilite
B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Foyers radiants ou hilite

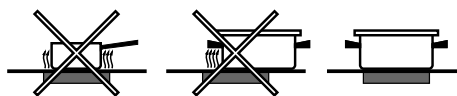
Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

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.

FR

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

• **Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.**

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position •.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction.
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- 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.
- Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- 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 couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage du four

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

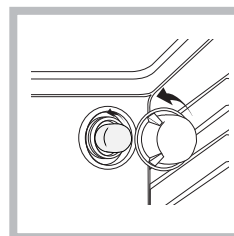
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.

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

Contrôler les joints du four

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau

électrique.

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

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

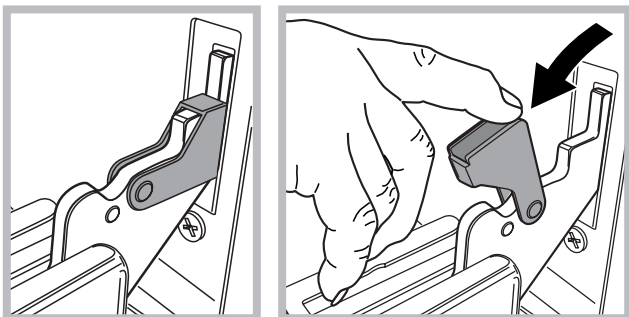
! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

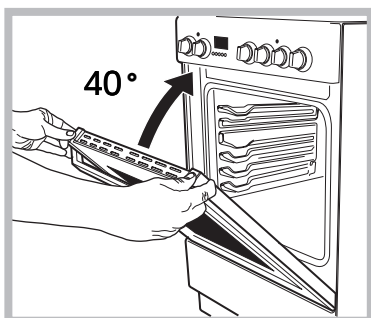
Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Démontage et remontage de la porte du four :

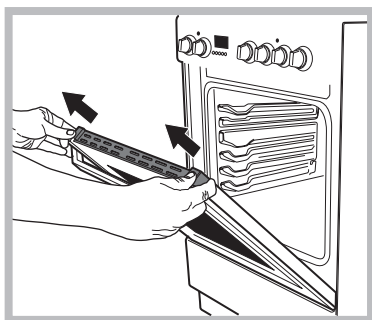
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



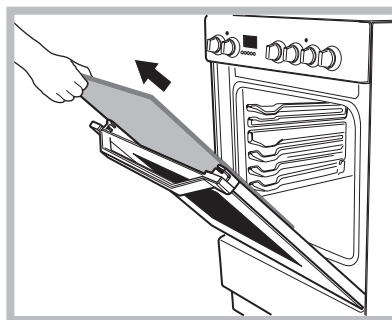
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien »



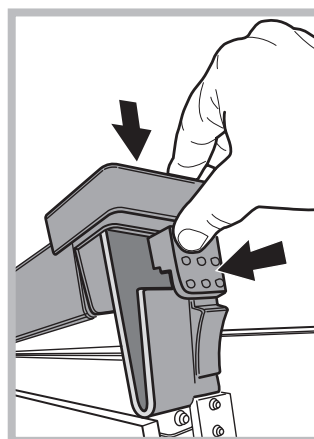
6. Remonter la vitre.

AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas être utilisé avec la porte du four en verre enlevé.

AVERTISSEMENT: Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.

8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo)



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

Assistance

Attention :

L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

Nettoyage du four à la vapeur :

Ce mode de nettoyage est recommandé après la cuisson des aliments gras (rôtis, viande, etc.)

Cette méthode de nettoyage peut simplifier le processus d'élimination de la saleté qui se trouve sur les parois du four, en produisant de la vapeur à l'intérieur de la cavité de l'appareil. Il sera ainsi plus facile de nettoyer la cavité du four elle-même.

Important ! Avant de lancer le processus de nettoyage à la vapeur :

- enlever tous les débris alimentaires et résidus gras susceptibles de se trouver au fond de la cavité du four ;
- enlever tous les accessoires (grilles et poêles).

Après avoir pris toutes ces précautions, il est conseillé :

1 – de verser 300 ml d'eau dans la poêle profonde du four ; posez-la au premier niveau à partir du bas. Pour les modèles sans poêle profonde, utiliser un moule de four standard installé sur la grille, au premier niveau à partir du bas.

2 – Sélectionner la fonction  **Programme INFÉRIEUR** et définir la température sur 100°C ;

3 – Laisser le four en MARCHE pendant 15 minutes ;

4 – Éteindre le four ;

5 – Après le refroidissement du four, en ouvrir la porte et terminer le processus de nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide.

6 – Éliminer tout résidu d'eau contenu dans la cavité au terme du processus de nettoyage.

Si le nettoyage à la vapeur se fait après la cuisson d'aliments particulièrement gras ou lorsque le four est très sale, veuillez procéder au nettoyage selon la méthode classique recommandée dans le paragraphe précédent.

! Nettoyer le four uniquement lorsqu'il a refroidi !

Інструкції з експлуатації

ПЛИТА Й ДУХОВКА



Nederlands,1



English,13



Français,25



Українська, 38



Қазақша ,50

I6VMH2A/ NL

I6VMH2A.1/ NL

Зміст

Установлення, 40

Розміщення й вирівнювання
Підключення до електричної мережі
Таблиця технічних даних

Опис приладу, 42

Загальний вигляд
Панель управління
Дисплей

Підключення й використання, 43

Налаштування годинника
Налаштування таймера
Використання духової шафи
Режими готування
Програмування режимів готування
Практичні поради щодо готування
Таблиця рекомендацій щодо готування в духовці

Користування склокерамічною поверхнею, 45

Увімкнення й вимкнення зон готування
Зони готування

Застереження й поради, 47

Загальні правила безпеки
Утилізація
Охорона і дбайливе відношення до довкілля

Догляд і технічне обслуговування, 48

Відключення приладу
Очищення приладу
Заміна лампи в духовій шафі
Очищення склокерамічної поверхні

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.

Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.

Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі.

НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою.

Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцял духовки, тому що вони можуть пошкодити поверхню, призводячи до розтріскування скла. Внутрішні поверхні відділення (де вони наявні) можуть нагріватися до високих температур.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці

рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

УВАГА! Небезпека пожежі: не залишайте речі на варильних поверхнях.

УВАГА! Якщо в поверхні з'явилася тріщина, вимкніть пристрій, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

ручці духовки.

Під час автоматичного очищення поверхні нагріваються до дуже високих температур: слідкуйте, щоб діти знаходилися на безпечній відстані.

! Під час вставляння решітки слід переконаватися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші .

Установлення

UA

! Збережіть цю брошуру з інструкціями в надійному місці для подальшої довідки. Обов'язково додавайте цю брошуру до приладу в разі його подальшого перепродажу, передачі або встановлення в іншому місці.

! Уважно прочитайте цю брошуру – вона містить важливу інформацію по встановленню, експлуатації й безпеці.

! Прилад має встановлюватися кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій, що додаються.

! Усі необхідні операції з налаштування й технічного обслуговування слід виконувати після від'єднання приладу від електричної мережі.

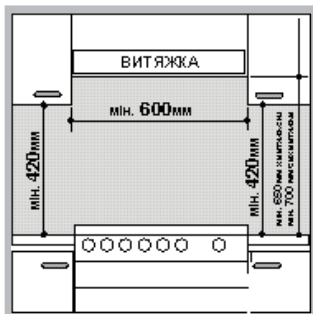
Розміщення й вирівнювання

! Прилад можна встановлювати поряд із кухонною шафою, висота якої не перевищує рівень поверхні плити.

! Переконайтеся, що стіна поза приладом зроблена з негорючого, термічно стійкого матеріалу (Т 90°C).

Для правильного встановлення приладу:

- Розмістіть його на кухні, в їдальні або в житловій студії (але не в ванній).
- Якщо поверхня плити вища за кухонні шафи, прилад необхідно встановлювати на відстані, мінімум, 600 мм від них.
- Якщо плита встановлюється під навісними шафами, то відстань між шафою й поверхнею плити має бути не менше 420 мм.



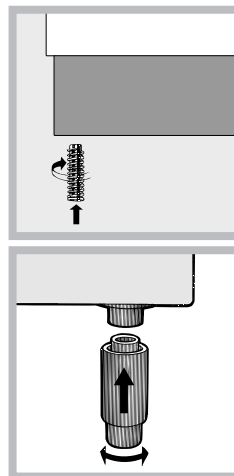
Цю відстань треба збільшити до 700 мм, якщо матеріал шаф є горючим (див. малюнок).

- Не розміщуйте штори за плитою або на відстані менше, ніж 200 мм збоку від неї.

- Витяжні ковпаки треба встановлювати відповідно до інструкцій, що наведені в керівництвах до них.

Вирівнювання

Якщо прилад необхідно вирівняти по горизонталі, вкрутіть регульовані ніжки плити в кожному з чотирьох кутів основи (див. малюнок).



Ніжки* вставляються в отвори під дном плити.

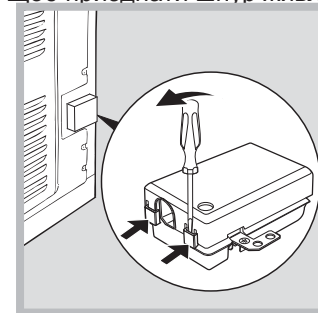
Підключення до електричної мережі

Під'єднання шнуру живлення

Щоб відкрити з'єднувальний щиток:

- Уставте викрутку в бокові виступи кришки.
- Потягніть кришку, щоб відкрити її.

Щоб приєднати шнур живлення, дотримуйтесь

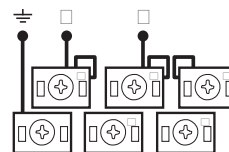


наступних інструкцій:

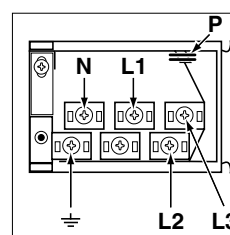
Послабте затискні гвинти шнуру й контактні гвинти проводу.

На заводі перемички встановлені під однофазне з'єднання 230 В (див. малюнок).

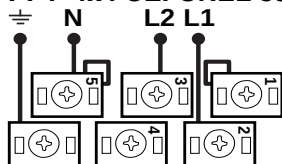
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



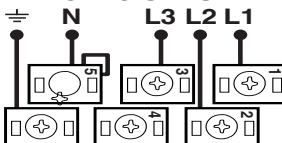
- Для підключення електричних з'єднань як показано на малюнку, використовуйте дві перемички всередині щитка (див. малюнок - позначено «Р»).
- Зафіксуйте силовий кабель за допомогою затискних гвинтів, потім установіть кришку на місце.



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



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



Підключення шнуру живлення до електричної мережі

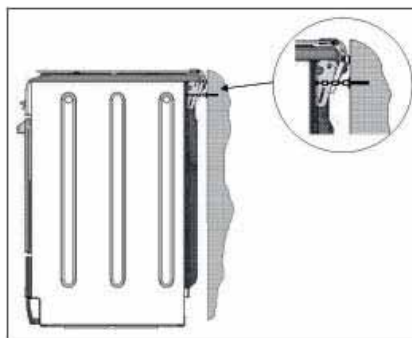
Установіть стандартну вилку, що відповідає навантаженню, яке вказане на таблиці технічних даних приладу (див. *Таблицю технічних даних*). Прилад необхідно підключити безпосередньо до мережі з використанням пакетного вимикача з мінімальним контактним отвором 3 мм, що встановлюється між приладом и мережею. Вимикач має відповідати вказаному заряду й поточним нормам улаштування електричних установок (вимикач не має від'єднувати провід заземлення). Шнур живлення необхідно розташовувати так, щоб він у жодній точці не контактував з предметами, температура яких сягає більш ніж 50°C. Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що:

- Прилад заземлений і вилка кабелю відповідає нормативним вимогам.
- Розетка може витримати максимальну потужність приладу, яка вказана на таблиці з технічними даними.
- Напруга знаходиться в межах значень, вказаних на таблиці даних.
- Розетка сумісна з вилкою приладу. Якщо розетка не сумісна з вилкою, попросіть фахівця замінити її. Не використовуйте подовжувачі або декілька розеток.

! Після встановлення приладу необхідно забезпечити безперешкодний доступ до шнуру живлення й електричної розетки.
! Шнур живлення не можна перегинати або стискати.
! Шнур живлення необхідно регулярно перевіряти, а його заміну має проводити лише фахівець.
! Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність у разі недотримання цього правила техніки безпеки.

Ми рекомендуємо очистити духовку перед першим використанням, дотримуючи інструкцій, що наведені в розділі «Догляд і технічне обслуговування».

Безпека ланцюга



захисний ланцюжок з комплекту постачання! Плита оснащується захисним ланцюжком, який кріпиться за допомогою гвинта (не входить в комплект постачання) до стіни за приладом на тій самій висоті, на якій ланцюжок кріпиться до плити. Гвинт і дюбель для кріплення ланцюжка слід обирати відповідно до матеріалу стіни за приладом. Якщо діаметр головки гвинта становить менше 9 мм, необхідно використовувати шайбу. Для кріплення в бетонній стіні потрібен гвинт діаметром не менше 8 мм довжиною 60 мм. Закріпіть ланцюжок на задній стінці плити й на стіні, як показано на малюнку, так щоб після встановлення він був натягнутий паралельно до полу.

! Щоб запобігти випадковому перекиданню приладу, наприклад, коли дитина залазить на дверцята духової шафи, НЕОБХІДНО встановити

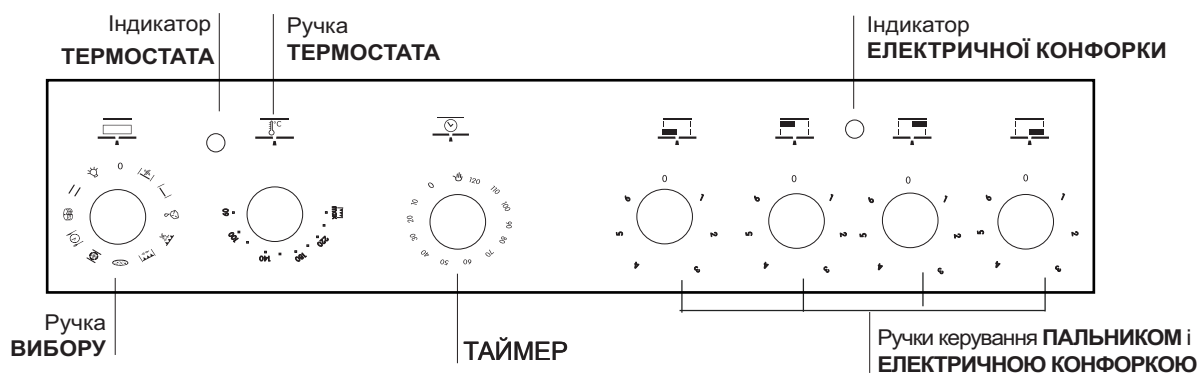
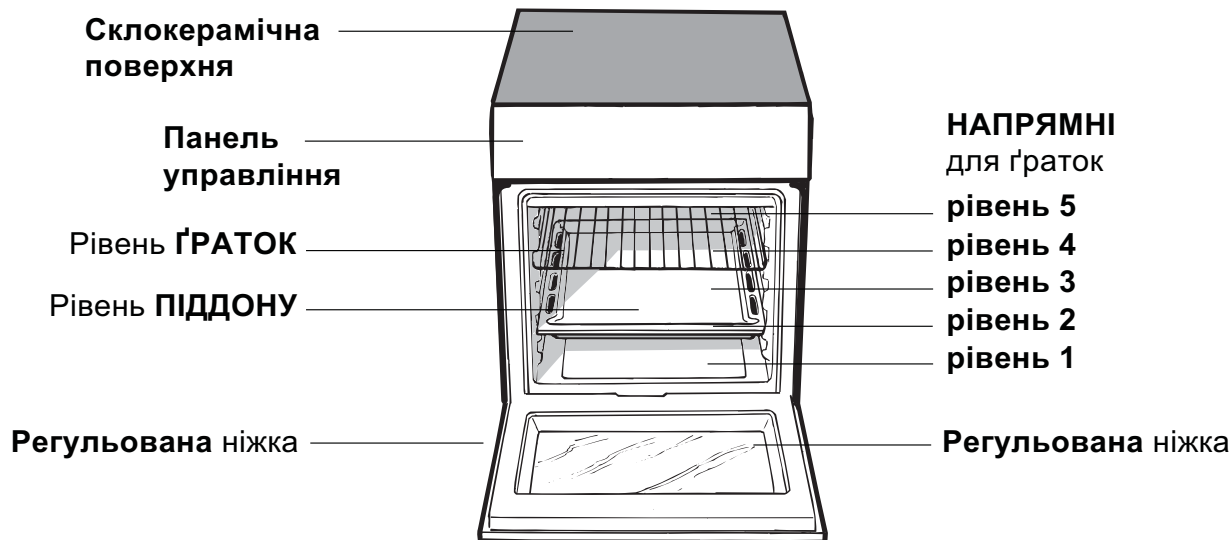
ТАБЛИЦЯ ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ	
Розміри духовки (ВхШхГ)	32.4x43.5x41.3 cm I6VMH2A/ NL 32.4x45.5x41.3 cm I6VMH2A.1/ NL
Об'єм	61 л I6VMH2A.1/ NL 59 л I6VMH2A/ NL
Конфори	див. таблицю з технічними даними
Напруга й частота струму	Табличка з технічними даними розташована на внутрішній стороні кришки або – при відкритті камери духовки – на лівій стінці всередині духовки
Склокерамічна поверхня	
Передня ліва	1700 Вт
Задня ліва	1200 Вт
Задня права	2100 Вт
Передня права	1200 Вт
Макс. споживання керамічної поверхні	6200 Вт
МАРКУВАННЯ	Директива 2002/40/ЕС щодо етикеток для електричних духовок. Стандарт EN 50304 Споживання енергії при натуральній конвекції – режим нагрівання: — Режим конвекції —
	Деклароване споживання енергії за класом примусової конвекції — режим нагрівання: — Директиви ЄС: 2006/95/ЕС від 12.12.06 (низьковольтні прилади) з подальшими виправленнями - 04/108/ЕС від 15.12.04 (електромагнітна сумісність) з подальшими виправленнями - 93/68/ЕЕС від 22.07.93 з подальшими виправленнями - 2002/96/ЕС. 1275/2008 (режим очікування/вимкнення)



Опис приладу

UA

Загальний вигляд



Підключення й використання

Indesit

UA

Користування духовкою

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

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

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

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

Під час приготування завжди можна:

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

! Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

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

Освітлення духовки

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

Програми приготування їжі

! Для всіх програм можна задати температуру між 60°C і MAX, виняток складає:

- ГРИЛЬ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C).

Програма **ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА**

Працюють два нагрівальні елементи – нижній і верхній. Для такого традиційного готування краще використовувати тільки один рівень: якщо обрати декілька рівнів, розповсюдження тепла не буде рівномірним.

Програма **ДУХОВКА ДЛЯ ВИПІЧКИ**

Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних блюд (напр. випічки, яка вимагає підйому) і приготування міні-тістечок на трьох полицях одночасно.

Програма **ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ**

Працюють нагрівальні елементи і вентилятор, забезпечуючи постійне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Для цієї програми попереднє нагрівання не потребується. Ця програма особливо рекомендується для швидкого готування напівфабрикатів або заморожених продуктів. Для кращих результатів слід вжити лише один рівень.

Програма **ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ**

Працюють всі нагрівальні елементи (верхній, нижній і циркуляційний) і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати е більше двох рівнів одночасно.

Програма **ДУХОВКА ПІЦЦА**

Працюють нижній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. У цій програмі забезпечується швидке нагрівання духовки, при цьому значна кількість тепла подається знизу. При одночасному використанні декількох дек, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.

Програма **ГРИЛЬ**

Включається центральна частина верхнього нагрівального елемента. Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які

потребують сильного нагріву поверхні (біфштекси з телятини і яловичини, філе, антрекоти). Це - програма із зниженим споживанням енергії, ідеальна для смаження страв зменшених розмірів. Помістіть страву у центр решітки, тому що в кутках вона не приготується.



Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Працює верхній нагрівальний елемент, вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневою підгоряння страви, збільшуючи проникнення тепла.

! Готування на ГРИЛІ або КОНВЕКЦІЙНОМУ ГРИЛІ має використовуватися з зачиненими дверцятами.



Програма **Обережна духовка**

Положення регулятора термостату: Між **50°C** і **Max**. Працює нижній нагрівальний елемент. Ця функція призначена для приготування делікатних страв, зокрема, дріжджової випічки, яка краще підійде завдяки теплу низу.

Оскільки досягнення високої температури потребує багато часу, в таких випадках рекомендується використання «Традиційної духовки».



Програма **РОЗМОРОЖУВАННЯ**

Вентилятор в нижній частині духовки заставляє циркулювати навколо їжі повітря кімнатної температури. Цей режим рекомендується використовувати для розморожування всіх видів їжі, особливо для делікатних продуктів, які не потребують нагріву, наприклад: торти з морозивом або кремом, десерти із заварним кремом, фруктові торти. Завдяки роботі вентилятора час розморожування скорочується приблизно в два рази. У разі розморожування м'яса, риби або хліба процес можна прискорити вмиканням режиму «мульти-приготування» та встановленням температури у межах 80-100 °C.



Програма **ВЕНТИЛЯЦІЇ ЗНИЗУ**

Увімкнений нижній нагрівальний елемент та вентилятор, що гарантує циркуляцію тепла по всій духовці. Цей режим зручний для легкого приготування овочів та риби.

Практичні поради з приготування їжі

! При режимах приготування з вентиляцією, не використовуйте положення полиць 1 і 5: вони розташовані безпосередньо біля потоків гарячого повітря, яке може викликати пригорання делікатних блюд.

МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

- Використовуйте положення полиць 2 і 4, поміщаючи на полку 2 страву, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку вверх.

ГРИЛЬ

- У режимах приготування ГРИЛЬ і ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, помістіть ґратку в положення 5 і деко в положення 1, щоб збирати соки і / або жири, що утворюються в результаті приготування. У режимі приготування GRATIN, помістіть ґратку в положення 2 або 3 і деко в положення 1, для збору соків і жирів.
- Рекомендується виставити рівень енергії на верхнє положення. Не турбуйтеся, якщо верхня межа не залишається постійно включеною: її робота контролюється термостатом.

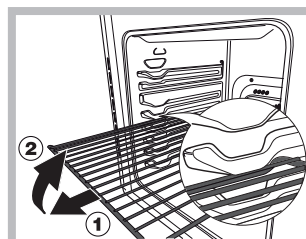
ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ

- Використовуйте сковороду без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці, що додається. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моцареллу в середині часу приготування.

Регулятор таймеру завершення готування

Деякі моделі оснащені пристроєм програмування кінця готування. Для використання таймеру необхідно завести звуковий сигнал, обертаючи регулятор майже на повний оберт проти годинникової стрілки ; потім повернутися назад у , задати бажаний час. Для цього слід сумістити значення бажаних хвилин з відміткою на панелі керування, по закінченні заданого часу пролунає звуковий сигнал і духовка автоматично вимкнеться.

Увага: щоб керувати духовкою у ручному режимі, виключаючи пристрій програмування закінчення готування, необхідно сумістити з відміткою на панелі керування символ .



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1).

Щоб повністю вийняти прешітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

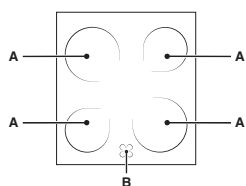
! Нанесений на ущільнювачі клей залишає деякі масні сліди на склі. Перш ніж використовувати прилад, рекомендується видалити їх за допомогою спеціального неабразивного засобу для догляду за такими поверхнями. Протягом перших годин роботи може почутися запах гуми, який незабаром зникне.

Як увімкнути і вимкнути зони готування їжі

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

Зони готування їжі

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



- А. Зона готування з випромінювальними елементами.
В. Індикатор тепла: вказує на те, що температура у відповідній зоні готування перевищує 60°C, також

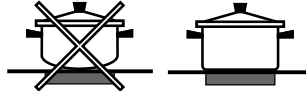
у випадках, коли елемент вже вимкнений, але залишається гарячим.

Зона готування з випромінювальними елементами.

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

Корисні поради з використання варильної поверхні

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



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



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

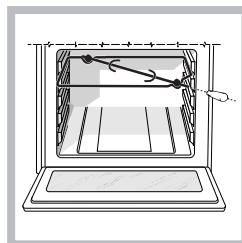
Поз.	Нормальна або швидка конфорка
0	Вимкнено
1	Готування овочів, риби
2	Готування картоплі (на парі), супів, бобових (нуту, квасолі)
3	Продовження готування великої кількості їжі, супів, борщів
4	Запікання (середня потужність)
5	Запікання (велика потужність)
6	Підсмаження або досягнення кипіння за короткий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

Рожен *

Процедура з увімкнення рожна:

а) встановіть деко на 1-й рівень;

* Є лише в деяких моделях.



б) вставте спеціальну опору для рожна на 4-й рівень і вставте шампур у відповідний отвір рожна, який знаходиться біля задньої стінки духовки;
 в) увімкніть рожен, встановлюючи регулятор у положення /

Таблиця приготування в духовці

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція рівня	Попередній нагрів (хвилини)	Рекомендована температура	Тривалість готування (хвилини)
Традиційна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Печеня з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Печеня з свинини	1	3	15	200	70-80
	Пісочне печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Духовка кондвироби	Солодкі пироги	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктові торти	1	2 або 3	15	180	40-45
	Кекси	0.7	3	15	180	40-50
	Бісквіти	0.5	3	15	160	25-30
	Млинці фаршировані (на 2 рівнях)	1.2	2 і 4	15	200	30-35
	Маленькі кекси (на 2 рівнях)	0.6	2 і 4	15	190	20-25
	Солоні вироби з листового тіста з сиром (на 2 рівнях)	0.4	2 і 4	15	210	15-20
	Еклери (на 3 рівнях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Безе (на 3 рівнях)	0.5	1 і 3 і 5	15	90	180
Швидке готування	Заморожені продукти					
	Піцца	0.3	2	-	250	12
	Кабачки та креветки у тісті	0.4	2	-	200	20
	Сільський пиріг зі шпинатом	0.5	2	-	220	30-35
	Пиріжки з сиром моццарелою і томатами	0.3	2	-	200	25
	Лазан'я	0.5	2	-	200	35
	Несолодкі булочки	0.4	2	-	180	25-30
	Кур'ячі крокети	0.4	2	-	220	15-20
	Напівфабрикати					
	Смажені курячі крила	0.4	2	-	200	20-25
	Свіжа їжа					
	Пісочне печиво	0.3	2	-	200	15-18
	Кекси	0.6	2	-	180	45
	Солоні вироби з листового тіста з сиром	0.2	2	-	210	10-12
Багаторівнева	Піцца (на 2 рівнях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Ягнятина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Еклери (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на 1 рівні)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на 2 рівнях)	1	2 і 4	10	170	20-25
	Несолодкі пироги	1.5	3	15	200	25-30
Духовка піцца	Піцца	0.5	3	15	220	15-20
	Печеня з телятини або з яловичини	1	2	10	220	25-30
	Курка	1	2 або 3	10	180	60-70
Гриль	Камбала і каракатиці	0.7	4	-	Max	10-12
	Шампури з кальмарів та креветок	0.6	4	-	Max	8-10
	Каракатиці	0.6	4	-	Max	10-15
	Філе мерлузи	0.8	4	-	Max	10-15
	Овочі гриль	0.4	3 або 4	-	Max	15-20
	Біфштекс з телятини	0.8	4	-	Max	15-20
	Домашні ковбаски	0.6	4	-	Max	15-20
	Гамбургери	0.6	4	-	Max	10-12
	Скумбрія	1	4	-	Max	15-20
	Тости (або підсмажений хліб)	4 і 6	4	-	Max	3-5
Конвекційний гриль	Курка-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	10	200	30-35
ВЕНТИЛЯЦІЯ знизу	лещ	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Филе трески	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Морской окунь в фольге	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Овощные смеси (типа рататуй)	0,8 - 1,0	3	21'	190-200	50-60
	Хорошо приготовленные овощи	1,5 - 2,0	3	20'	180-190	55-60
Низ духовки	Доведення до готовності					

! Цей прилад було розроблено й виготовлено за міжнародними стандартами безпеки. Необхідно уважно ознайомитися з наступними застереженнями, які наведені в цілях безпеки.

Загальні правила безпеки

- Ці інструкції діють лише в тих країнах, символи яких зазначені в цій брошурі й на табличці з серійним номером, що закріплена на приладі.
- Прилад був спроектований для використання в домашніх умовах і не підходить для цілей комерційного або промислового використання.
- Забороняється встановлювати прилад ззовні, навіть під навісами. Якщо прилад попадає під дощ або зливу, це пов'язане з особливою небезпекою.
- Не торкайтеся приладу босими ногами або мокрими чи вологими руками або ногами.
- Приладом мають користуватися лише дорослі для приготування їжі відповідно до інструкцій, що наведені в цій брошурі. Будь-яке інше застосування цього приладу (наприклад, для обігрівання приміщення) є нецільовим і становить небезпеку. Виробник не може нести відповідальність за будь-які пошкодження внаслідок невірної, нецільової або необґрунтованої використання приладу.
- Ця брошура додається до приладу, що належить до класу безпеки 1 (ізолюваний прилад) або класу 2 – підклас 1 (якщо заглиблений між двома кухонними шафами).
- Не торкайтеся нагрівальних елементів або певних частин духовки під час користування; ці частини можуть бути дуже гарячими. В жодному разі не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Переконайтеся, що шнури живлення інших електричних приладів не контактують з гарячими частинами духовки.
- Ніколи не слід закривати отвори для вентиляції й розсіювання тепла.
- Не ставте хиткий або деформований посуд на зони готування; це запобігає випадковому розлиттю. Переконайтеся, що ручки посуду для готування повернуті всередину нагрівальної поверхні, щоб не допустити їх випадкового підпалення.
- Завжди користуйтеся захисними рукавичками, ставлячи або виймаючи посуд зі стравами з духовки.
- Не користуйтеся горючими рідинами (спиртом, бензином і т. ін.) поблизу від приладу під час користування ним.
- Не зберігайте предмети з горючих матеріалів у нижньому відділенні духовки або в самій духовці. При випадковому вмиканні приладу такі предмети можуть загорітися.
- Слідкуйте за тим, щоб всі ручки були в положенні «*» під час, коли Ви не користуєтеся приладом.
- Від'єднуючи прилад від електричної мережі, завжди тягніть за вилку, а не за шнур живлення.
- Ніколи не виконуйте жодних робіт з огляду або технічного обслуговування, якщо прилад не від'єднаний від електричної мережі.
- При поломці приладу в жодному разі не намагайтеся полагодити його самотужки. Ремонт, що проводиться некваліфікованими особами, може призвести до травм або ще більш серйозної поломки приладу. Зверніться до служби сервісу.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Внутрішня поверхня відділення (якщо воно є) може нагріватися.
- Склокерамічна поверхня стійка до подряпин, але може тріскатися (або навіть зпадатися) при ударі

гострим предметом, наприклад, інструментом. Якщо таке трапилося, негайно від'єднайте прилад від електричної мережі й зверніться в службу сервісу.

- Якщо склокерамічна поверхня потріскалася, вимкніть прилад, щоб запобігти ураження електричним струмом.
- Пам'ятайте, що зона готування залишається відносно гарячою щонайменше протягом тридцяти хвилин після вимкнення.
- Тримайте предмети, що можуть розплавитися (такі як пластик або алюміній), або продукти з великим вмістом цукру подалі від нагрівальної поверхні плити. Будьте особливо уважними, користуючись пластиковою плівкою або алюмінієвою фольгою або пакуванням: при потрапленні на гарячу нагрівальну поверхню вони можуть призвести до її серйозної поломки.
- Не кладіть металеві предмети (ножі, ложки, кришки каструль і т. ін.) на нагрівальну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не слід дозволяти користуватися приладом людям (в тому числі дітям) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченим особам або будь-кому, хто не знає правил користування цим приладом. Такі особи можуть допускатися до користування тільки під наглядом кого-небудь, хто приймає відповідальність за їх безпеку, або після відповідного інструктажу щодо експлуатації приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Утилізація

- Викидаючи пакувальні матеріали, дотримуйтеся місцевих законодавчих норм, щоб забезпечити можливість їх переробки.
 - Європейська Директива 2002/96/EC щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових приладів через загальну систему збирання міських відходів. Зношені прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати витрати на повторне використання й переробку матеріалів всередині пристроїв і запобігти шкоді атмосфері й здоров'ю людей. Всі продукти маркуються перекресленим кошиком для сміття, щоб нагадати їх власникам про обов'язок щодо окремої утилізації.
- За подальшою інформацією по правилах утилізації побутових пристроїв їх власники мають звернутися до місцевої комунальної служби.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

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

Догляд і технічне обслуговування

Відключення приладу

Перед виконанням будь-яких робіт з приладом, від'єднайте його від електричної мережі.

Очищення духовки

! Для очищення приладу ніколи не користуйтеся паровими пристроями або пристроями під тиском.

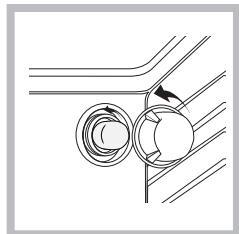
- Очистіть скляну частину дверцят духовки за допомогою губки й неабразивного очисника, ретельно витріть насухо м'якою ганчіркою. Не користуйтеся абразивними матеріалами або гострими металевими шкребками, оскільки вони можуть подрпати поверхню й призвести до розтріскування скла.
- Деталі з нержавіючої сталі або емальовані деталі й гумові ущільнення можна мити губкою, змоченою в воді з нейтральним милом. Для видалення стійких плям користуйтеся спеціальними очисниками. Після очищення ретельно промийте й просушіть. Не користуйтеся абразивним порошком або корозійними речовинами.
- Внутрішню поверхню духової шафи слід ретельно чистити після кожного використання, поки вона ще тепла. Користуйтеся гарячою водою й миючим засобом, потім промийте й витріть насухо м'якою ганчіркою. Не користуйтеся абразивними засобами.
- Аксесуари можна мити як інший посуд, більше того, їх можна мити в посудомийній машині.
- Бруд і жир слід видаляти з панелі управління за допомогою неабразивної губки або м'якої ганчірки.
- Жорстка вода або агресивні миючі засоби можуть залишати плями на деталях із нержавіючої сталі. Ми рекомендуємо завжди добре промивати й витирати насухо частини з нержавіючої сталі.

Перевірка ущільнень духовки

Регулярно перевіряйте ущільнення дверцят духовки. Якщо ущільнення пошкоджене, зверніться до найближчого сервісного центру. Ми рекомендуємо не користуватися духовкою, доки несправність не буде усунена.

Заміна лампи в духовій шафі

1. Після від'єднання духовки від електричної мережі



зніміть скляну кришку, що закриває гніздо лампи (див. малюнок).

2. Викрутіть лампу й замініть її на аналогічну: напруга 230 В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Поверніть на місце кришку й підключіть духовку до електричної мережі.

Очищення склокерамічної поверхні

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

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

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

Попередження:

Прилад оснащений автоматичною системою діагностики, котра знаходить будь-які несправності. Несправності відображаються як повідомлення наступного типу: «F» із номером.

В разі несправності зверніться за технічною допомогою:

! Ніколи не користуйтеся послугами неуповноважених осіб.

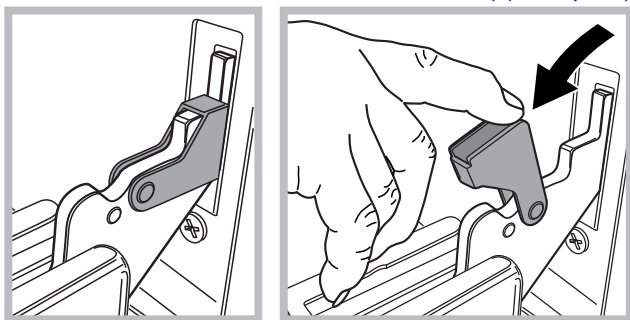
Звертаючись по допомогу, вкажіть наступну інформацію:

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

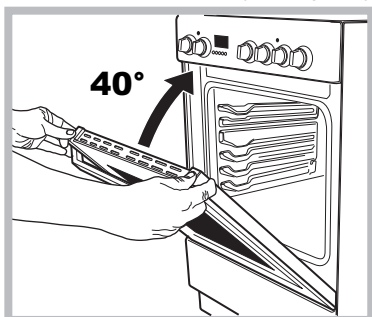
Два останні пункти інформації можна знайти на табличці технічних даних, що закріплена на приладі.

Знімання та встановлення дверцят духовки

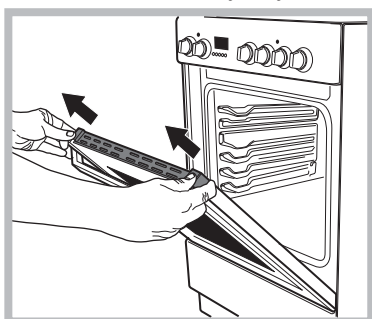
1. Відкрийте дверцята
2. Поверніть затискачі на петлях дверцят повністю назад (див. фото)
3. Закрийте дверцята до зупинки затискачів (дверцята залишаться відчиненими на близько 40°) (див. фото)



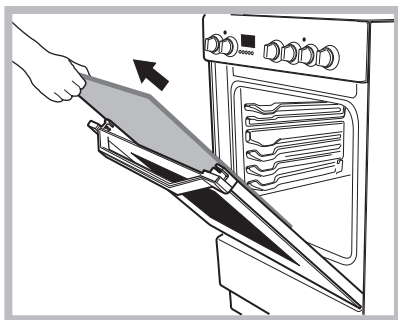
4. Натисніть на дві кнопки на верхній частині каркаса та витягніть його (див. фото)



5. Зніміть скло та почистіть його, як зазначено в розділі «Догляд та обслуговування»



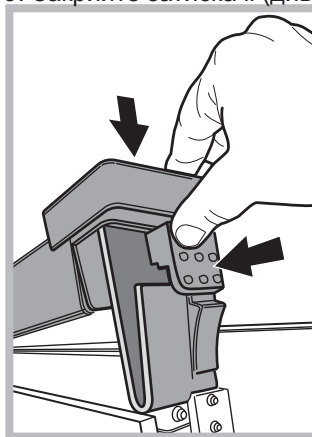
6. Поставте скло назад.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Духовкою не можна користуватися, коли скло дверцят зняте!

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

7. Встановіть каркас; клацання вкаже, що він встав на місце.
8. Повністю відкрийте дверцята
9. Закрийте затискачі (див. фото).



10. Тепер дверцята можна повністю закрити, і духовка готова до нормального використання.

Парове очищення духовки:

Ця процедура очищення може спростити видалення забруднень зі стінок духовки завдяки створенню пари усередині духовки. Таким чином чистити духовку буде простіше.

Важливо! Перед очищенням парою:

- видаліть всі залишки їжі / жиру з дна духовки;
- витягніть всі аксесуари (решітки та каструлі).

Після цих кроків ми рекомендуємо таку послідовність дій:

- 1 - Налийте 300 мл води у глибоке деко та поставте його на першу ланку низу. У моделях без глибокого деко скористайтеся стандартним деко для випічки та покладіть його на решітку на першій ланці низу
- 2 – виберіть режим **Обережна духовка** |  та встановіть температуру 100 °C;
- 3 – залиште духовку ввімкненою на 15 хвилин;
- 4 – вимкніть духовку;
- 5 – коли духовка захолоне, відкрийте дверцята та закінчіть чищення водою і вологою тканиною.
- 6 – після чищення приберіть з духовки всі залишки води.

Якщо парове чищення здійснюється після приготування особливо жирних продуктів або коли піч дуже брудна, завершіть чищення традиційним методом, що описаний у попередньому пункті.

! Виконуйте всі процедури чищення тільки коли духовка холодна!

NL

Nederlands,1

GB

English,13

FR

Français,25

UA

Українська, 38

KZ

Қазақша ,50

I6VMH2A/ NL

I6VMH2A.1/ NL

Мазмұны

Құрылғы сипаттамасы, 52

Жалпы шолу

Басқару тақтасы

Орнату, 53

Орналастыру және түзулеу

Электр қосылымдары

Газды жалғау

Газ түрлеріне сәйкестендіру

Техникалық деректері

Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі

Қосу және пайдалану, 55

Плитаны қолдану

Пешті қолдану

Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесі

Сақтандырулар мен кеңестер, 60

Жалпы қауіпсіздік

Қоқысқа тастау

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

Техникалық қызмет көрсету және күтім, 61

Құрылғыны өшіру

Құрылғыны тазалау

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Пеш шамын ауыстыру

Көмек

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.

Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз. 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек.

Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.

Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.

ЕСКЕРТУ: Өрт қауіпі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

ЕСКЕРТУ: Шыны мен керамикадан жасалған бет шатынаған болса, тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз. Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары немесе электр плиталар әлі ыстық болған кезде жаппаңыз.

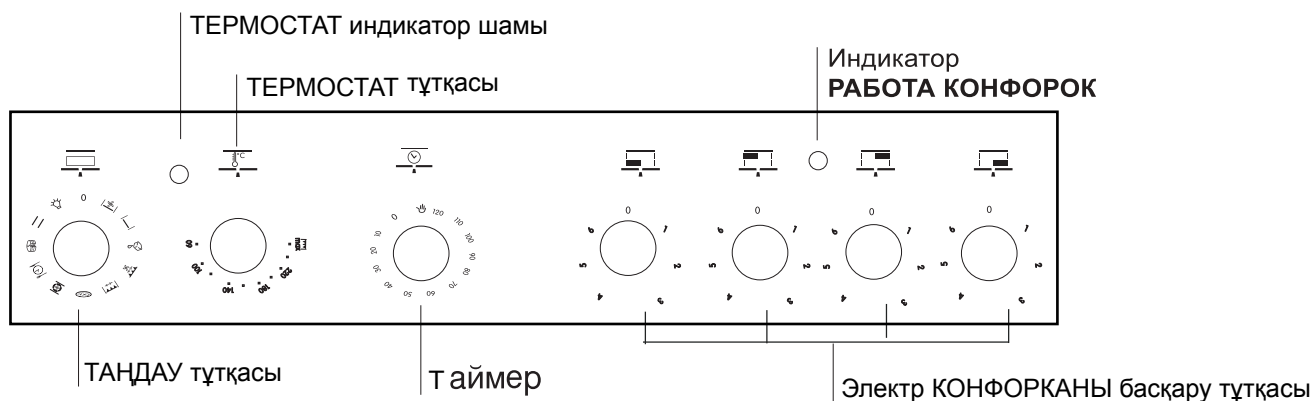
ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

Тартпаны ішке салған кезде шектегіш жоғары қарап, қуыстың артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз .

Құрылғы сипаттамасы

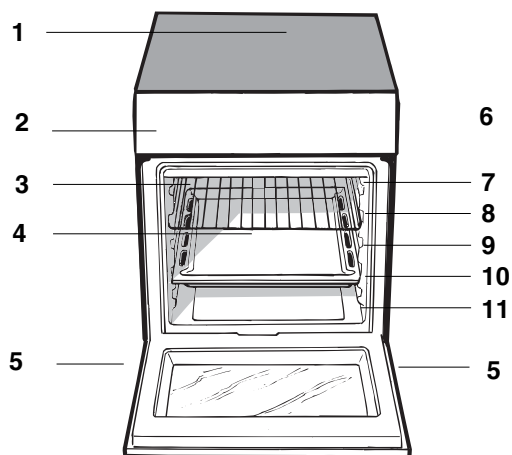
KZ

Басқару тақтасы



Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу



1. Шыны керамикалық плита
2. Басқару тақтасы
3. Сырғымалы гриль тартпасы
4. МАЙ ЖИНАЙТЫН таба
5. Реттелмелі аяқ
6. Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУЫШ ЖОЛДАР
7. 5-позиция
8. 4-позиция
9. 3-позиция
10. 2-позиция
11. 1-позиция

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және оны пайдалану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе көшірілсе, нұсқаулар онымен бірге болатынына көз жеткізіңіз.

! Құрылғыны берілген нұсқаулыққа сүйене отырып білікті маман орнатуы қажет.

! Кез келген түрде реттеу немесе қызмет көрсету қажет болса, оны плитаны токтан ажыратқаннан кейін орындау керек.

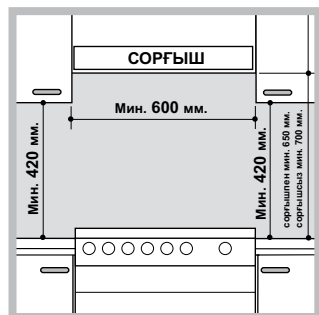
Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

! Құрылғының артқы жағына тиіп тұратын қабырға жанғыш емес, қызуға төзімді материалдан (Т 90°C) жасалғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плита шкафтардан биік болса, құрылғыны олардан кем дегенде 600 мм қашық орнату қажет.

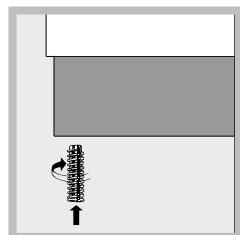


- Пеш қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плитаның жоғарғы жағы арасында кем дегенде 420 мм ара қашықтық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған

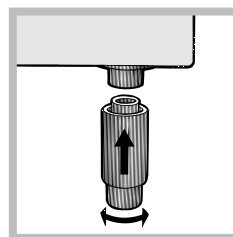
болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (суретті қараңыз).

- Пештің артқы жағына немесе бүйірлеріне 200 мм-ден жақын жерге жалюзи орнатпаңыз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

Түзулеу



Құрылғыны түзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын бұраңыз (суретті қараңыз).



Аяқтар плита түбінің астыңғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

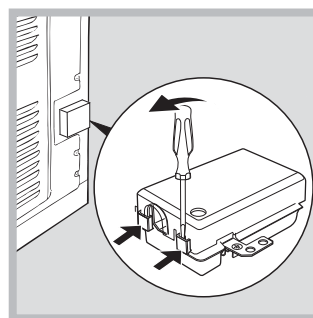
KZ

Токқа жалғау

Электр кабелін орнату

Контактілер тақтасын ашу үшін:

- Контактілер тақтасы қақпағының бүйір құлақшаларына бұрауышты тығыңыз.
- Қақпақты ашу үшін оны тартыңыз.



Кабельді орнату үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

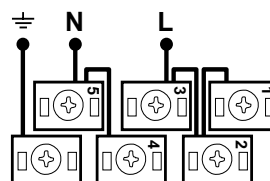
- Кабель қысқышының бұрандасын және сым контактісінің бұрандаларын босатыңыз.

! Жалғастырғыштар зауытта 230 В бір фазалық қосылымға алдын ала орнатылған (суретті қараңыз).

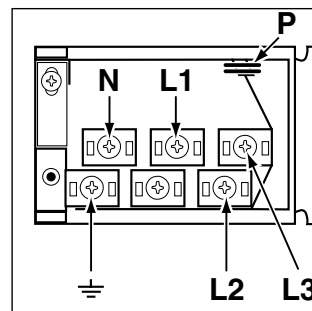
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

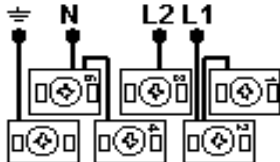


- Электр қосылымдарды суреттердегідей жасау үшін қораптағы екі жалғастырғыштарды қолданыңыз (суретті қараңыз - «Р» әрпімен белгіленген).

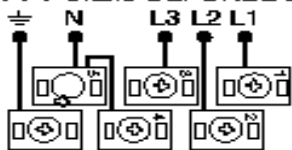


* Тек белгілі модельдерде болады.

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



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



- Кабельдің қыспа бұрандасын қатайту арқылы ток кабелін бекітіңіз де, одан кейін қақпақты орнына салыңыз.

Электр кабелін желіге қосу

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (*Техникалық деректер кестесін қараңыз*).

Құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар жан-жақты айырып-қосқышты пайдалану арқылы құрылғы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Айырып-қосқыш анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка деректер тақтасында көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер тақтасында көрсетілген мәндер аралығында.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ

Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	32.4x43.5x41.3 cm 32.4x45.5x41.3 cm	I6VMH2A/ NL I6VMH2A.1/ NL
Көлемі	61 л 59 л	I6VMH2A.1/ NL I6VMH2A/ NL
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 42 см тереңдігі 44 см биіктігі 8,5 см	
Кернеу және жиілік	деректер кестесін қараңыз Деректер тақтасы жапқыштың ішкі жағында немесе пеш бөлігі ашылғаннан кейін пештің ішінде сол жақта орналасқан.	
Керамикалық плита Алдыңғы сол жақ Артқы сол жақ Артқы оң жақ Алдыңғы оң жақ Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні	1700 Вт 1200 Вт 2100 Вт 1200 Вт 6200 Вт	
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Табиғи конвекция қуатын тұтынып қыздыру режимі: Дағдылы режим : — Мәжбүрлі конвекция үшін мәлімденген қуат тұтыну көлемі қыздыру режимі:	
 	Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: 12.12.2006 жылғы 2006/95/ЕС (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.2004 жылғы 2004/108/ЕС (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС және кейінгі өзгертулері. 2002/96/ЕС 1275/2008 (күту/өшу режимі)	

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

! Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

Пешті қосу

1. ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы пісіру режиміне ұсынылған температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.
Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті қамтитын тізімді тиісті кестеден табуға болады («Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесін қараңыз).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

- ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту.
- Толық пісіру уақытын және пісіруді аяқтау уақытын орнату (төмендегі мәтінді қараңыз).
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындауды тоқтату.

! Ешқашан пештің астына зат қоймаңыз; бұл эмалиді қабаттың зақымдануын болдырмайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

ТЕРМОСТАТ индикатор шамы

Бұл шам жанып тұрса, демек пеш қызуда. Пештің іші таңдалған температураға жеткенде ол сөнеді. Бұл кезде шам жанып өшіп тұрады, сөйтіп термостат жұмыс істеп тұрғаны және температураны бір қалыпта ұстап тұрғаны көрсетіледі.

* Тек белгілі модельдерде болады.

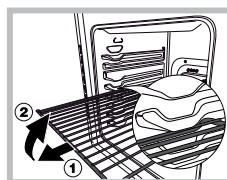
Пеш шамы

ТАҢДАУ тұтқасы «0» қалпынан басқа кез келген қалыпқа бұралғанда ол жанады. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде ол жанып тұрады. Тұтқаның көмегімен  параметрін таңдағанда ешбір қыздыру элементі қосылмай, шам жанады.

Салқындату желдеткіші

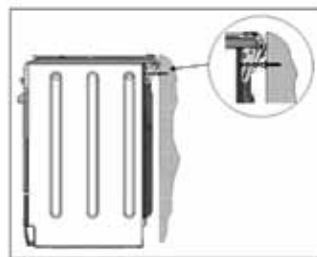
Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін салқындату желдеткіші басқару тақтасы мен пеш есігінің арасында салқын ауа ағынын өткізеді.

! Пісіріп болғаннан кейін де пеш толық салқындағанша желдеткіш жұмыс істеп тұрады.



ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған (1). Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

Сақтандырғыш шынжыр



! Құрылғы байқаусызда түсіп кетпеуі үшін, мысалы бала пеш есігіне шыққан жағдайда, бірге берілген қауіпсіздік шынжыры орнатылуы ТИІС!

Пеш қауіпсіздік шынжырымен жабдықталған; оны құрылғының артындағы қабырғаға, шынжыр құрылғыға бекітілген биіктікте бұрандамен (пешпен бірге берілмейді) бекіту қажет.

Бұранда мен бұранда анкерін құрылғы артындағы қабырға материалына сәйкес таңдаңыз. Бұранда басы 9 мм-ден кіші болса, тығырық қолданылуы тиіс. Бетон қабырғаға кем дегенде диаметрі 8 мм және ұзындығы 60 мм бұранда керек.

Шынжыр пештің артқы жағына және қабырғаға суретте көрсетілгендей, орнатылғаннан кейін жермен параллель күйде тартылып тұратындай бекітіңіз.

Тағам дайындау режимдері

! Төмендегілерден басқа тағам дайындау режимдерінің барлығына 50°C пен МАКС аралығында кез келген температура мәні орнатылуы мүмкін

- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ (ұсынылған: тек МАКС деңгейін орнатыңыз)
- ГРАТИН (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).

— ДАҒДЫЛЫ ПЕШ режимі

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын қолданған дұрыс болады. Бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін.

ПІСІРУ режимі

Артқы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) және ұннан жасалған «бір тістем» кондитерлік өнімдерді 3 тартпада бірдей дайындауға арналған.

Программа БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Включаются нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянный и однородный жар.

Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженных или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

ПИЦЦА режимі

Дөңгелек қыздыру элементтері және пештің түбіндегі элементтер қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Бұл қосынды, әсіресе астыңғы элементке байланысты, жоғары мөлшерде жылу шығарып, пешті жылдам қыздырады. Бір уақытта бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.



КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ режимі

Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі, астыңғы және айналмалы) қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

ГРИЛЬ режимі

Жоғарғы қыздыру элементінің ортаңғы бөлігі қосылады. Грильдің жоғары және тікелей жететін температурасын беттік температураның жоғары болуын қажет ететін тағамдар үшін қолданған жөн (бұзау мен сиыр еті, филе, стейк, антеркот). Бұл пісіру режимі шектеулі қуат көлемін қолданады және грильде пісіру өте қолайлы. Тағамды тартпаның ортасына қойыңыз, әйтпесе бір бұрышқа қойсаңыз, ол дұрыс піспейді.



ГРАТИН режимі

Үстіңгі қыздыру элементі және гриль істігі (бар болса) іске қосылып, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің көмегімен қамтамасыз етілетін бір бағытқа жылылық бөлінудің тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді.

! ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ГРАТИН пісіру режимдерін қосқан кезде пеш есігі жабық болуы тиіс.



ЖІБІТУ режимі

Пештің төменгі жағында орналасқан желдеткіш бөлме температурасындағы ауаның астың айналасында айналуына мүмкіндік береді. Бұл барлық тағам түрлерін жібіту үшін ұсынылады, бірақ әсіресе, жылытуды қажет етпейтін тағам түрлеріне, мысалы: балмұздақ торттары, крем немесе пісірілген десерттер, жемістен жасалған торттар. Желдеткішті пайдалану арқылы жібіту уақыты шамамен екіге бөлінеді. Ет, балық және нан жағдайында, үрдісті «мульти-пісіру» режимін пайдалану және температураны 80° - 100°C етіп орнату арқылы жылдамдатуға болады.



ТӨМЕННЕН ЖЕЛДЕТУ режимі

Төменгі желдету элементі және желдеткіш іске қосылған, бұл жылудың пештің бойымен тұтас тарауына мүмкіндік береді. Бұл әдіс көкөністер мен балық пісіру үшін пайдалы болып келеді.

— Кондитер тағамдары режимі

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **60°C** пен **Ең жоғары** арасына

Астыңғы қыздыру элементі іске қосылады.

Бұл режим жеңіл тағамдарды, әсіресе көтерілетін торттарды (себебі астыдан келетін ыстық ашу процессіне көмектеседі) пісіруге өте ыңғайлы. Жоғарғы температураларға жету үшін едәуір уақыт кетеді, сондықтан бұндай жағдайларда «Конвекция режимін» пайдалану ұсынылады.

Төменгі пеш камерасы

Пештің астында пештің керек-жарақтары мен терең ыдыстарды сақтау үшін қолдануға болатын бөлім бар.

! Пеш астындағы бөлімге жанғыш заттарды қоймаңыз.

! Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында сөрелерді бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Шамадан тыс жылу температураға сезімтал тағамдарды күйдіріп жіберуі мүмкін.

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ

- Молырақ жылуды талап ететін тағамды екінші позициядағы сөреге салып, екінші және төртінші позицияларды қолданыңыз.
- Май жинайтын табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

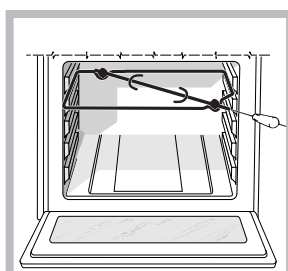
ГРИЛЬ

- ГРИЛЬ және ҚОС ГРИЛЬ пісіру режимдерін қолданған кезде тартпаны 5-позицияға қойыңыз, ал тағам пісіру қалдықтарын жинау (май және/немесе тоң май) үшін май жинайтын табаны 1-позицияға орналастырыңыз. ГРАТИН режимін қолданған кезде тартпаны 2- немесе 3-позицияға орналастырыңыз, ал тағам пісіру қалдықтарын жинау үшін май жинайтын табаны 1-позицияға қойыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА ПЕШІ РЕЖИМІ

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз. Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

Гриль-бар *



Гриль-барды іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

- 1-тартпаға тұтқалы табаны қойыңыз;
- 4-тартпаға арнайы гриль-бар тірегіні салып, істікті гриль-барға ондағы арнайы тесік арқылы кіргізіп, пештің артқы жағына қойыңыз;

- істікті іске қосу үшін пештің таңдау тұтқасын  /  параметріне қойыңыз

* Тек белгілі модельдерде болады.

Пешке арналған тағам дайындау бойынша кеңестер кестесі

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмағы (кг)	Тартпа позициясы	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Ұсынылатын температура	Пісіру ұзақтығы (минут)
Конвекция пеші	Үйрек	1	3	15	200	65-75
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	3	15	200	70-75
	Қуырылған шошқа еті	1	3	15	200	70-80
	Печенье (кішкентай кондитерлік өнімдер)	-	3	15	180	15-20
	Бөліш	1	3	15	180	30-35
Пісіру режимі	Бөліш	0.5	3	15	180	20-30
	Жеміс қосылған бөліш	1	2 не 3	15	180	40-45
	Йогурттан жасалған пирог	0.7	3	15	180	40-50
	Пирог	0.5	3	15	160	25-30
	Бисквит торты (2 тартпада)	1.2	2 және 4	15	200	30-35
	Кішкентай бөліштер (2 тартпада)	0.6	2 және 4	15	190	20-25
	Сыр қосылған бөліш (2 тартпада)	0.4	2 және 4	15	210	15-20
	Көпіршітілген қаймақ қосылған бөліш (3 тартпада)	0.7	1 және 3 және 5 1 және 3 және 5	15 15	180 180	20-25 20-25
	Печенье (3 тартпада)	0.7	1, 3 және 5	15	90	180
Пицца режимі	Меренга (3 тартпада)	0.5				
	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	2	10	220	25-30
Көп тағам дайындау	Тауық	1	2 не 3	10	180	60-70
	Пицца (2 тартпада)	1	2, 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Жас қой еті	1	2	10	180	40-45
	Қуырылған тауық еті + картоп	1+1	2 және 4	15	200	60-70
	Макрель	1	2	10	180	30-35
	Йогурттан жасалған пирог	1	2	10	170	40-50
	Көпіршітілген қаймақ қосылған бөліш (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	190	20-25
	Печенье (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	180	10-15
	Бисквит торты (1 тартпада)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит торты (2 тартпада)	1	2 және 4	10	170	20-25
	Хош иісті бөліш	1	3	15	200	25-30
	1.5					
Гриль	Палтус пен каракатица	0.7	4		100%	10-12
	Кальмар мен асшаян кебабы	0.6	4		100%	8-10
	Каракатица	0.6	4		100%	10-15
	Нәлім филесі	0.8	4		100%	10-15
	Грильде пісірілген көкөністер	0.4	3 не 4		100%	15-20
	Бұзау етінен пісірілген стейк	0.8	4		100%	15-20
	Шұжықтар	0.6	4		100%	15-20
	Гамбургер	0.6	4		100%	10-12
	Макрель	1	4		100%	15-20
	Қыздырылған сэндвич (немесе тост)	№ 4 және 6	4		100%	3-5
Қос гриль	Бұзау етінен пісірілген стейк	1	4	5	Макс	15-20
	Котлет	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс	7-10
	Макрель	1	4	5	Макс	15-20
	Қуырылған нан	№ 4	4	5	Ең жоғары	2-3
Гратин	Грильде пісірілген тауық еті	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатица	1.5	2	10	200	30-35
	Мультиістікпен (тек таңдаулы модельдерде)					
	Ет кебабтары	1.0		5	Ең жоғары	40-45
ТӨМЕННЕН ЖЕЛДЕТУ	Көкөніс кебабтары	0.8		5	Ең жоғары	25-30
	Ақтабан	0.5	3	18	170-180	25-35
	Нәлім балық еті	0.5	3	16	160-170	15-20
	Қақтамадағы теңіз алабұғасы	0.5	3	24	200-210	35-45
	Аралас көкөністер		3	21	190 -200	50 - 60
	(Рататуй түрі)	0.8 – 1,0	3	20	180 - 190	55 - 60
Пеш түбі	Жақсылап қуырылған көкөністер	1,5 – 2,0				
	Соңғы өңдеу					

Шыны керамикалық плитаны пайдалану



! Аралық қабаттағы желім шыныда май іздерін қалдырады. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оны қырмайтын тазалағыш затпен алып тастауға кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резеңкенің иісі шығады.

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

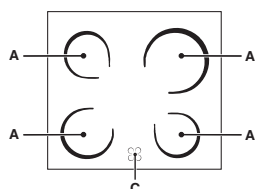
Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.

Оны өшіру үшін тұтқаны «0» қалпына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

ЭЛЕКТР КОНФОРКАСЫ ҚОСУЛЫ индикатор шамы жанып тұрса, демек плитада кем дегенде бір конфорка қосылып тұр.

Пісіру аймақтары

Плита электр қызу тарату элементтерімен жабдықталған. Олар қолданылған кезде плитада келесі заттар қызарады.



А. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.

С. Қалдық қызу индикатор шамы: ол қыздыру элементі өшіріліп, бірақ әлі ыстық кезде тиісті пісіру аумағының

температурасы 60 °C-тан асатынын білдіреді.

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

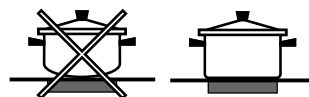
Олар ішіндегі қызу шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

Параметр	Қалыпты немесе жылдам плита
0	Өшірулі
1	Көкөніс, балық пісіру
2	Картоп (бұмен), ноқат, бұршақ пісіру, сорпа дайындау
3	Үлкен мөлшерде тағам және көкөніс қосылған етті сорпаны дайындауды жалғастыру
4	Қуыру үшін (орташа)
5	Қуыру үшін (орташадан жоғары)
6	Қызарту және қайнауға аз уақытта жеткізу үшін.

Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

- Пісіру аймағына толық тиіп тұруы үшін асты қалың әрі тегіс табаларды пайдаланыңыз.



- Шығарылған қызуды толық пайдалану үшін конфорканы толық жабатындай диаметрі үлкен табаларды пайдаланыңыз.



- Табаның асты әрдайым таза әрі құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз: мұның нәтижесінде табалар пісіру аумақтарына толығымен тиіп, таба мен плита ұзағырақ қызмет етеді.
- Газ оттығында пайдаланылатын ыдысты пайдаланбаңыз: газ оттығындағы қызу табаның қалпының бұзылып, оның бетке толық тимеуіне себеп болады.
- Пісіру аймағын табасыз қосып кетпеңіз, әйтпесе ол зақымдалуы мүмкін.

KZ

Сақтандырулар мен кеңестер

KZ

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Бұл нұсқаулар тек нұсқаулық пен құрылғыда орналасқан сериялық нөмір тілімшесінде таңбалары көрсетілген елдер үшін жарамды.
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Өндіруші құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға жауапты болмайды.
- Нұсқау кітапшасы 1-класс (оқшауланған) немесе 2-класс 1-субкласс (2 шкаф арасына орнатылған) құрылғымен бірге беріледі.
- Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пісіру аймақтарында тұрақсыз немесе майысқан табаларды қолданбаңыз; әйтпесе ондағы сұйықтық кездейсоқ төгілуі мүмкін. Байқаусыздықтан күйіп қалмау үшін табалардың тұтқаларын плитаның ортасына қарай бұрып қойыңыз.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдаланған кезде оның жанында жанғыш сұйықтықтарды (спирт, бензин, т.б.) қолданбаңыз.
- Төменгі сақтау бөлігіне немесе пештің өзіне жанғыш материалдар салуға болмайды. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбағанда тұтқалар • позициясында тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету бөліміне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.
- Шыны керамикалық плита соққыларға шыдамды, бірақ ол қатты істік затпен ұрғанда жарылып (тіпті сынып)

кетуі мүмкін. Егер мұндай жағдай болса, құрылғыны дереу электр тоғынан суырып қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Плита беті шатынаған болса, тоқ соғудың алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Пісіру аймақтары сөндірілгеннен кейін кемінде отыз минут салыстырмалы түрде ыстық болатынын есте сақтаңыз.
- Еритін заттарды плитадан алыс ұстаңыз, мысалы пластмасса, алюминий немесе құрамында көп қанты бар өнімдер. Пластикалық үлдірді, алюминий фольгасын немесе қаптамаларды қолданғанда аса мұқият болыңыз: егер оларды әлі ыстық беттерге қойсаңыз, олар плитаны қатты зақымдауы мүмкін.
- Металл заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) конфоркаға қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Пеш табанға орналастырылатын болса, одан сырғып кетпейтіндей сақтық шараларын қолға алыңыз.

Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/ЕС Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- ЖОҒАРҒЫ ПЕШ, ГРИЛЬ және ГРАТИН режимдері пайдаланылғанда пеш есігін ерқашан жауып қою қажет. Бұл энергияны сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

Пешті тазалау

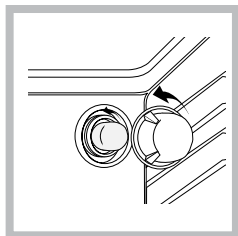
! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

- Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар салқын малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Кір мен майды басқару тақтасынан қырғыш емес губкамен немесе жұмсақ шүберекпен сүртіп алу қажет.
- Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Болат беттерді жақсылап шайып, мұқият кептірген абзал.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам патронын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).
2. Шамды бұрап алып, оны ұқсас басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.
3. Қақпақты орнына қойып,

пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

Шыны керамикалық плитаны тазалау

! Қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды (мысалы, барбекю жасайтын құралдар мен пештерді тазалауға арналған спрейлер), дақ кетіргіштерді, тат кетіргіштерді, ұнтақ тазартқыш заттарды немесе қырғыш беттері бар губкаларды пайдаланбаңыз: олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Плита өте кір болса, оны арнайы шыны керамиканы тазалау затымен ысқылап, одан кейін жақсылап шайыңыз да, кептіріңіз.
- Кетпей қойған кірді кетіру үшін тиісті қырғышты қолданыңыз (ол құрылғымен бірге берілмейді). Төгілген тамақ қатып қалмауы үшін, құрылғының суғанын күтпей-ақ, оны дереу сүртіп алыңыз. Шыны керамикалық беттерге арналған тот баспайтын болат сымнан жасалған губканы сабынды суға малып қолдансаңыз, тамаша нәтижеге қол жеткізуге болады.
- Пластмассалық немесе қантқа ұқсас заттар абайсыз плитада ерісе, плита беті әлі ыстық кезде оларды дереу қырғышпен алып тастау керек.
- Тазалағаннан кейін, плитаны арнайы қорғағыш күтім өнімімен өңдеуге болады: бұл өнім қалдыратын көзге көрінбейтін үлдір плитаның бетін пісіру кезінде таматын тамшылардан қорғайды. Бұл қызмет көрсету жұмыстарын құрылғы жылы (ыстық емес) немесе салқын кезде орындау керек.
- Құрылғыны таза сумен шайып, жақсылап кептіруді ұмытпаңыз: қалдықтар кейін пісірген кезде жабысып, қатып қалуы мүмкін.

Шыны керамикалық плита тазартқыштары	Сатылатын жерлер
Терезе қырғышы Ұстара жүзінің қырғыштары	Керек-жарақ дүкендері
Қосалқы жүздер	Құрал-жабдық дүкендері, супермаркеттер, дәріханалар
COLLO luneta HOB BRITE Плитаны тазалау SWISSCLEANER	Boots, кооперативтік дүкен, универмаг, аймақтық электр компаниясының дүкендері, супермаркеттер

Көмек

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

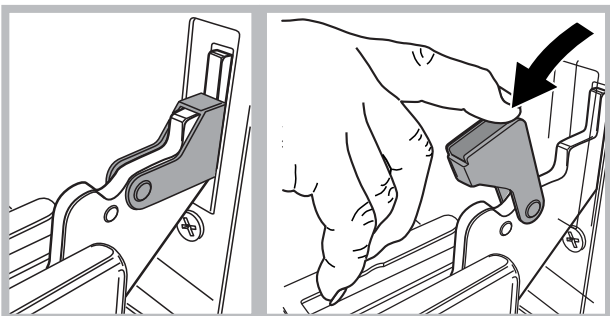
Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Туындаған проблема түрі.
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

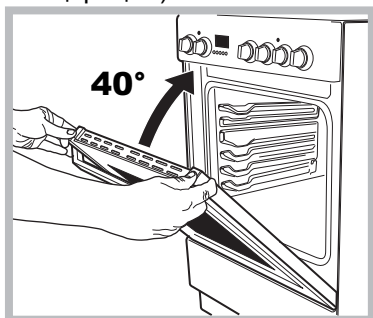
Мәліметтердің соңғы екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

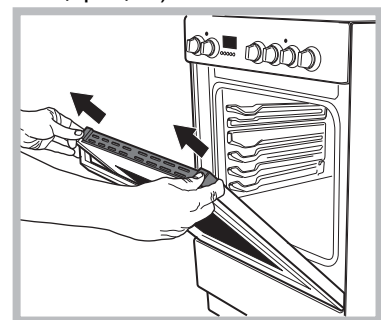
1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)



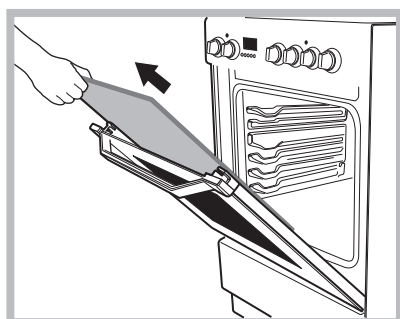
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



4. Жоғарғы профильдегі екі түймені басып, профильді шығарып алыңыз (фотосуретті қараңыз)



5. Шыныны шығарып алып, мына тарауда көрсетілгендей тазалаңыз: «Күтім және техникалық қызмет көрсету».

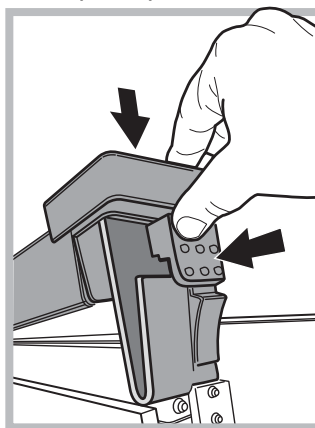


6. Шыныны орнына салыңыз.

ЕСКЕРТУ! Ішкі есігінің әйнегі алынған пешті пайдалануға болмайды!

ЕСКЕРТУ! Ішкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп тұрмайтындай және анық көрініп тұратындай етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.

7. Профильді орнына қойыңыз, дұрыс қойылған кезде «тық» еткен дыбыс естіледі.
8. Есікті толық ашыңыз.
9. Тіректерді жабыңыз (фотосуретті қараңыз).



10. Енді есікті толығымен жауып, пешті әдеттегідей қосуға болады.

Пешті будың көмегімен тазалау:

Бұл тазалау режимі майлы тағамдар (қуырдақ, ет) пісіргеннен кейін ұсынылады.

Бұл тазалау іс рәсімі пештің ішінде бу шығару арқылы пештің қабырғаларындағы кірді жою үрдісін жеңілдетеді. Бұл жағдайда, пештің ішін өз бетіңізбен тазалаған оңай болады.

Маңызды! Бүмен тазалау үрдісін бастаудан бұрын:

- пештің төменгі жағындағы кез келген тағам қалдықтарын / май қалдықтарын кетіріңіз;
- кез келген керек-жарақтарды (торлар және табалар) алып тастаңыз.

Жоғарыдағы әрекеттерді орындағаннан кейін, біз мынаны ұсынамыз:

1 – Пештің шұңғыл қаңылтыр табасына 300 мл су құйыңыз; оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейге қойыңыз. Шұңғыл табалары жоқ үлгілерде, стандартты пештің пісіру қалыбын пайдаланыңыз және оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейдегі торға қойыңыз

| — | Кондитер тағамдары режимі

2 – мүмкіндігін таңдаңыз

және температураны 100°C-қа орнатыңыз;

3 – Пешті 15 минуттай ҚОСУЛЫ қойыңыз;

4 – Пешті өшіріңіз;

5 – Пеш суыған кезде, есігін ашыңыз және тазалауды су және дымқыл шүберекпен аяқтаңыз.

6 – Тазалау үрдісін аяқтағаннан кейін, пештің ішіндегі су қалдықтарын кетіріңіз.

Егер бүмен тазалау іс рәсімі майлы тағамдар пісіргеннен кейін немесе пеш өте лас болған кезде орындалатын болса, тазалау үрдісін алдыңғы параграфта сипатталған дәстүрлі әдіспен аяқтаңыз.

! Барлық тазалау іс рәсімдерін пеш суыған кезде орындаңыз !

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

04/2014- 195122071.00
XEROX FABRIANO