

Cuisinière avec four à gaz et grill électrique

Instruction pour l'installation et l'emploi

K6G2S/F

K6G21S/CF

 **INDESIT**



FR **Cuisinière avec four à gaz et grill électrique**
Instruction pour l'installation et l'emploi

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement à nos Services après-vente agréés
- exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- 1 Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.
- 2 **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.**
- 3 **Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).**
- 4 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- 5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- 6 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- 7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- 8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique.
- 9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.
- 10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.
- 11 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- 12 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 **Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.**
- 14 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- 15 **Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- 16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- 17 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 18 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- 19 Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.
- 20 Certaines parties de l'appareil demeurent chaudes longtemps après l'usage. Attention à ne pas les toucher.
- 21 N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.
- 22 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.
- 23 Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- 24 Lorsque le grill ou le four sont allumés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à bonne distance.
- 25 **Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- 26 Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Instructions pour l'installation

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Conditions réglementaires d'installation

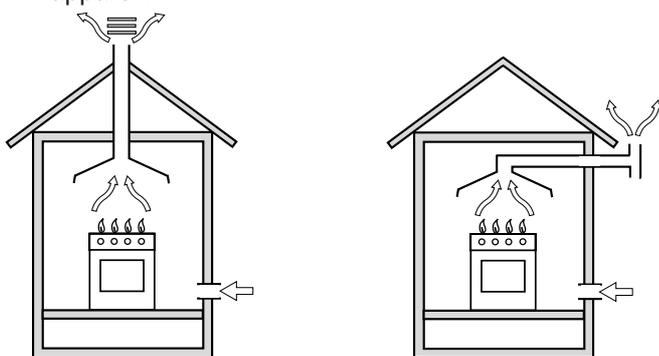
Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre. Il faut respecter les conditions suivantes:

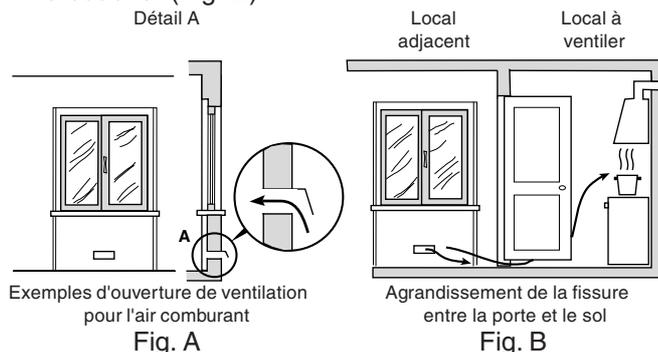
- a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



(réservé aux appareils de cuisson)

- b) La pièce doit prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm² de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché (Fig.A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres

à coucher (Fig. B).

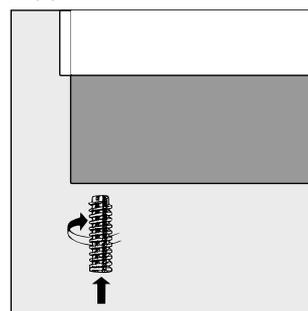


Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

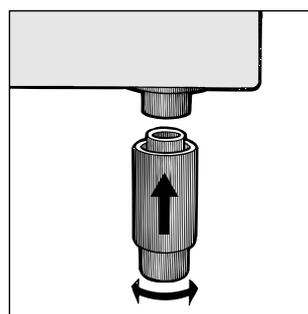
Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

- c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.
- d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)
Dans la partie inférieure de la cuisinière se trouvent 4 pieds réglables au moyen de vis qui permettent la mise à niveau de l'appareil, en cas de besoin. Il est indispensable de positionner l'appareil à l'horizontale.



Montage pieds (Il n'est présent que sur certains modèles)
La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Installation de la cuisinière

La cuisinière est prédisposée avec un degré de protection contre les surchauffes excessives du genre **X**, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 600 mm du bord du plan même.
- Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans leurs livrets d'instructions et à au moins 650 mm de distance.
- Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan. Les meubles près de la hotte devront maintenir une distance minimum du plan du travail de 420 mm comme indiqué Fig. C et D.

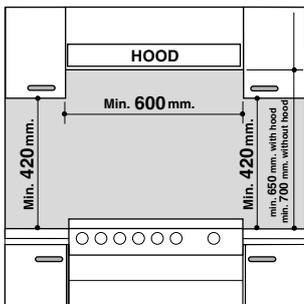


Fig. C

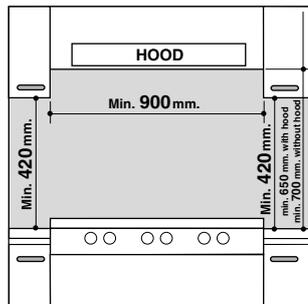


Fig. D

Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser les régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement du tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de:

- 8mm pour l'alimentation avec gaz liquide;
- 15mm pour l'alimentation avec gaz méthane.

Plus particulièrement, pour la mise en oeuvre des tuyaux

flexibles, il faut respecter les prescriptions suivantes:

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
 - Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
 - Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicane trop étroites ou des étranglements;
 - Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
 - Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;
- Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme en vigueur. Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme en vigueur.

Raccordement avec tuyau flexible en acier inoxydable, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum.

Vérification de l'étanchéité

Important: une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm. entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante. Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

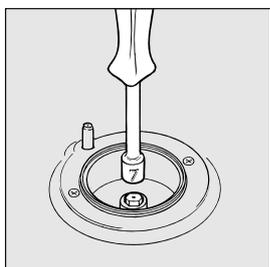
N.B: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations

car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur le couvercle), il faut procéder comme suit:

- remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte "accessoires cuisinière".
- Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:
 - enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
 - dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").



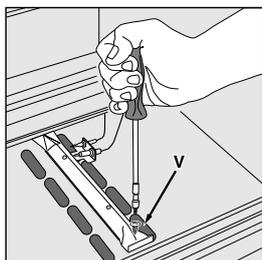
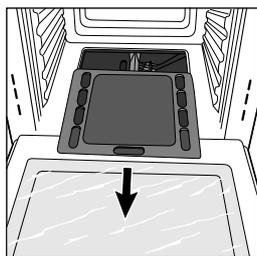
- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- Réglage des minima des brûleurs:
 - placer le robinet sur la position minimum;
 - enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière; **N.B.:** en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
 - vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.
 - Réglage de l'air primaire des brûleurs:

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

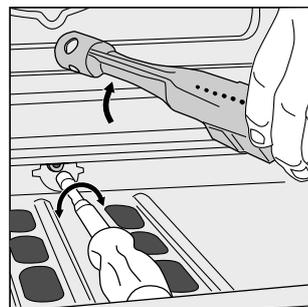
Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter le four à un type de gaz autre que celui pour lequel il est prédisposé (indiqué sur les étiquettes), il faut procéder comme suit :

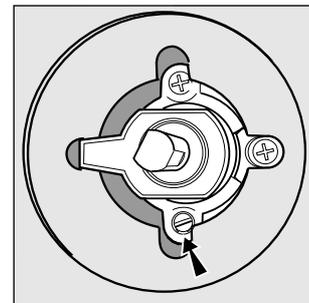
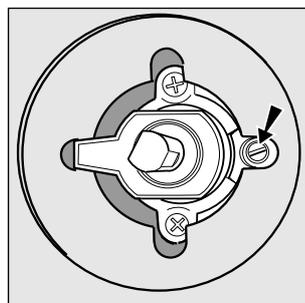
- Remplacez l'injecteur du brûleur du four
 - ouvrez complètement la porte du four
 - sortez la sole du four coulissante
 - dévissez la vis de fixation du brûleur



- déposez le brûleur du four après avoir enlevé la vis "V";
- dévissez l'injecteur du brûleur du four à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs, ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm et remplacez-le par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau 1). **Faites très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.**
- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



- Réglage du minimum du brûleur du four à gaz équipé de thermostat:
 - allumer le brûleur comme indiqué au paragraphe "la manette du four" du mode d'emploi;
 - tourner le bouton sur la position de **Min** après l'avoir laissé pendant environ 10 minutes sur la position **Max**;
 - enlever le bouton;
 - agir sur la vis de réglage positionnée à l'externe de la tige du thermostat (voir fig.) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière; **N.B.:** en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.



- vérifier si, en tournant rapidement le bouton, de la position **Max** à la position de **Min** ou avec de rapides ouvertures et fermetures de la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

Réglage de l'air primaire des brûleurs du four

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Attention

En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

Note

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes Nationales en vigueur sur les "régulateurs pour gaz canalisés".

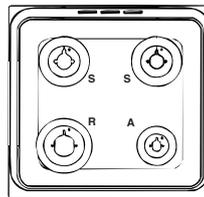
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel			Air Propané (1)		
		Nomin.	Réd.	Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h	
						***	**		G20	G25			
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,70	41	86	218	214	116	286	332	275	420	
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181	210	183	266	
Auxiliaire (Petit)(A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	111	136	140	
Four	-	2.60	1.00	52	78	189	186	119	248	288	227	364	
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)						28-30	37			20	25	8
	Minimum (mbar)						20	25			17	20	6
	Maximum (mbar)						35	45			25	30	15

(1) Uniquement pour la France, voir la plaquette des caractéristiques de l'appareil . Pour le passage au gaz à air propané, commandez le kit injecteurs à un Service Après-vente.

- * A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
- ** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
- *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
- Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
- Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³
- Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m³



K6G21 S /CF
K6G2 S /F

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

largeur cm 43
profondeur cm 43.5
hauteur cm 31

Volume utile du four:

litres 58

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

largeur cm 46
profondeur cm 42
hauteur cm 8,5

Tension et fréquence d'alimentation:

voir plaquette signalétique

Brûleurs:

adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la
plaquette signalétique



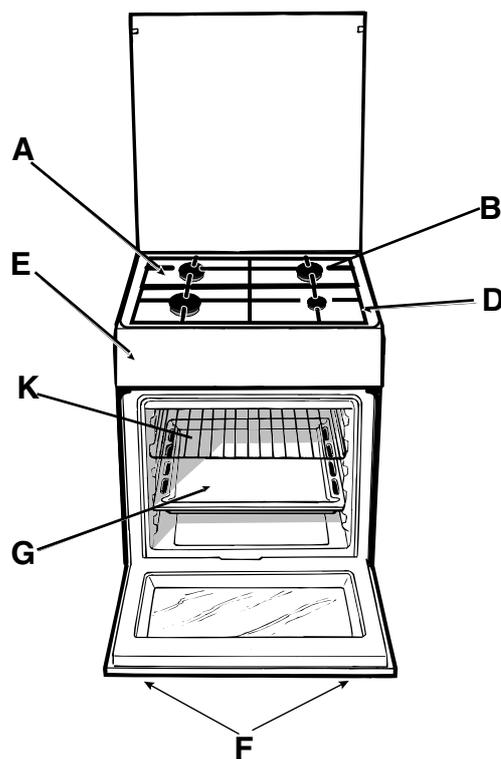
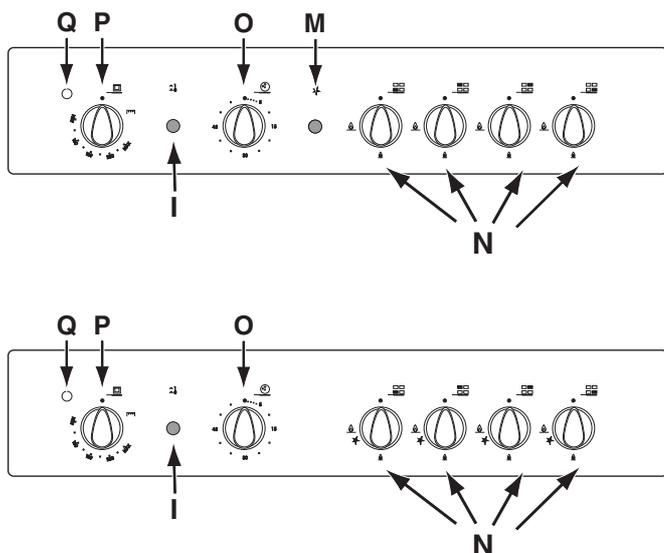
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives;
- 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/EEC du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/EC

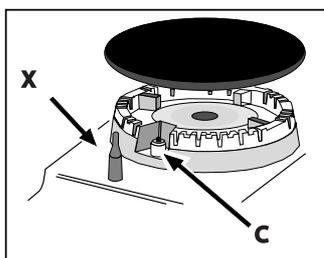
La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Cuisinière avec four à gaz et grill électrique



- A Plateau du plan de cuisson
- B Brûleur à gaz
- C Dispositif d'allumage électronique instantané
- D Grille du plan de cuisson
- E Tableau de bord
- F Pieds réglables
- G Lèche-frite ou plaque de cuisson
- I Bouton allumage éclairage du four et tournebroche
- K Grille du four
- N Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson
- M Bouton allumage des brûleurs
- O Minuterie (n'existe que sur certains modèles)
- P Manette du four et du grill
- Q Voyant de fonctionnement du grill



Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme(X), pousser sur le bouton BRULEUR pendant 3-7 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Mode d'emploi

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil.

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord. Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

Les manettes de commande des brûleurs à gaz du plan de cuisson (N)

Vis à vis de chaque manette, un petit cercle plein indique la position du brûleur à gaz commandé par cette dernière. Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une

montre pour l'amener dans la position **maximum** 🔥. Chaque brûleur peut fonctionner à différents niveaux de puissance allant d'un maximum à un minimum en passant par des puissances intermédiaires. Sur la manette, les positions sont identifiées par des symboles: "●" correspond

à l'arrêt, 🔥 au **maximum** et 🔥 au **minimum**.

Pour les sélectionner, à partir de la position d'arrêt, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tandis que pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●".

Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson

Sur certains modèles, les brûleurs gaz du plan de cuisson sont à allumage électronique instantané: on les reconnaît facilement à leur dispositif d'allumage (C). Pour déclencher ce dispositif, appuyez sur le bouton "M" repérable à son symbole ☆. Pour allumer le brûleur désiré, appuyez sur le bouton "M" tout en appuyant à fond et en tournant la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au déclenchement du train d'étincelles. Sur certains modèles, repérables à la présence du dispositif d'allumage "C", l'allumage électronique est intégré dans la manette. Pour allumer le brûleur choisi, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position

maximum 🔥 tout en continuant à appuyer jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.

Pour un allumage instantané, nous conseillons d'appuyer d'abord sur le bouton puis de tourner la manette.

Attention: en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

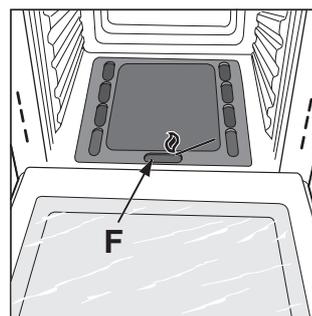
Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Attention: N'utilisez le premier étage du bas que pour vos cuissons au tourne-broche (pour les modèles qui en

sont équipés). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais l'étage du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfouez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les glissières du four.

La manette du four et du grill (P)

Ce dispositif vous permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir, suivant les aliments, la température de cuisson la plus appropriée parmi celles qui sont indiquées sur la manette (comprises entre **Min** et **Max**).



Le four étant équipée d'un dispositif de sécurité gaz il faut, après l'allumage, continuer à appuyer sur la manette pendant 6 secondes environ pour permettre l'arrivée du gaz. (Pour les modèles équipés d'allumage électronique, consultez le paragraphe correspondant). Pour sélectionner la température de cuisson, amenez l'indication de la valeur désirée en face du repère situé sur le tableau de bord; voir ci-dessous la gamme des températures disponibles. La température est automatiquement atteinte et maintenue par le thermostat commandé par la manette. Pour allumer le brûleur du grill, approchez une flamme ou un allume-gaz tout en appuyant à fond sur la manette du four (P) tout en la tournant jusqu'à la position |▼▼▼| grill.

Min	●	160	●	180	●	220	Max
150	155		170		200		250

Le grill à rayons infrarouges permet de dorer les aliments, il est particulièrement indiqué pour la cuisson de rôtis, côtelettes, saucisses, roast-beef, etc.. Quand vous cuisinez en fonction barbecue, placez une lèche-frite sous la grille pour recevoir la graisse qui coule.

Avis important: en cas d'extinction accidentelle des flammes des brûleurs du four, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins une minute avant de tenter de rallumer.

Allumage électronique de brûleur du four

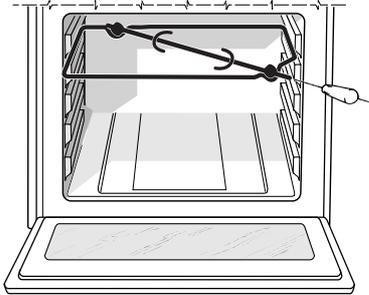
Le brûleur gaz du four est à allumage électronique instantané. Pour déclencher ce dispositif, appuyez sur le bouton "M" repérable à son symbole ☆. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton "M" tout en appuyant à fond et en tournant la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.

Pour un allumage instantané, nous conseillons d'appuyer d'abord sur le bouton puis de tourner la manette.

Le tournebroche

Pour mettre en marche le tournebroche, procédez comme suit :

- a) placez la lèchefrite sur le premier gradin ;
- b) installez le support du tournebroche sur le 4ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu ;
- c) appuyez sur la touche "I" pour le mettre en marche.



Le bouton d'allumage de l'éclairage du four (I)

Il est caractérisé par le symbole  et permet par allumage de la lampe à l'intérieur du four, de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte.

Le voyant de fonctionnement du grill(Q)

Il s'allume lorsqu'on met en marche un quelconque élément chauffant électrique du grill.

Le minuteur (n'existe que sur certains modèles)

Pour utiliser votre minuteur, vous devez remonter la sonnerie en faisant faire à la manette "O" un tour presque complet dans les sens des aiguilles d'une montre  ; puis, en tournant dans le sens inverse , sélectionnez le temps désiré en amenant en face du repère fixe situé sur le bandeau le chiffre correspondant aux minutes préfixées.

Attention

La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de n'utiliser que des casseroles à fond plat.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.
- de toujours utiliser des casseroles avec couvercle.

Brûleur	ø Diamètre récipients (cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

N.B. Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre (n'existe que sur certains modèles).

Conseils utiles pour la cuisson

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Le temps aidant, vous apprendrez à profiter à plein de cet appareil de cuisson performant. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Cuisson de la pâtisserie

Réchauffez toujours votre four (pendant 10-15 minutes environ) avant d'enfourner vos gâteaux. Les températures avoisinent normalement 160°C/200°C. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, vos gâteaux risqueraient de s'affaisser. Les pâtes molles ne doivent pas être trop fluides, pour ne pas trop prolonger les temps de cuisson. En général:

Pâtisserie trop sèche

La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse

Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus

Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se détache pas du moule

Beurrez bien le moule et saupoudrez-le de panure ou de farine.

Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures plus basses. (150°C - 175°C). Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, commencez par régler une température élevée (200-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite. D'habitude, plus votre pièce de viande est grosse, plus la température doit être basse et le temps de cuisson prolongé. Posez votre viande au milieu de la grille et placez une lèchefrite sur l'un des gradins en dessous pour recueillir la graisse qui fond. Placez la grille au milieu du four. Si le type de cuisson exige plus de chaleur par dessous, utilisez le premier gradin en partant du bas.

Utilisation du grill

Important: cuisinier au grill en gardant la porte du four fermée, de façon à obtenir outre que de meilleurs résultats également une économie sensible en énergie (10% environ).

Lorsque vous utilisez le grill, placez la grille sur les gradins du haut (voir tableau cuisson), pour recueillir la graisse qui s'écoule et éviter ainsi toute formation de fumée, placez une lèchefrite sur le premier gradin du bas.

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

- pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations.
- nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;
- Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- 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). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- 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.

N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Important: contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

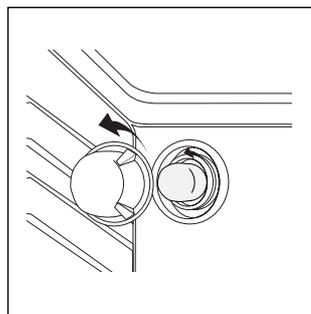
Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en intervenant sur l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement du four à l'installation électrique ou en débranchant la fiche, si cette dernière est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
 - Tension 230V
 - Puissance 25W
 - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.

Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.



Conseils utiles pour la cuisson

Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position des gradins en partant du bas.	Température (°C)	Préchauffage (min.)	Durée de la cuisson (min.)
Pâtes					
Lasagnes	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Gratin de pâtes	2.5	3	200	10	40-50
Viande					
Veau	1.7	3	200	10	85-90
Poulet	1.5	3	220	10	90-100
Canard	1.8	3	200	10	100-110
Lapin	2.0	3	200	10	70-80
Porc	2.1	3	200	10	70-80
Agneau	1.8	3	200	10	90-95
Poisson					
Maquereau	1.1	3	180-200	10	35-40
Denté	1.5	3	180-200	10	40-50
Truite en papillote	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitaine	1.0	3	220	15	15-20
Pâtisserie					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tartes	1.1	3	180	15	30-35
Tartes salées	1.0	3	180	15	45-50
Gâteaux levés	1.0	3	165	15	35-40
Cuisson au grill					
Steaks de veau	1	4		5	15-20
Côtelettes	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	7
Maquereaux	1	4		5	15-20
Croque-monsieur	n.° 4	4		5	5
Cuisson au grill avec tournebroche					
Veau à la broche	1	-		5	70-80
Poulet à la broche	2	-		5	70-80
Cuisson au grill avec tournebrochettes (uniquement sur certains modèles)					
Brochettes de viande	1,0	-		5	40-45
Brochettes de légumes	0,8	-		5	25-30

NB: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Lorsque vous utilisez le grill, placez toujours la lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas.

Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

Cuisinière avec four gaz
07/09 - 195042281.04