

Cooker

Installation and use

K3C76/BG

Готварска печка

Монтаж и употреба

Cuisinière

Instruction pour l'installation et l'emploi

 **INDESIT**



Pour garantir l'EFFICACITÉ et la SÉCURITÉ de cet électroménager :

- adressez-vous exclusivement à des Centres d'assistance technique agréés
- utilisez toujours des pièces détachées originales

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- 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-la pour la consulter en cas de besoin.**
- Déballer l'appareil et vérifiez s'il n'a pas été abîmé pendant le transport. En cas de doute, mieux vaut ne pas l'utiliser et faire appel à un professionnel du secteur. Par souci de sécurité, ne laissez pas les matériaux utilisés pour l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants.
- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant par un professionnel du secteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait du non respect de ces instructions.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie. En cas de doute, adressez-vous à un technicien qualifié pour un contrôle minutieux. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques de la plaque signalétique correspondent bien aux caractéristiques de votre installation électrique.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaque. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur multipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section du câble 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 rallonges et des adaptateurs simples ou multiples aux normes, 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 maximum indiquée sur l'adaptateur simple.
- Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- Les ouvertures et les fentes utilisées pour la ventilation et la déperdition de la chaleur ne doivent en aucun cas être fermées ou bouchées.**
- 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.
- Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu.
Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- 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
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- En cas de cassure de la surface en verre, débranchez immédiatement votre appareil. Pour son éventuelle réparation, faites appel uniquement à un centre de service après-vente agréé et exigez l'emploi de pièces détachées originales. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant son 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.
- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. N'oubliez toutefois pas que des lames ou des ustensiles de cuisine pointus peuvent casser la surface du plan de cuisson. En cas de cassure, débranchez immédiatement l'appareil et faites appel au service après-vente le plus proche.
- N'oubliez pas que la surface de cuisson reste chaude pendant au moins une demi-heure après son extinction. Attention à ne pas poser des récipients ou des objets sur la surface encore chaude.
- Attention à ne pas poser d'objets sur la surface en verre du plan de cuisson.
- N'allumez pas les foyers si des feuilles alu ou du plastique sont posés sur le plan de cuisson.
- Ne vous approchez pas trop des foyers chauds.
- Si vous utilisez de petits électroménagers près du plan de cuisson, attention à ce que leur câble d'alimentation ne touche pas aux surfaces chaudes.
- Contrôlez que les manches des casseroles soient bien tournés vers l'intérieur de la table pour éviter de les heurter accidentellement ou de les faire tomber du plan de cuisson.
- Quand vous allumez un foyer, posez immédiatement une casserole au-dessus pour éviter qu'il se réchauffe trop vite ce qui pourrait endommager les éléments chauffants.
- Instructions préliminaires.** La colle servant à sceller le verre peut laisser des traces de graisse sur celui-ci. N'oubliez pas de les éliminer avec un simple produit de nettoyage non récurant avant toute utilisation de l'appareil. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- contrôlez toujours si les boutons sont bien sur "▼"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Si la cuisinière est posée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent afin d'éviter qu'elle tombe.
- Avant de mettre l'appareil en service, enlevez le film plastique sur les côtés.

Installation

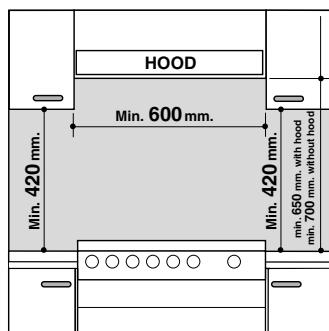
Les instructions suivantes sont destinées à un installateur qualifié pour lui permettre d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de façon correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important : coupez l'alimentation électrique de la cuisinière avant de procéder à toute opération de nettoyage, de réglage, etc.

Positionnement

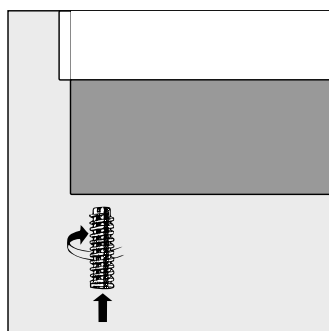
Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- Les meubles situés à côté de la cuisinière, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être situés à au moins 200 mm du bord de ce plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux indications de leur notice d'instructions et à au moins 650 mm de distance.
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de cuisson (voir figure).
- 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, comme illustré.
- La niche du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure.



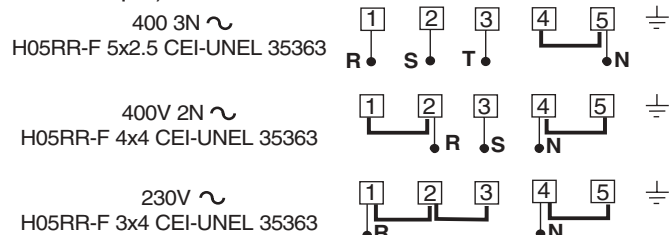
Nivellement

Des pieds réglables, fournis avec l'appareil, peuvent être vissés aux emplacements prévus sur les angles à la base de la cuisinière pour obtenir une mise à niveau parfaite.



Raccordement électrique

Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé (voir schéma de connexion sous indiqué).



Installation du câble d'alimentation

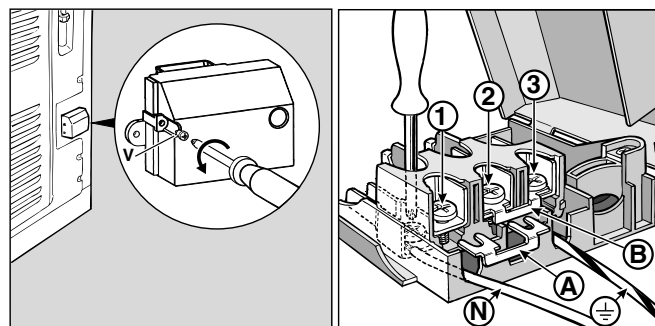
Ouverture du bornier :

- Dévissez la vis "V"
 - Tirez sur le couvercle de la base de jonction pour l'ouvrir
- Pour le montage du câble d'alimentation, procédez comme suit :

- placez la petite connexion **A-B** selon le type de raccordement que vous souhaitez effectuer en suivant le schéma de la figure.

Rappel : les petites connexions sont préparées en usine pour raccordement monophasé à 230V (les contacts 1-2-3 sont connectés l'un à l'autre). Le pont 4-5 est situé dans la partie inférieure du bornier.

- introduisez les câbles (**N** et $\perp$) comme illustré et serrez les vis correspondantes.
- fixez les câbles restants aux bornes 1-2-3.
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle à l'aide de la vis "V".



Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Pour le câble, utilisez une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. En cas de connexion directe au réseau, installez entre l'appareil et le réseau un interrupteur multipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts. Cet interrupteur doit être dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation doit être monté de manière à ne jamais dépasser de plus de 50°C la température ambiante sur toute sa longueur. Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir étiquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes applicables en la matière;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire est facilement accessible, une fois que la cuisinière est installée.

Four

Dimensions (HxLxP) : 34x39x41 cm

Volume : 54 litres

Absorption maxi du four : 2700 W

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats :

Largeur : 44 cm

Profondeur : 42 cm

Hauteur : 23 cm

Plan de cuisson vitrocéramique

Arrière drt 1200 W

Avant drt 1700 W

Avant gche 1200 W

Arrière gche 1700 W

Absorption maxi du plan de cuisson vitrocéramique 5800 W

Tension et fréquence

230V/400V 3N~ 50 Hz

ENERGY LABEL (ETIQUETTE ENERGIE)

Consommation énergie convection forcée

fonction: Four Tradition 

Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle

fonction four :  Pâtisserie

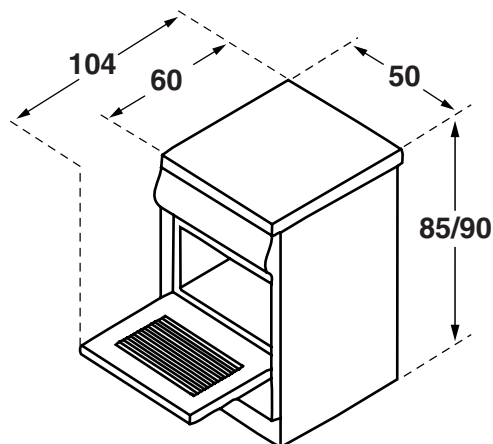


Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/CEE du 19/02/1973 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/CEE du 03/05/1989 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

Mise au rebut des vieux électroménagers

La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers usagés ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants mais faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher ainsi tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole représentant une poubelle barrée appliqué sur le produit sert justement à vous rappeler que : l'appareil usagé doit faire l'objet d'une collecte séparée. Les consommateurs sont tenus à contacter le service local préposé ou le commerçant pour savoir comment s'y prendre pour mettre au rebus leur vieil électroménager.



Cuisinière avec nouveau four "7 Cuochi" et plan de cuisson vitrocéramique

E. Tableau de bord

F. Pieds réglables

G. Lèchefrite ou plaque de cuisson

K. Grille du four

L. Bouton sélection

M. Bouton thermostat

N. Boutons plaques électriques

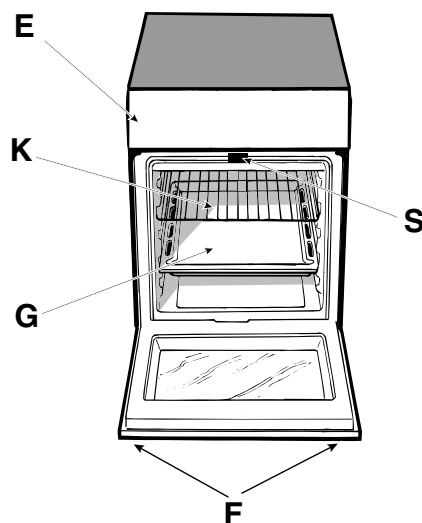
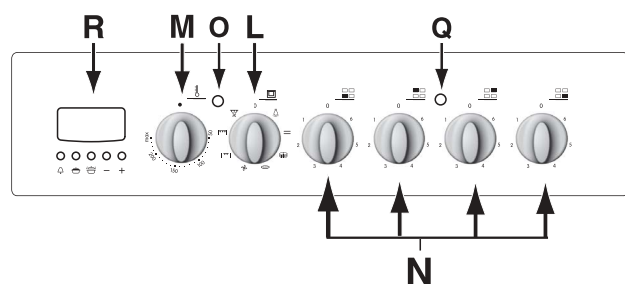
O. Voyant lumineux thermostat

Q. Indicateur lumineux vert

R. Programmeur de cuisson électronique

S. Dispositif de verrouillage de porte

(n'existe que sur certains modèles)



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

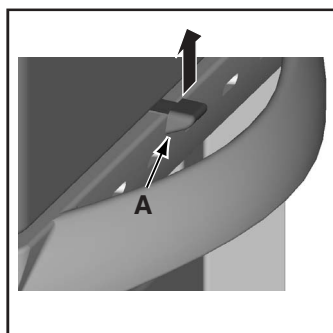
Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des 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 tournebroche (pour les modèles qui en sont équipés). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfourez 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.

NB : Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmateur électronique, appuyer en même temps sur les touches  et  (affichage du symbole ), avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

Dispositif de verrouillage de porte (n'existe que sur certains modèles)

Certains modèles sont équipés d'un "verrouillage de porte" placé entre le bandeau de commande et la porte du four. Pour ouvrir, soulever le dispositif "A" comme illustré.



Les boutons du four

Le four "7 cuochi" unit les avantages d'un four traditionnel "statique" à ceux d'un four moderne "ventilé".

C'est un four extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 7 modes de cuisson. Servez-vous des boutons pour sélectionner les fonctions de cuisson offertes par le four "7 cuochi".

L - bouton sélection

M - bouton thermostat

Toute position du sélecteur autre que la position d'arrêt identifiée par le symbole "o", déclenche l'éclairage du four.

La position indiquée par le symbole  permet d'allumer l'éclairage du four sans qu'aucune résistance de ce dernier ne soit activée. L'éclairage reste allumé pendant toute la durée de la cuisson pour signaler le fonctionnement du four.

1. Four Tradition

- Position bouton "L" : 

- Position bouton "M" : entre 50°C et Max.

En effectuant ce choix, vous obtiendrez l'éclairage du four et le branchement des deux résistances (sole et voûte). C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch aux pommes de terre, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. N'hésitez pas à choisir le niveau qui vous permettra de mieux balancer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. En enfournant sur le premier ou le deuxième gradin en partant du bas vous obtiendrez plus de chaleur dans la partie inférieure.

2. Four Pâtisserie

- Position bouton "L" : 

- Position bouton "M" : 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 particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats, notamment de gâteaux à lever qui gonflent mieux grâce à l'arrivée de chaleur par le bas. Quelques conseils :

- Réchauffez votre four avant d'enfourner
- N'enfournez pas plus d'un plat à la fois
- Utilisez la grille (à moins que vous ne cuisiez directement dans la lèche-frite), vous aurez une meilleure distribution de la chaleur. Ne laissez pas dans le four vos lèche-frite inutilisées.
- Placez la grille sur le troisième ou sur le deuxième gradin en partant du bas, vous profiterez mieux de la chaleur provenant de la sole. Posez le moule à 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.

3. Four Pizza

- Position bouton "L" : 

- Position bouton "M" : 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 à sa très 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 particulièrement aux plats exigeant une grosse quantité de chaleur, tels que pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèche-frite ou qu'une grille à la fois. La cuisson sur plus d'un gradin à la fois n'est possible qu'à condition de les changer de place à mi-cuisson.

4. Le four "ventilé"

- Position bouton "L" : 

- Position bouton "M" : entre 50°C et Max.

La chaleur, constante et bien distribuée à l'intérieur du four grâce à la turbine située dans le bas du four, permet de cuire et de dorer les aliments de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Vous pouvez cuire sur deux niveaux en suivant les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson sur plusieurs niveaux". Vous réussirez parfaitement tous les plats gratinés qui exigent une cuisson prolongée tels que lasagnes, gratin de pâtes, gratin de riz, vols au vent etc...

Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction qui permet de cuisiner avec peu de condiment, convient aussi à merveille à la cuisson du poisson, dont l'aspect et le goût demeurent inaltérés. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes : courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.

Desserts : vous réussirez à coup sûr vos pâtes levées pour vos génoises, brioches, croissants. La fonction "ventilé", réglée à une température comprise entre 80° - 100°C sert aussi à décongeler la viande, rouge ou blanche, le poisson ou le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 50°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en plaçant le bouton du thermostat sur 0°C.

5. Résistance voûte

- Position bouton "L" : 

- Position bouton "M" : entre 50°C et Max.

La température élevée et directe du grill permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au grill est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....

6. Le "gril"

- Position bouton "L" : 

- Position bouton "M" : 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 lèchefrite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.

7. Gril Ventilé

- Position bouton "L" : 

- Position bouton "M" : 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 brûler 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, mérrou, 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 pièces de viande telles que longes, volaille, etc.

N.B. : cuisinez au grill (fonctions 5, 6, 7) **porte fermée.**

Voyant lumineux thermostat (O)

Il indique la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température à l'intérieur du four a atteint la température sélectionnée à l'aide du bouton thermostat A partir de là, le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer le bon fonctionnement du thermostat qui maintient la température du four au degré près.

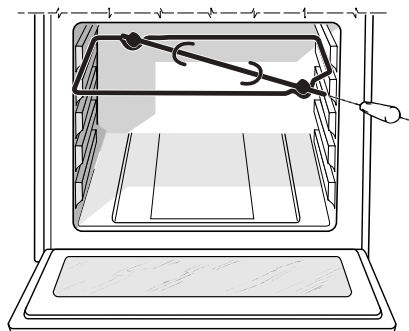
Attention

Evitez que les enfants touchent la porte du four, elle se réchauffe énormément durant la cuisson.

Le tournebroche

Pour mettre en marche le tournebroche, procédez comme suit:

- placez la lèchefrite sur le premier gradin ;
- installez le berceau du tournebroche sur le 4e gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu ;
- pour actionner la broche réglez le bouton du four (L) sur 



Programmateur de cuisson électronique

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit :

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

-  : minuteur
-  : durée cuisson
-  : fin de cuisson
-  : sélection temps à rebours
-  : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur **0:00**.

- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) à l'aide des touches  et  remettez l'heure exacte.

La touche  sert à augmenter le temps.

La touche  sert à diminuer le temps.

Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmateur se place automatiquement en position manuelle.

Rappel : Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches  et .

Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les boutons de commande du four sur la fonction et sur la température désirées (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches  et  la durée désirée. Supposons la sélection d'une cuisson de 30 minutes. L'afficheur visualise :

^ 0:30

En lâchant la touche, au bout de 4 secondes, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et la lettre "A" (AUTO);

3. Appuyez sur la touche  puis sur les touches  et  jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée. Supposons que ce soit 13 heures.

^ 13:00

4. Quatre secondes après avoir lâché la touche, l'afficheur indique l'heure courante :

^ 10:00

La lettre "A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre 30 minutes après. Quand le four est allumé, la casserole allumée  apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche  à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche  vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson un signal sonore retentit plusieurs minutes de suite, pour l'interrompre appuyez sur une touche quelconque sauf sur  et .

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez en même temps sur les touches  et .

Fonction minuterie

Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche  il y a affichage de :

0:00

A l'aide des touches  et  sélectionnez enfin le temps désiré. Dès que la touche est relâchée, le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10:00

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf sur les touches  et , le symbole  s'éteint.

Correction / effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche  ou .
- L'effacement de la durée de cuisson entraîne automatiquement l'effacement de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson.

Réglage volume signal sonore

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, vous pouvez régler le volume du signal sonore à l'aide de la touche .

Conseils utiles pour la cuisson

Ce four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Préchauffage

Quand il faut préchauffer le four, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction 3  "four pizza", qui permet d'atteindre la température désirée très rapidement tout en réduisant la consommation d'énergie. Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez sélectionner la fonction de cuisson la plus indiquée.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

Si vous devez cuire sur plusieurs niveaux, n'utilisez que la fonction 4 "ventilé" , c'est la seule qui vous permet de le faire. Les niveaux les plus indiqués sont les trois niveaux du milieu : le premier du bas et le dernier du haut sont en effet directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats. Si vous cuisez sur trois niveaux, la cuisson sur celui du milieu est plus lente. Laissez par conséquent votre plat au four quelques minutes de plus. Si vous préparez par contre un repas complet en utilisant les trois niveaux, placez sur le niveau du milieu le plat dont la cuisson exige des températures plus basses (les gâteaux en général).

Utilisation du grill

Pour vos grillades, vous avez le choix entre deux modes de cuisson.

Utilisez la fonction n. 5  "Résistance de voûte" pour de petites pièces. La consommation d'électricité n'est dans ce cas que de 1220 W, c'est donc l'idéal pour griller de petites pièces telles que croque-monsieur, hot dog, etc..

Placez vos aliments au milieu de la grille car seule la partie centrale de la résistance de voûte est branchée. Les aliments placés dans les coins ne sont pas cuits.

La position 6  "Gril" vous permet d'utiliser toute la surface de la grille. Conseillée quand les aliments sont disposés uniformément et quand vous désirez qu'ils soient tous bien dorés.

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 grill.

Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum car il s'agit du réglage optimal pour exploiter à plein les radiations produites par les rayons infrarouges. Cela ne vous empêche toutefois pas d'utiliser, au besoin, des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton correspondant. Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur le 4e gradin (voir tableau cuisson) et la lèchefrite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.

La position 7  "Gril ventilé" est extrêmement utile pour des grillades rapides car la chaleur produite par le grill, bien distribuée, permet non seulement de dorer en surface mais aussi de cuire par dessous. Elle vous permet de griller de grosses pièces de viande ou de volaille sans

utiliser le tournebroche. Vous pouvez aussi vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface.

Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2e ou 3e gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée. Si vous utilisez cette fonction en même temps que le tournebroche (prévu uniquement sur certains modèles), vous pouvez cuisiner dans la lèchefrite placée au premier gradin, par exemple : des pommes de terre, etc...

Cuisson de la pâtisserie

Enfournez toujours vos gâteaux quand le four est chaud. Assurez-vous du bon préchauffage du four (quand le voyant rouge "O" s'éteint). Les températures avoisinent normalement 160°C. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. Les pâtes molles ne doivent pas être trop fluides, pour ne pas trop prolonger les temps de cuisson. En général :

Gâteaux trop secs

Augmenter la température de 10°C et réduire le temps de cuisson.

Affaissement des gâteaux

Utiliser moins de liquide ou abaisser la température de 10°C.

Le dessus du gâteau est trop brun

Placer plus bas dans le four, diminuer la température et augmenter le temps de cuisson.

Bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur

Utiliser moins de liquides, diminuer la température et augmenter le temps de cuisson.

Le gâteau colle au moule

Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

J'ai cuit sur plusieurs niveaux mais le degré de cuisson n'est pas le même

Sélectionner une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza

Pour une bonne cuisson de la pizza utilisez la fonction 3  "Le four Pizza" :

- Préchauffez le four pendant au moins 15 minutes.
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. En utilisant la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson.
- Si vos pizzas sont bien garnies ("capriciosa", "quattro stagioni") n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.

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. En général, plus vous avez de viande à

cuire, plus la température sera basse et la durée de cuisson prolongée. Placez votre viande au milieu de la grille et placez une lèchefrite 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.

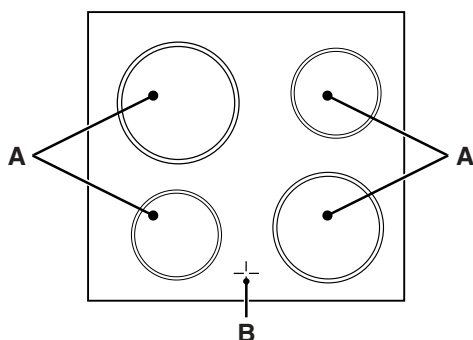
Mode d'emploi du plan de cuisson vitrocéramique

Description

Les tables de cuisson sont équipées de foyers électriques radiants incorporés au-dessous de la surface du plan de cuisson (zones qui deviennent rouges en cours de fonctionnement).

A. Foyer (A).

B. Voyants lumineux qui indiquent si la température des foyers correspondants dépasse 60° C, même après extinction du plan de cuisson.



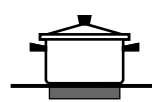
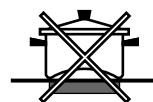
Description des éléments chauffants

Les **foyers radiants** sont formés de résistances circulaires qui deviennent rouges 10-20 secondes seulement après l'allumage.

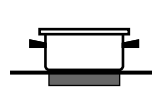
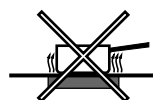
Mode d'emploi de la table vitrocéramique

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, suivez certaines règles fondamentales au moment de préparer ou de cuire les aliments.

- Sur les plans de cuisson vitrocéramique vous pouvez utiliser n'importe quel type de casseroles et de poêles. Mais attention, leur fond doit être parfaitement plat. Naturellement, plus le fond de la casserole ou de la poêle est épais, plus la chaleur est uniformément distribuée.



- Contrôlez que la base de la casserole recouvre complètement la couronne : vous profiterez à plein de la chaleur produite



- Veillez à ce que la base de la casserole soit toujours sèche et propre : le contact sera ainsi optimal et vos casseroles et vos plans de cuisson dureront plus longtemps.
- Ne vous servez pas de casseroles déjà utilisées sur des brûleurs à gaz car la force de la chaleur que ces derniers produisent pourrait déformer la base de la casserole qui ne donnera pas les mêmes résultats si elle est ensuite utilisée sur un plan de cuisson vitrocéramique.

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Les boutons de commande des plaques électriques du plan de cuisson (N)

Les cuisinières peuvent monter des plaques électriques de série, rapides et automatiques combinées entre elles (les plaques rapides se distinguent des autres à leur pastille rouge, les plaques automatiques à la présence d'un disque aluminium).

Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager les plaques, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre n'est pas plus petit que celui de la plaque.

Le tableau indique la correspondance entre la position indiquée sur les boutons et le type d'utilisation conseillé pour les plaques.

Indicateur lumineux vert (Q)

Ce voyant s'allume quand une plaque électrique est allumée.

Sélection	Plaque électrique normale ou rapide
0	Eteint
1	Pour la cuisson de légumes et de poisson
2	Pour la cuisson de pommes de terre (vapeur), soupes, pois chiches, haricots
3	Pour poursuivre la cuisson de grosses quantités d'aliments, soupes de légumes
4	Pour la cuisson de rôtis (cuisson à point)
5	Pour la cuisson de rôtis (bien cuits)
6	Pour saisir en surface ou amener rapidement à ébullition

Conseils utiles pour la cuisson

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Préchauffage (min.)	Sélection thermostat	Durée de la cuisson (min.)
1. Le four "statique" — —	Canard	1	3	15	200	65-75
	Roast-beef	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
2 Four Pâtisserie 	Tartes sucrées	0,5	3	15	180	20-30
	Quiches	1	2/3	15	180	45-50
	Cake aux fruits	-	3	15	180	40-50
	Génoise	-	3	15	160	25-30
3 Four Pizza 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Roast-beef	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
4 Four ventilé 	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagnes	1,8	3	10	180	30-35
	Gratin de pâtes	1	3	10	180	20-30
	Pâtes au four	1,5	3	10	180	20-30
	Agneau	1,5	2	10	180	40-45
	Poulet + pommes de terre	1	2-4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30
	Daurade	1,5	2	10	180	55-60
	Cake aux fruits	1	3	10	160	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2-4	10	165	20-25
	Gratin de pâtes (sur 2 niveaux)	2,5	2-4	15	200	35-40
5 Résistance voûte 	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max.	4
	Tranches de colin	1	4	5	Max.	10
	Légumes grillés	1	¾	5	Max.	8-10
6 Gril 	Côtes de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n°4	4	5	Max	5
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1,0	-	5	Max.	70-80
7 Gril ventilé 	Poulet grillé	1,5	2	5	200	55-60
	Seiches	1,5	2	5	200	30-35
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèchefrite)	1,5	-	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Poulet à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1,5	-	5	200	70-80
	Avec tournebrochettes (uniquement sur certains modèles)					
	Brochettes de viande	1,0	-	5	Max.	40-45
	Brochettes de légumes	0,8	-	5	Max.	25-30

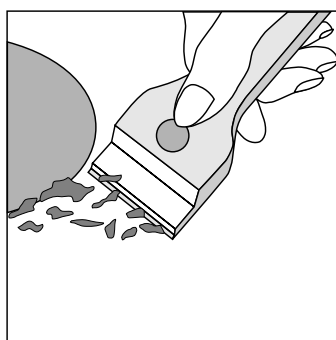
N.B : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril, au double gril ou au gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez le four. Pour prolonger la durée de vie de votre four, nettoyez-le fréquemment et avec soin, en n'oubliant pas que :

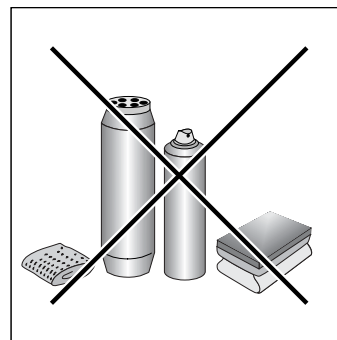
- il ne faut pas utiliser d'appareils à vapeur pour son nettoyage ;
- les parties émaillées et les panneaux autonettoyants doivent être lavés à l'eau chaude en évitant toute utilisation de poudres abrasives ou de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- 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;
- évitez toute accumulation de salissure ou de graisse sur le tableau de bord, nettoyez-le fréquemment. Utilisez des éponges non abrasives ou des chiffons doux pour éviter de rayer les parties émaillées ou en acier poli.

Nettoyage du plan de cuisson

Avant de cuisiner, la surface du plan de cuisson doit toujours être nettoyée à l'aide d'un chiffon humidifié pour enlever les traces de poussière ou les restes d'aliments. La surface du plan doit être nettoyée régulièrement à l'eau tiède et avec un produit de nettoyage délicat. Il se peut qu'il faille, de temps en temps, utiliser un nettoyant spécial pour tables en vitrocéramique. Enlevez d'abord tous les restes d'aliments et les projections de graisse à l'aide d'un racloir pour vitres, de préférence à lame de rasoir **CERA** (pas fourni avec l'appareil) ou bien, à défaut, à lame de rasoir fixe.



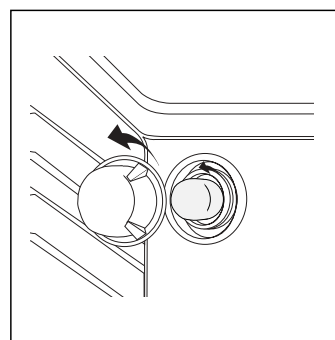
Puis nettoyez le plan de cuisson alors qu'il est encore chaud au toucher avec du papier essuie-tout et un produit de nettoyage approprié. Rincez et séchez avec un chiffon propre. Un morceau de plastique ou d'aluminium qui aurait accidentellement fondu à la surface du plan de cuisson doit être éliminé **immédiatement** du foyer encore chaud à l'aide d'un racloir pour ne pas endommager la surface. Procédez de même en cas de débordement de sucre ou d'aliments à teneur en sucre élevée. N'utilisez ni paille de fer ni éponges récurantes. Des produits de nettoyage corrosifs tels que bombes pour four ou détachants sont à éviter eux aussi.



Produits de nettoyage des plans de cuisson vitrocéramique	En vente dans :
Racloir à vitres Racloir à lame de rasoir	Magasins de bricolage
Lames de rechange	Magasins de bricolage, supermarchés
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Quincailleries, coopératives, grands magasins, magasins de la société électrique locale, supermarchés

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

- Débranchez la fiche (si elle est accessible) ou déconnectez le four en éteignant l'interrupteur multipolaire qui connecte le four au réseau électrique.
- Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistante à des températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes :
 - Tension 230/240 V
 - Puissance 25W
 - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et remettre le four sous tension.



Indesit Company SpA

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.indesit.com