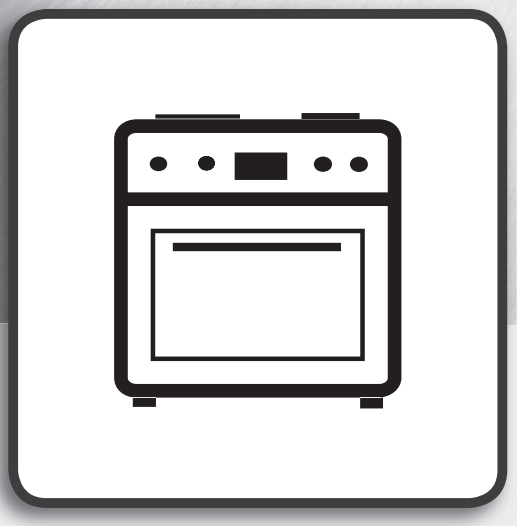


IS5G8MHA/FR

FR

Manuel d'utilisation

Cuisinière pose-libre

Table des matières

Consignes de sécurité	3
GUIDE **D'UTILISATION QUOTIDIENNE**	7
Installation	17

FR
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

⚠ Ces directives s'appliquent si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, vous devez vous référer aux consignes techniques qui contiennent les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil afin de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.

⚠ ATTENTION : L'utilisation d'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité, et des produits de la combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : gardez les trous de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme ouvrir une fenêtre, ou pour ventilateur plus efficace, augmenter la puissance de la ventilation mécanique (si possible).

⚠ Le non-respect des informations figurant dans le présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, donnant lieu à des dommages aux biens ou à des lésions personnelles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ MISE EN GARDE : En cas de rupture du verre de la plaque de cuisson : -éteignez immédiatement tous les brûleurs et la résistance électrique, et coupez l'alimentation électrique ; - veillez à ne pas toucher la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil



Le couvercle en verre peut se casser s'il est surchauffé. Coupez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé

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

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

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

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

UTILISATION AUTORISÉE

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

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

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

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

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

⚠ Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond dispose d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau suivant). Vérifiez que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas de la table de cuisson.

⚠ Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole

N'utilisez pas : de plaques en fonte, de pierres ollaires, d'ustensiles de cuisson en terre cuite. de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type. deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière).

si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.

Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants. Après avoir enlevé les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement installés.

RACCORDEMENT AU GAZ

⚠ MISE EN GARDE : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil.

⚠ Assurez-vous que l'alimentation de la pression de gaz est conforme aux valeurs indiquées au tableau 1 (« Caractéristiques du brûleur et de la buse »).

⚠ MISE EN GARDE : Les conditions de configuration de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé et branché conformément aux normes d'installation en vigueur. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.

⚠ Si l'appareil est branché à du gaz liquide, la vis de réglage doit être fixée aussi fermement que possible.

⚠ IMPORTANT : Lorsque le cylindre de gaz ou le récipient de gaz est installé, il doit être convenablement installé (orientation verticale).

⚠ MISE EN GARDE : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé

⚠ Utilisez uniquement un tuyau métallique flexible ou rigide pour le raccordement au gaz.

⚠ Connexion avec un tuyau rigide (cuivre et acier) : Le branchement au système de gaz doit être effectué de façon à ne pas affecter le fonctionnement des autres appareils. La rampe de distribution comprend un raccord de tuyauterie en forme de L équipé d'un joint d'étanchéité pour prévenir les fuites. Le joint d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le raccord de tuyauterie (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2.

⚠ Brancher un tuyau d'acier inoxydable flexible et sans joint à un raccord fileté : Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2. Ces tuyaux doivent être installés de façon à ne pas dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'ils sont complètement étirés. Une fois le branchement terminé, assurez-vous que le tuyau flexible en métal ne touche pas aux pièces mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Utiliser seulement des tuyaux et des joints d'étanchéité conforment à la réglementation nationale.

⚠ IMPORTANT : Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, assurez-vous qu'il ne touche à aucune pièce mobile du meuble (p. ex. un tiroir). Le tuyau doit passer à travers un endroit libre d'obstruction et où il est possible de l'inspecter sur toute sa longueur.

⚠ L'appareil doit être branché à l'alimentation principale ou à un cylindre de gaz conformément à la réglementation nationale. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec l'alimentation de gaz que vous désirez utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe « Adapter à différents types de gaz ».

⚠ Après le raccordement à l'arrivée de gaz, vérifier qu'il n'y ait pas de fuite à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale 1* à la position minimale 2* pour vérifier la stabilité de la flamme.

⚠ Le raccordement au réseau de gaz ou au cylindre de gaz peut être effectué en utilisant un tuyau en caoutchouc flexible ou

en acier, conformément à la législation nationale applicable.

ADAPTER À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

⚠ Pour adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué sur l'étiquette nominative), suivez les étapes spécifiques indiquées après les schémas d'installation.

INSTALLATION

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

⚠ Les branchements électriques et le raccordement au gaz doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ MISE EN GARDE : Les modifications sur l'appareil et sur les méthodes d'installation sont essentielles pour utiliser l'appareil de façon sécuritaire et correctement dans tous les autres pays

⚠ Utiliser des régulateurs de pression adéquats pour la pression de gaz indiquée dans les directives.

⚠ La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui expulse les fumées de combustion.

⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air; l'air est nécessaire pour une combustion normale. La circulation d'air doit être au minimum de 2 m^3/h par kW de puissance installée.

⚠ Le système de circulation d'air peut prendre l'air directement de l'extérieur en utilisant un tuyau avec une section transversale intérieure d'au moins 100 cm^2 ; l'ouverture ne doit pas être bloquée.

⚠ Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut. Cependant, ces pièces ne doivent pas être une salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.

⚠ Comme il est plus lourd que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de s'échapper en cas de fuite. Cela signifie donc que les cylindres de GPL, pleins ou partiellement remplis, ne doivent pas être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait faire monter la température du cylindre au dessus de 50°C.

Si vous constatez que les boutons sont difficiles à tourner sur la cuisinière, contactez le Service après-vente, qui peut remplacer le robinet du brûleur s'il s'avère défectueux.

Les ouvertures utilisées pour la ventilation et la diffusion de la chaleur ne doivent jamais être obstruées.

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

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



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



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

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ IMPORTANT : Des informations concernant la consommation actuelle et de tension figurent sur la plaque signalétique.

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

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

⚠ Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil

si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

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

⚠ Pour éviter d'endommager le dispositif d'allumage électrique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas en place.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

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

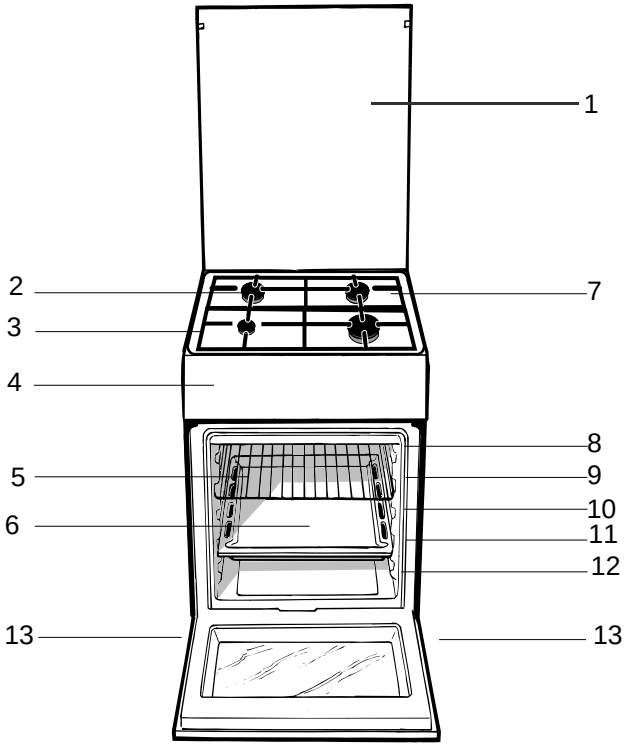
Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 30-2-1

GUIDE **D'UTILISATION QUOTIDIENNE**

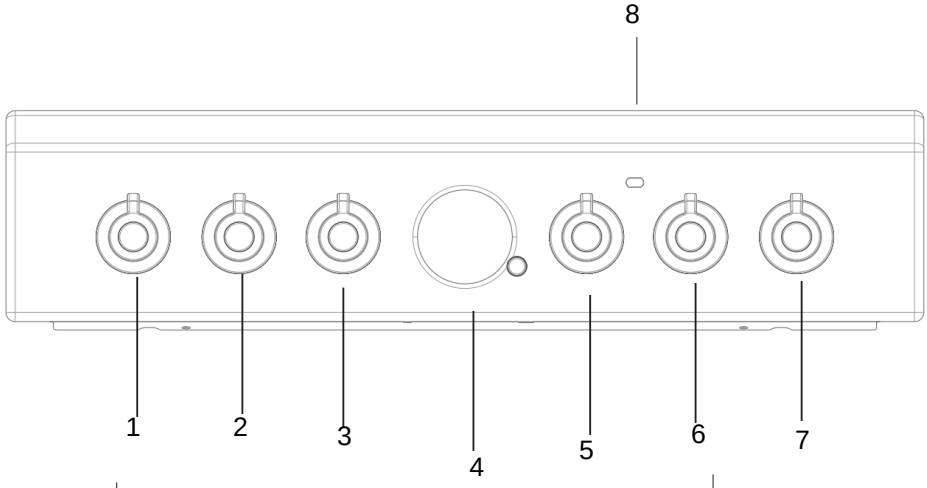
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. **Le couvercle**
2. **Brûleur à gaz**
3. **Grille du plan de cuisson**
4. **Tableau de bord**
5. Support **GRILLE**
6. Support **LECHEFRITE**
7. **Plateau du plan de cuisson**
   GLISSIERES de coulissement
8. niveau 5
9. niveau 4
10. niveau 3
11. niveau 2
12. niveau 1
13. **Pied** de réglage

PANNEAU DE COMMANDES



1. **BRÛLEURS** de la table de cuisson
   Boutons de commande
2. **BRÛLEURS** de la table de cuisson
   Boutons de commande
3. **SÉLECTEUR**
   Bouton

4. **Programmateur analogique**
5. **THERMOSTAT**
   Bouton
6. **BRÛLEURS** de la table de cuisson
   Boutons de commande

7. **BRÛLEURS** de la table de cuisson
   Boutons de commande
8. Voyant lumineux thermostat

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

Conseils d'installation

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Assurez-vous que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.
Pour installer le tuyau, enlevez l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

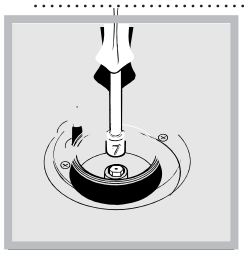
Procédez au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

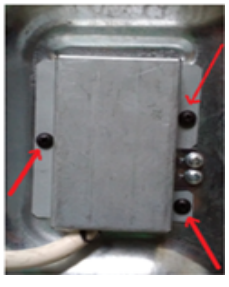
L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour le quel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).



Adaptation du plan de cuisson
Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

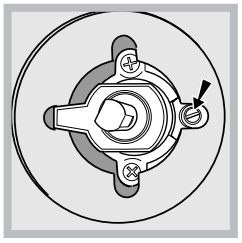
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

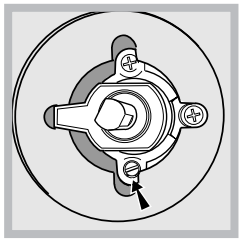
Après avoir installé le câble d'alimentation, vissez le couvercle métallique à l'aide de trois vis.



Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :
1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;
3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.





Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation EN 88-1 et EN88-2 sur les « régulateurs pour gaz canalisés »en vigueur dans le pays.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brűleur	Diamčtre	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide: Bipasse 1/100	Gaz liquide: injecteur 1/100	Gaz liquide: débit* g/h		Gaz naturel: injecteur 1/100	Gaz naturel: débit* l/h	
	(mm)	Nomin.	Réd.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	G20	G25
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286	332
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181	210
Auxiliaire (Petit)(A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95	111
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

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

* 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

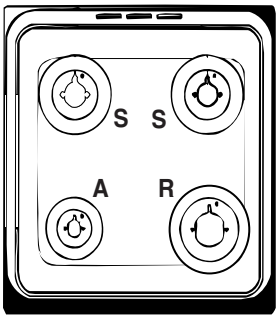
* At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.S. natural gas G25 = 32,49 MJ/m³

P.C.S. natural gas G25.3 = 33,2 MJ/m³

P.C.S. natural gas G20 = 37,78 MJ/m³

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur l'étiquette collée à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).
ETIQUETTE ENERGIE et ÉCOCONCEPTION	Norme EN 30-2-1 Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle fonction four :



IS5G8MHA/FR

Mise en marche et utilisation

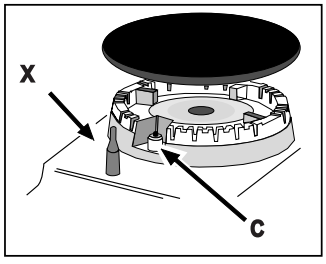
Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.
Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approchez une flamme ou un allume-gaz ;
2. poussez sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tournez le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum, sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.

Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* (X)



il faut d'abord appuyer sur la touche d'allumage, repérée par le symbole correspondant ☆, puis pousser à fond et tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR pour l'amener en face du symbole grande flamme, jusqu'à l'allumage.

En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.
Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité* de flamme (C), pousser sur le bouton BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe „Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Brűleurs	Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14

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.

Mise en marche du four

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

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, on peut à tout moment :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

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

Voyant THERMOSTAT

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

Eclairage du four

Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0".

* N'existe que sur certains modèles

Programmes de cuisson

Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

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



Programme "Décongélation"

Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.



Programme **FOUR STATIQUE**

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



Programme **FOUR VENTILE**

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



Programme **FOUR VOUTE**

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 pièces 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.



Mode **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**

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



Le "gril"

temp: entre **50**°C et **Max**.
Un gril plus grand que d'habitude, au dessin novateur : son rendement est augmenté de 50%. Avec ce double gril, finies les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas.
Important : Pour obtenir d'excellents résultats et faire des économies d'énergie (10% environ), **la porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le gril.**
Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur le gradin le plus haut (voir tableau cuisson) et la lčchefrite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.



Gril Ventilé

temp: entre **50**°C et **Max**.
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brűler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire : brochettes de viande et légumes (kebabs), saucisses, côtelettes, côtelettes d'agneau, poulet, cailles, côtes de porc, etc. Mais aussi des tranches de poisson (espadon, thon, mérou, etc.).
Cette fonction déclenche aussi la mise en marche du moteur du tournebroche (si votre appareil en est équipé). Ce type de cuisson est notamment recommandé pour des pičces de viande telles que longes, volaille, etc.
N.B. :cuisinez au gril **porte fermée.**



Four Inferieur Ventilé

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



Four Pizza

temp: entre **50**°C et **Max**.
Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. La sélection de cette combinaison permet un préchauffage accéléré du four grâce ŕ sa trčs grande puissance **(2700 W)**. La chaleur dans ce cas est distribuée par l'air pulsé et par la sole du four. La fonction four pizza convient tout particuličrement aux plats exigeant une grosse quantité de chaleur, tels que pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lčchefrite ou qu'une grille ŕ la fois. La cuisson sur plus d'un gradin ŕ la fois n'est possible qu'ŕ condition de les changer de place ŕ mi-cuisson.

Four Pâtisserie

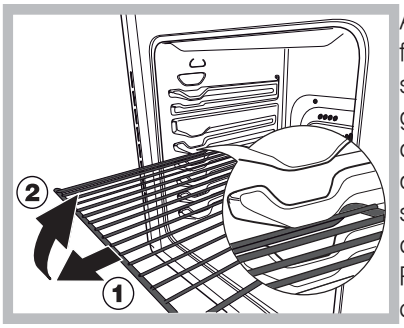
temp: entre **50**°C et **Max**.
Mise en marche du ventilateur et de tous les éléments chauffants. Ceci permet d'obtenir une chaleur "douce" provenant surtout de la sole. Cette fonction est tout particuličrement indiquée pour la cuisson de mets délicats, notamment de gâteaux ŕ lever qui gonflent mieux grâce ŕ l'arrivée de chaleur par le bas. Quelques conseils :

- Réchauffez votre four avant d'enfourner
- N'enfournez pas plus d'un plat ŕ la fois
- Utilisez la grille (ŕ moins que vous ne cuisiez directement dans la lčche-frite), vous aurez une meilleure distribution de la chaleur. Ne laissez pas dans le four vos lčche-frite inutilisées.
- Placez la grille sur le troisičme ou sur le deuxičme gradin en partant du bas, vous profiterez mieux de la chaleur provenant de la sole. Posez le moule ŕ gâteau au milieu de la grille.
- N'ouvrez jamais la porte en cours de cuisson car toute chute subite de température pourrait interrompre la cuisson et vos gâteaux risqueraient de s'affaisser.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

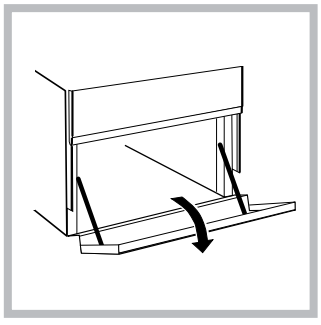
S'il vous avez besoin de deux grilles, utilisez le programme FOUR VENTILE car c'est le le seul qui vous permet de cuire sur deux niveaux. Mieux vaut en outre :

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



ATTENTION Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)
Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Niche inférieure*



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

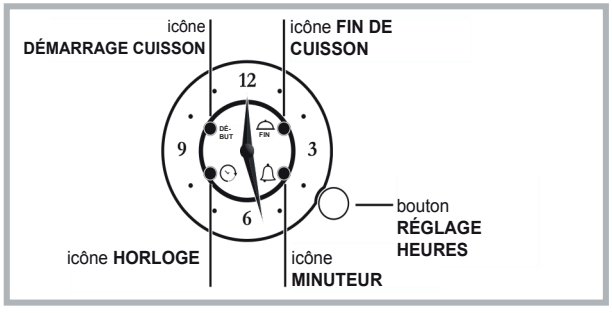
Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

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

Tableau de cuisson

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

Programmateur analogique



Des réglages peuvent être effectués uniquement si le four est connecté au système électrique. En cas de panne électrique qui dure plus de 10 secondes, le programmateur s'arrête : Lorsque le courant est rétabli, l'icône HORLOGE clignote pour indiquer qu'il y a eu une coupure de courant et que l'heure doit être réinitialisée.
Si la coupure de courant se produit pendant une durée de cuisson programmée, la durée programmée redémarre à partir du moment où elle s'est arrêtée (par exemple, si vous programmez 1 heure de durée de cuisson et que pendant cette durée de cuisson, il y a une coupure de courant de 30 minutes, le programme prendra fin après 1 heure 30 min). De nouveau, l'icône HORLOGE clignotera et l'heure doit être réinitialisée.

CUISSON MANUELLE
Si aucun programme n'a été activé, le four peut être utilisé en mode manuel en actionnant les boutons PROGRAMME et THERMOSTAT.

Réglage de la minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et n'a aucun effet sur le fonctionnement du four ; elle active simplement l'alarme à la fin d'un nombre établi de minutes. Le minuteur ne peut être utilisé que lorsqu'il n'y a aucun programme en cours.

Pour activer le minuteur, appuyez brièvement sur le bouton 3 fois jusqu'à ce que l'icône TIMER commence à clignoter. Le réglage du minuteur est identique à celui de l'heure de fin de cuisson (voir le paragraphe correspondant)

Réglage du temps

Pour régler l'heure indiquée par les mains, appuyez brièvement sur le bouton 4 fois jusqu'à ce que l'icône HORLOGE commence à clignoter.
Puis, pour augmenter ou diminuer l'heure affichée par étapes d'1 minute, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
10 secondes après le dernier réglage, le programmateur quittera automatiquement le mode réglage.

Programmation d'une durée de cuisson

Programmation d'une durée de cuisson avec démarrage immédiat
La programmation de l'heure de fin de cuisson vous permet de démarrer immédiatement la cuisson et de la terminer automatiquement à l'heure programmée.

Pour programmer l'heure de fin de cuisson, appuyez brièvement sur le bouton deux fois jusqu'à ce que l'icône de FIN DE CUISSON clignote.
Pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson par étapes d'1 minute, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire et la main des minutes se déplacera par étapes d'1 minute dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
L'icône de FIN DE CUISSON continuera de clignoter pendant 10 secondes après la dernière rotation. Le programme peut être confirmé soit en appuyant sur le bouton, soit en laissant expirer les 10 secondes, à condition qu'au moins 1 minute de temps de cuisson ait été programmée.
L'éclairage de l'icône de FIN DE CUISSON indique que le programme est terminé. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité avec le bouton PROGRAMME.
Le four s'allume immédiatement et s'éteindra à l'heure de fin de cuisson réglée.
Pour afficher le programme établi, appuyez brièvement et relâchez le bouton ; les mains et les icônes afficheront le programme réglé.
À la fin de la cuisson, l'icône de FIN DE CUISSON clignote et l'alarme sonne pendant 1 minute (pour la désactiver, appuyez brièvement sur le bouton).
Tournez le bouton PROGRAMME sur la position « 0 ».

- Exemple : il est 9h00 et 10h15 a été programmé comme heure de fin de cuisson. Le programme démarre immédiatement et s'arrête automatiquement à 10h15 avec un temps de cuisson d'une heure et 15 minutes.

Programmation d'une durée avec un départ différé
La programmation de l'heure de démarrage de cuisson vous permet de démarrer et de terminer la cuisson automatiquement à des heures programmées.
Pour programmer l'heure de démarrage de cuisson, il suffit d'appuyer brièvement sur le bouton jusqu'à ce que l'icône DÉMARRAGE CUISSON clignote.
Pour augmenter ou diminuer l'heure de démarrage de cuisson par étapes d'1 minute, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, et la main des minutes se déplacera par étapes d'1 minute dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens anti-horaire.
L'icône DÉMARRAGE CUISSON continuera de clignoter pendant 10 secondes après la dernière rotation. Si le bouton n'est pas tourné ou enfoncé pendant ce temps, les mains reviendront automatiquement à l'affichage de l'heure et le programme sera affiché. Après réglage de l'heure de démarrage de cuisson (icône DÉMARRAGE CUISSON allumé en permanence), appuyez de nouveau sur le bouton pour régler l'heure de fin de cuisson (l'icône FIN DE CUISSON éteinte commence à clignoter) ; le temps de cuisson doit être d'au moins 1 minute, autrement le programme sera effacé.
Pour programmer l'heure de fin de cuisson, suivez la procédure décrite ci-dessus.
Sélectionnez le programme de cuisson souhaité avec le bouton PROGRAMME. Le four s'allumera à l'heure de démarrage établie et couper à l'heure de fin de cuisson sélectionnée.

- Exemple : il est 9h00, 11h00 est réglée comme l'heure de départ et 12h15 comme heure de fin de cuisson. Le programme démarre automatiquement à 11h00 et s'arrête à 12h15 avec un temps de cuisson d'une heure et 15 minutes.

Pour effacer un programme, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes : le programme sera effacé et le programmateur reviendra en mode de cuisson manuel

Nettoyage et entretien

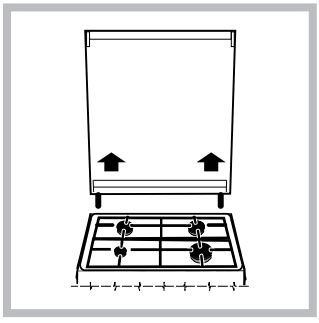
Economies et respect de l'environnement

- Pour vos cuissons au Gratin, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée : Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Mise hors tension

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

Le couvercle



Pour le nettoyage des modèles équipés de couvercle en verre, utilisez de l'eau tiède. Evitez tout produit abrasif. Vous pouvez déposer le couvercle pour simplifier le nettoyage de la zone arrière du plan de cuisson : ouvrez-le complètement et tirez vers le haut (voir figure).

Evitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

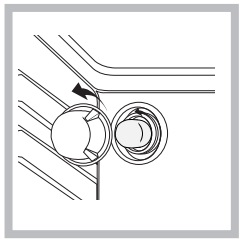
Contrôler les joints du four

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

Entretien du robinet de gaz

Au fil du temps, les robinets peuvent être bloqués ou difficiles à tourner. Si cela se produit, le robinet doit

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



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

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

Assistance

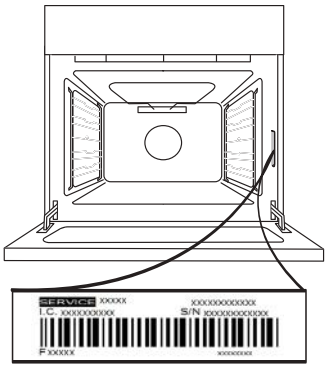
Indiquez-lui :

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

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

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

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



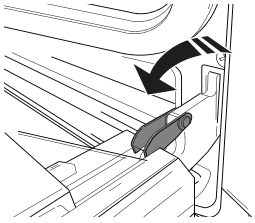
Veuillez noter : Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement.

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

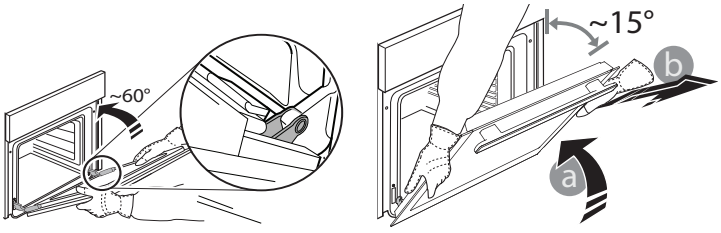
www Les caractéristiques complètes de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées de notre site Web www.indesit.com

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



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



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

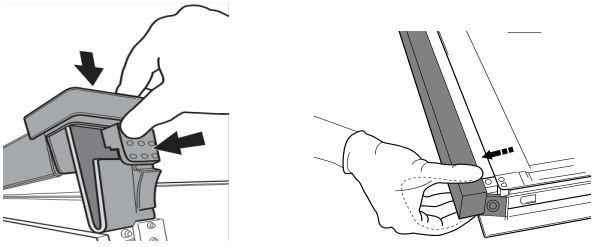
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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

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

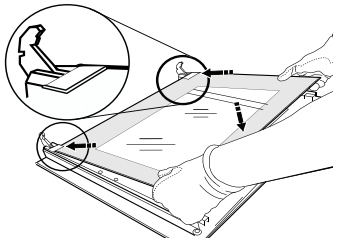
CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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



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

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



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

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: **FOUR INFERIEUR** et définir la température sur 90°C ;

3 – Laisser le four en MARCHE pendant 35 minutes ;

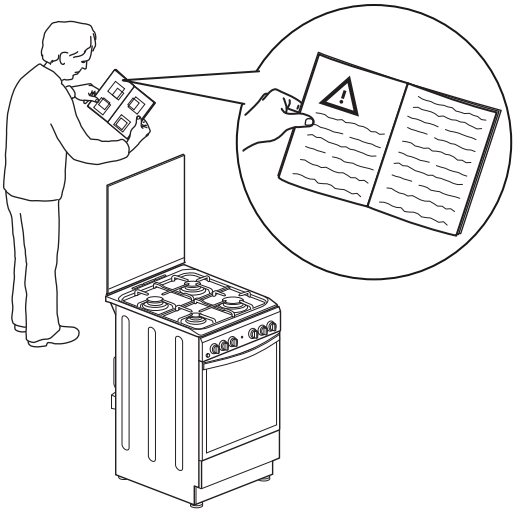
4 – Éteindre le four ;

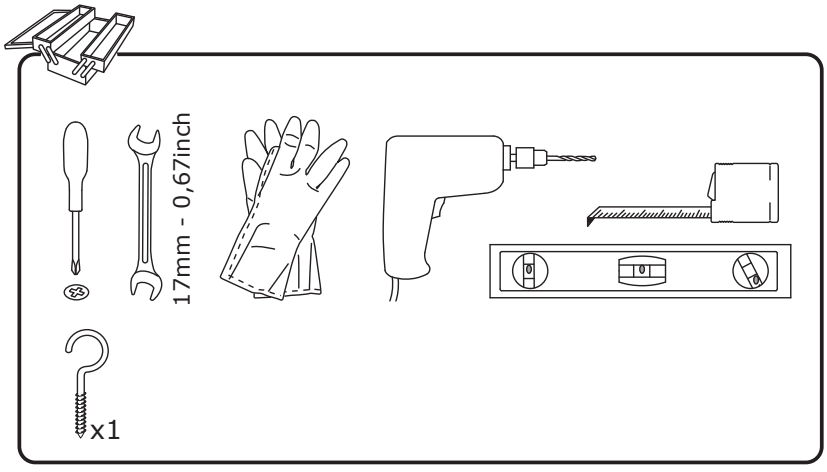
5 – Après le refroidissement du four, en ouvrir la porte et terminer le processus de nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide.

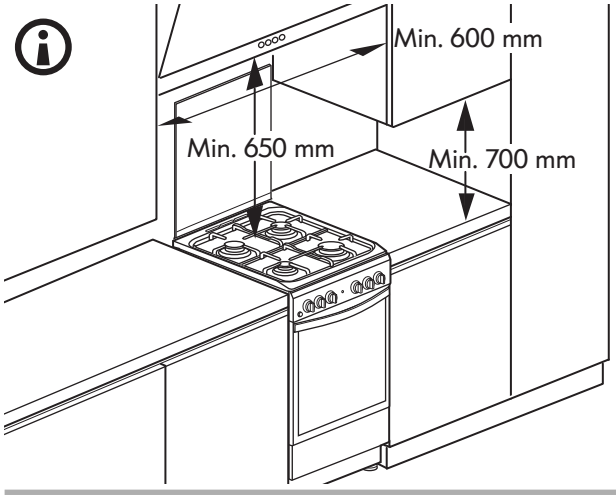
6 – Éliminer tout résidu d'eau contenu dans la cavité au terme du processus de nettoyage.

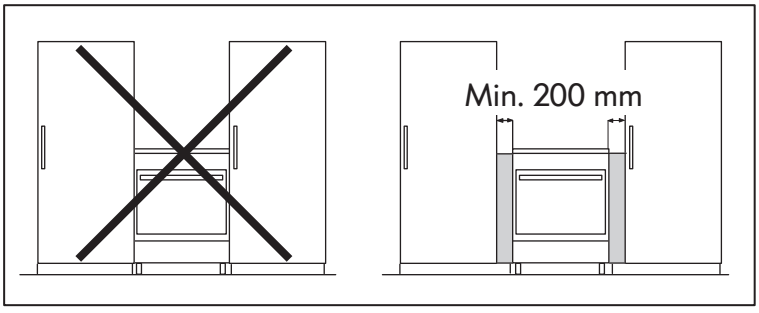
Si le nettoyage à la vapeur se fait après la cuisson d'aliments particulièrement gras ou lorsque le four est très sale, veuillez procéder au nettoyage selon la méthode classique recommandée dans le paragraphe précédent.

Nettoyer le four uniquement lorsqu'il a refroidi !

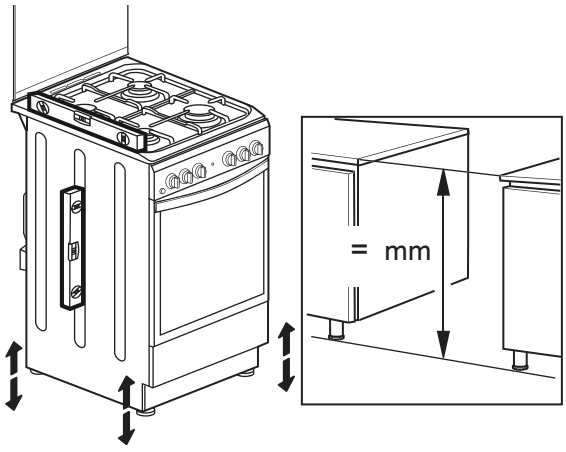




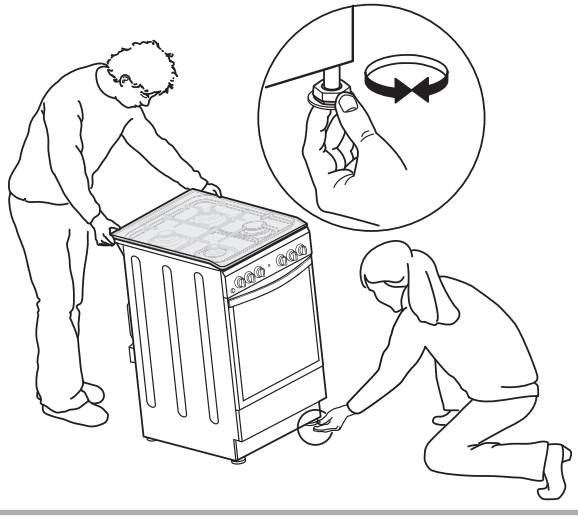




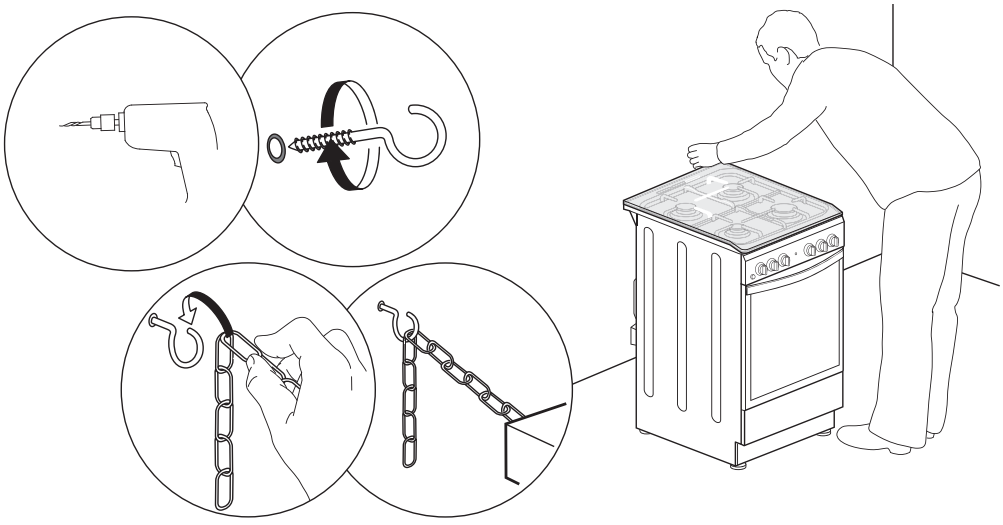
1



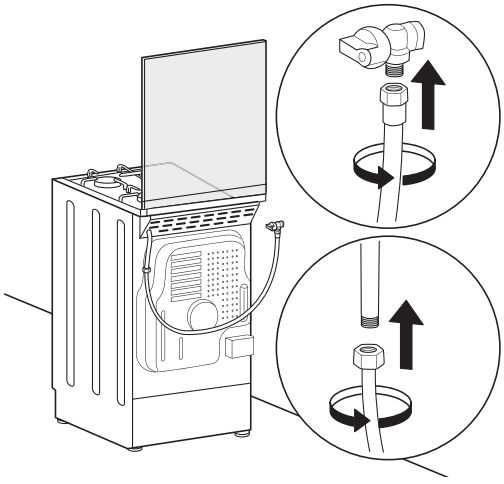
2

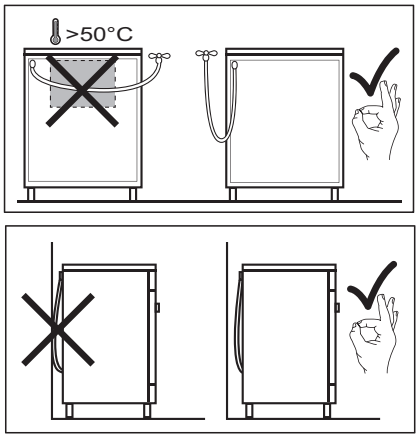


3

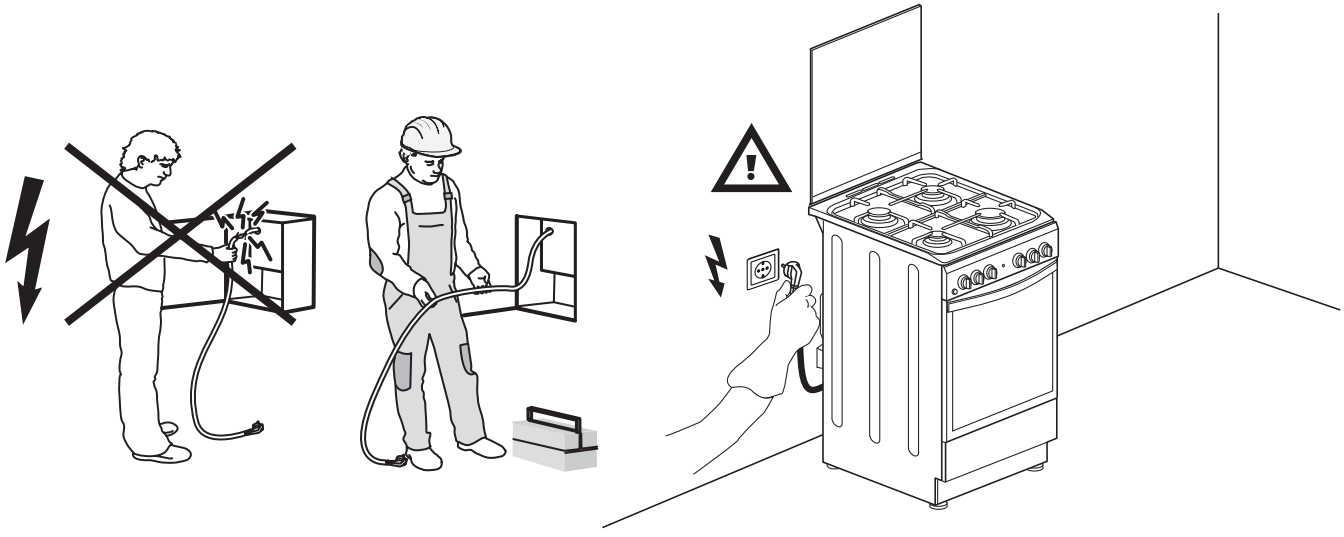


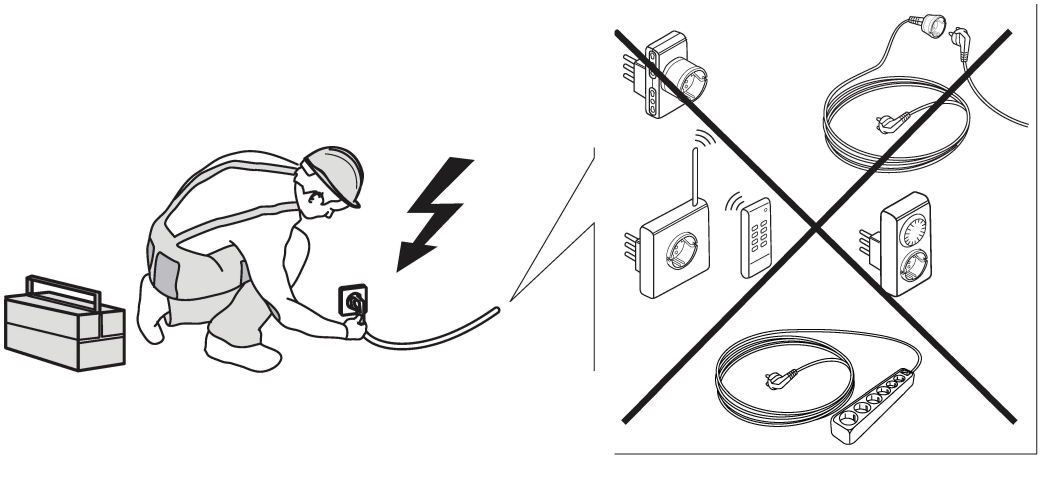
4





5





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