



MARQUE: FAURE

REFERENCE: FCI561MWC

CODIC: 3416356

Notice
d'utilisation

Cuisinière

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Four - Utilisation quotidienne	11
Description de l'appareil	4	Four - Conseils	12
Avant la première utilisation	5	Four - Entretien et nettoyage	17
Table de cuisson - Utilisation quotidienne	6	En cas d'anomalie de fonctionnement	19
Table de cuisson - Conseils	9	Installation	21
Table de cuisson - Entretien et nettoyage	10	En matière de protection de l'environnement	21

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation et une utilisation impropre.

Sécurité des enfants et des personnes

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Risque de blessure.
- Le cas échéant, activez la fonction de verrouillage des touches ou la sécurité enfants. La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Avertissements importants

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écarter-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne le recouvrez jamais de papier aluminium ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au grill, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché. Vérifiez que l'appareil est froid.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Lavez le four uniquement avec de l'eau savonneuse. Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter

qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez en aucun cas un produit de nettoyage sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances et sur la sonde du thermostat.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse (si disponible), les salissures tenaces peuvent altérer la couleur de la surface.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si disponible).
- Faites attention lorsque vous remplacez l'ampoule du four. Risque de choc électrique !

Installation

- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé.
- L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).
- Si vous ne contactez pas une personne qualifiée et compétente, les éventuels dommages dus à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (p.ex. rideaux, torchons, etc.).
- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage.
- Cet appareil est lourd ! Faites attention lors de son déplacement. Utilisez des gants de protection. Ne tirez jamais l'appareil par la table de cuisson ou par la poignée de la porte du four.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- Attention ! Ne positionnez pas la cuisinière sur une plinthe supplémentaire ou un autre dispositif réhausseur. Ceci accroît le risque de basculement !

Branchement électrique

-  **L'appareil doit être relié à la terre.**
- Vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de l'installation électrique de votre habitation.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée selon les normes en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez pas ou ne modifiez pas le câble par vous-même. Veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Assurez-vous que la prise et le câble ne soient pas écrasés ou endommagés par l'arrière de l'appareil.

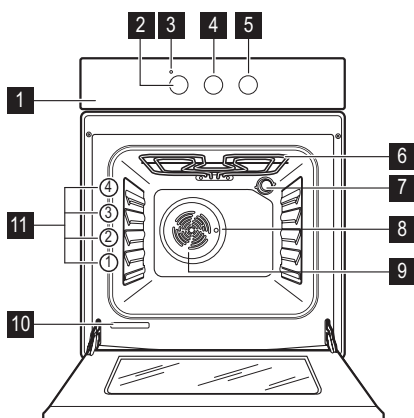
- Assurez-vous que la prise murale est accessible après installation.
- Ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher l'appareil, mais tirez toujours sur la prise.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.
- Les informations concernant le branchement électrique, la tension et la puissance totale figurent sur la plaque signalétique.

Réparations

- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente agréé. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange Certifiées Constructeur. Contactez votre service après-vente.

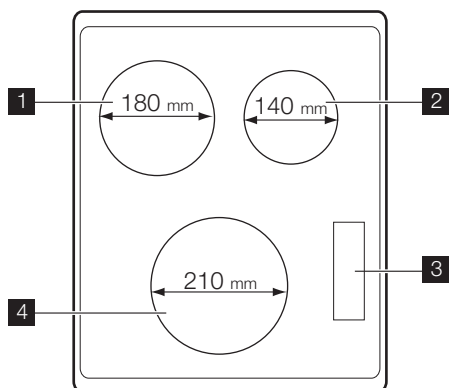
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Thermostat du four
- 3 Voyant indicateur du contrôle de la température
- 4 Manette de commande du minuteur
- 5 Sélecteur du four
- 6 Gril
- 7 Éclairage du four
- 8 Orifice d'entraînement pour le tournebroche
- 9 Ventilateur
- 10 Plaque signalétique
- 11 Gradins

Description de la table de cuisson




- 1 Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction Booster 2 800 W
- 2 Zone de cuisson à induction 1 400 W, avec fonction Booster 2 500 W
- 3 Bandeau de commande
- 4 Zone de cuisson à induction 2 100 W, avec fonction Booster 3 300 W

Accessoires du four


- **Plateau multi-usages**
Pour gâteaux et biscuits.
- **Grille du four**
Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.


• Tiroir de rangement

Un tiroir de rangement est présent sous la cavité du four.

-  **Attention** Le tiroir de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en marche.


Avant la première utilisation

-  Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

-  **Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

-  **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la

surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffage


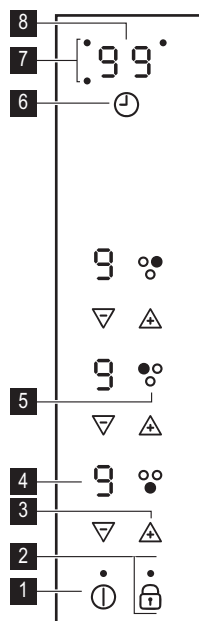
Sélectionnez  et faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ à la température maximum, pour brûler les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de commander l'appareil.

	Touche sensitive	FONCTION
1	⏻	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la table de cuisson.
2	🔒	Verrouillage et déverrouillage du bandeau de commande.
3	▲ / ▼	Augmentation ou réduction de la température ou de la durée sélectionnée.
4	Indicateur du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson.
5	ⓑ	Activation de la fonction Booster.
6	🕒	Sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous avez réglé le temps de cuisson.
7	Voyants indicateurs des zones de cuisson	Indiquent la zone pour laquelle vous avez réglé le temps de cuisson.
8	Affichage du minuteur	Indique le temps de cuisson que vous avez réglé.

Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est active.
	La zone de cuisson à induction ne détecte pas le récipient.
	Il y a une anomalie.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	La sécurité enfants est activée.
	La fonction Booster est activée.
	L'arrêt de sécurité automatique est activé.

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

Dispositif d'arrêt de sécurité

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt .
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes.

des. Un signal sonore retentira tant que vous n'aurez pas enlevé l'objet.

- en cas de surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu). Avant de réutiliser la table de cuisson, laissez refroidir la zone de cuisson.
- vous utilisez des récipients qui ne sont pas adaptés. s'affiche et la zone de cuisson concernée se met automatiquement à l'arrêt au bout de 2 minutes.
- vous n'avez pas mis à l'arrêt une zone de cuisson ou modifié le niveau de cuisson. Après un certain temps s'allume et la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

Durée du dispositif d'arrêt de sécurité

Niveau de cuisson	-	-		-
Se met à l'arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1 heure et demie

Niveau de cuisson

Appuyez sur pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur et sur simultanément pour le désactiver.

Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur .

P s'affiche. Pour la désactiver, appuyez sur **B** ou sur ∇ .

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre les deux zones de cuisson arrière. La fonction Booster augmente la puissance sur une zone de cuisson de la paire en la portant au niveau maximum et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson couplée. L'affichage indique en alternance la puissance maximum et celle de la zone correspondante.

Utilisation du minuteur

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée le temps d'une cuisson.

Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après le réglage du minuteur.

- **Sélection d'une zone de cuisson** : appuyez plusieurs fois sur \odot jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Démarrage et modification du minuteur** : appuyez sur \triangle ou ∇ de la zone de cuisson pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte de la durée est activé.
- **Arrêt du minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson avec \odot et appuyez sur ∇ pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Vous pouvez aussi appuyer sur \triangle et ∇ en même temps pour désactiver le minuteur.
- **Contrôle du temps restant** : sélectionnez la zone de cuisson avec \odot . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson est mise à l'arrêt.

- **Désactivation du signal sonore** : appuyez sur \odot .

Vous pouvez vous servir du minuteur comme d'un **sablier** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur \odot . Appuyez sur \triangle ou ∇ pour sé-

lectionner la durée. Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote

Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Activation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec \odot . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez **T** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- Appuyez sur n'importe quel \triangle . Le symbole **L** s'allume.
- Mettez l'appareil à l'arrêt.

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement à l'aide de \odot . **L** s'allume.
- Appuyez **T** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- Appuyez sur n'importe quel ∇ . Le symbole **L** s'allume.
- Mettez l'appareil à l'arrêt.

Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement à l'aide de \odot . **L** s'allume.
- Appuyez \triangle et ∇ en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. **L** s'allume. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque l'on met à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de \odot , le dispositif de sécurité enfants est de nouveau activé.

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche \odot . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire ou accidentelle du niveau de cuisson en cours de cuisson.

Appuyez sur le symbole **L**. Le symbole **L** s'allume pendant 4 secondes.


Le minuteur fonctionne encore.

Appuyez sur le symbole **T** pour désactiver cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

La mise à l'arrêt de l'appareil désactive automatiquement cette fonction.

Table de cuisson - Conseils

Plats de cuisson

-  Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction


Important Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- adapté** : un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).
- non adapté** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum..
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

 **Le fond du récipient de cuisson** doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Dimensions de l'ustensile : Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre

du fond du récipient utilisé. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum égal à environ les 3/4 de la taille de la zone de cuisson.


Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquetement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Économie d'énergie

-  Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
1-2	de la sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
2-3	riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des plats cuisis	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, bœuf en daube), cuisson des frites		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

i Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, aliments carbonisés. Utilisez un racloir spécial. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glis-

sez la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Laissez complètement refroidir la table de cuisson** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse. Utilisez un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
 3. Et enfin, **terminez de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux propre et sec.**

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour les appareils avec façade en inox, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
- N'utilisez pas de produits corrosifs ou d'éponges abrasives.

Four - Utilisation quotidienne







Mise en fonctionnement/à l'arrêt du four

1. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée. Le voyant Marche s'allume lorsque le four est en fonctionnement. Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position arrêt.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position ARRÊT	L'appareil est à l'ARRÊT.
	Cuisson traditionnelle	La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur (voûte et sole). Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Tournebroche	Pour rôtir la viande à la broche.
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant
	Cuisson à ventilation forcée	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Décongélation	Décongèle les aliments surgelés. Le thermostat doit être placé sur la position Arrêt (Off).


Minuteur


Utilisez cette fonction pour régler le minuteur. Dans un premier temps, tournez la manette de commande du minuteur (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») dans le sens des aiguilles d'une montre, le plus loin possible. Ensuite, tournez-


le dans l'autre sens sur la durée de cuisson souhaitée. Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée.

Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four .

Four - Conseils

 **Avertissement** Fermez toujours la porte du four pendant la cuisson, même en utilisant le grill.

 Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

 Faites attention à ne pas endommager l'émail du four lorsque vous enlevez ou installez des accessoires.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum.
- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.

Cuisson traditionnelle

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	émailé	3	-	150	25-30

- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat. Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Galette	1000	émailé	2	10	160-170	30-35
Brioche aux pommes	2000	émailé	3	-	170-190	40-50
Tarte aux pommes	1200+1200	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Petits gâteaux	500	émailé	2	10	160-180	25-30
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde à revêtement aluminium (diam. : 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Gâteau couronne	1500	émailé	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Volaille entière	1350	grille de four au gradin 2, plat à rôtir au gradin 1	2	-	200-220	60-70
Demi-volaille	1300	grille de four au gradin 3, plat à rôtir au gradin 1	3	-	190-210	30-35
Côtelette de porc	600	grille de four au gradin 3, plat à rôtir au gradin 1	3	-	190-210	30-35
Flan, pain	800	émailé	2	20	230-250	10-15
Gâteau fourré au levain	1200	émailé	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	émailé	2	10-15	200-220	30-40
Gâteau au fromage	2600	émailé	2	-	170-190	60-70
Flan suisse aux pommes	1900	émailé	1	10-15	200-220	30-40

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diam. : 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Petits pains levés	800	émaillé	2	10-15	200-210	10-15
Génoise roulée	500	émaillé	1	10	150-170	15-20
Meringue	400	émaillé	2	-	100-120	40-50
Crumble	1500	émaillé	3	10-15	180-190	25-35
Gâteau marbré	600	émaillé	3	10	160-170	25-35
Gâteau au beurre	600	émaillé	2	10	180-200	20-25

1) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez reposer le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

2) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez reposer le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

3) Réglez la température sur 250 °C pour le préchauffage.

Multifonction chaleur tournante

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	émaillé	3	10	140-150	20-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250	émaillé	1/3	10	140-150	25-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250 + 250	émaillé	1/2/3	10	150-160	30-40
Galette	500	émaillé	2	10	150-160	30-35
Galette	500 + 500	émaillé	1/3	10	150-160	35-45
Galette	500 + 500 + 500	émaillé	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Brioche aux pommes	2000	émaillé	3	-	170-180	40-50
Tarte aux pommes	1200 + 1200	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Petits gâteaux	500	émaillé	2	10	150-160	20-30
Petits gâteaux	500 + 500	émaillé	1/3	10	150-160	30-40
Petits gâteaux	500 + 500 + 500	émaillé	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde à revêtement aluminium (diam. : 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Gâteau couronne	1200	émaillé	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Volaille entière	1300	grille de four au gradin 2, plat à rôtir au gradin 1	2	-	170-180	40-50

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gradin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Rôti de porc	800	grille de four au gradin 2, plat à rôtir au gradin 1	2	-	170-180	45-50
Gâteau fourré au levain	1200	émaillé	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	émaillé	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	émaillé	2	-	190-200	25-35
Gâteau au fromage	2600	émaillé	1	-	160-170	40-50
Flan suisse aux pommes	1900	émaillé	2	10-15	180-200	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diam. : 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Petits pains levés	800	émaillé	3	15	180-200	10-15
Petits pains levés	800 + 800	émaillé	1/3	15	180-200	15-20

Préparations	Poids (g)	Type de plaque	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Génoise roulée	500	émaillé	3	10	150-160	15-25
Meringue	400	émaillé	2	-	110-120	30-40
Meringue	400 + 400	émaillé	1/3	-	110-120	45-55
Meringue	400 + 400 + 400	émaillé	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Crumble	1500	émaillé	3	-	160-170	25-35
Gâteau marbré	600	émaillé	2	10	150-160	25-35
Gâteau au beurre	600 + 600	émaillé	1/3	10	160-170	25-35


- 1) Lorsque le gâteau au gratin 4 est cuit, le sortir du four et placer le gâteau du gratin 1 sur le gratin 4. Faire cuire pendant 10 minutes supplémentaires.
- 2) Après avoir éteint l'appareil, laisser le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
- 3) Régler la température sur 250 °C pour la préchauffe.


Four - Entretien et nettoyage


- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyage de la porte du four

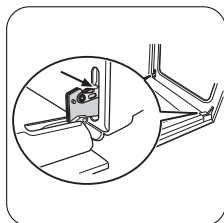
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

 **Avvertissement** Si vous tentez d'extraire le panneau interne en verre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

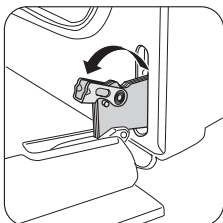
 **Avvertissement** Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

 **Avvertissement** Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

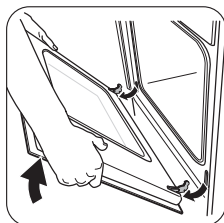
Retrait de la porte du four et du panneau interne en verre



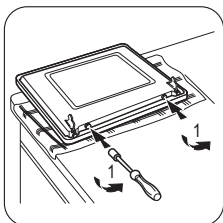
❶ Ouvrez complètement la porte en maintenant les deux charnières.



❷ Relevez complètement les leviers de serrage aux deux charnières de la porte.

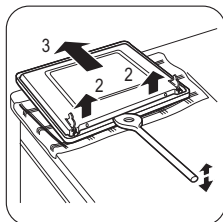


❸ Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position de résistance (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.



❹ Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer. Retirez les 2 vis du bord avant de la porte à l'aide d'un tournevis

Important Ne perdez pas les vis



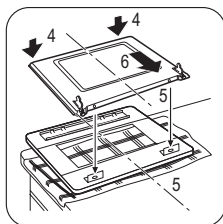
❺ Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un ustensile similaire pour ouvrir la porte intérieure

Maintenez la porte extérieure et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte

⚠ Avertissement Lavez le panneau en verre uniquement à l'eau savonneuse. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (comme des couteaux ou racloirs) peuvent endommager la vitre.

Remise en place de la porte et du panneau interne en verre

Une fois le nettoyage terminé, remplacez la porte du four. À cet effet, procédez dans le sens inverse.



❻ Soulevez la porte intérieure


❼ Nettoyez l'intérieur de la porte. Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

Eclairage du four

⚠ Avertissement Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez à l'arrêt le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.








-  Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

Remplacement de l'ampoule du four/Nettoyage du cache en verre


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à la chaleur jusqu'à 300°C.
4. Remettez le cache en verre en place.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a fondu.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Vous avez effleuré 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	N'effleurez qu'une seule touche sensible à la fois.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé.	Voir le chapitre Utilisation de l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas sous tension.	Mettez l'appareil en fonctionnement.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages requis n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer.	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
La zone de cuisson ramène le réglage de température à 	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles ou il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande.	Dégagez les touches sensibles. Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles.	Dégagez les touches sensibles.

Problème	Cause possible	Solution
Le niveau de cuisson varie	Le dispositif de gestion de la puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre Gestion de la puissance.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis se met à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert ①	Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive.
 s'allume.	Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé.	Mettez l'appareil à l'arrêt et remettez-le en fonctionnement.
 s'allume.	La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée.	mettez la zone de cuisson à l'arrêt. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement.
 s'allume.	Aucun ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.	Posez un récipient sur la zone de cuisson.
 s'allume.	Plat de cuisson inadapté.	Utilisez un récipient de cuisson approprié.
 s'allume.	Le diamètre du fond du récipient est trop étroit pour la zone de cuisson.	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre s'affichent.	Erreur du système électronique.	Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si  s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
 s'allume.	Erreur du système électronique car un récipient brûle ou vous n'utilisez pas un récipient de cuisson adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé.	Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le récipient de cuisson chaud. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement après 30 secondes environ.  doit disparaître. L'indicateur de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez s'il figure au chapitre Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction.

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le service après-vente.

 **Avertissement** Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

Important En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, l'intervention d'un technicien du service après vente ou du magasin vendeur sera facturée même si l'appareil est encore sous garantie.

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le service après-vente.

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces informations figurent sur la plaque signalétique (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil »).

- Désignation du modèle

- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (S.N.)

i **Conseils pour les appareils à façade métallique :**

Si vous ouvrez la porte pendant ou juste après la cuisson, de la condensation peut apparaître sur la surface vitrée.

Installation

Important Lisez d'abord attentivement les Avertissements.

Caractéristiques techniques

Appareil de classe 2, sous-classe 1 et classe 1.


Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Volume du four	53 l

! **Avertissement** N'installez pas l'appareil sur un socle

Mise à niveau

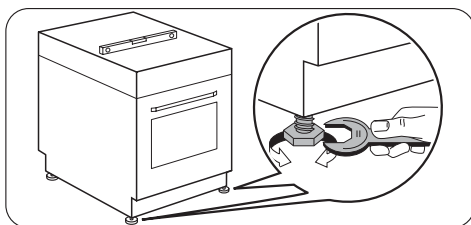
Utilisez les petits pieds au bas de l'appareil pour mettre la surface supérieure de la cuisinière de niveau avec les autres surfaces

En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimales.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



Installation électrique

! **Avertissement** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

i Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas ces consignes de sécurité.

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

Types de câbles applicables : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

! **Avertissement** Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.