



MARQUE : FAURE

REFERENCE : FCV 6601 MWC1

CODIC : 3706958

Notice
d'utilisation

Cuisinière

Sommaire


| | | | |
|--|---|---|----|
| Consignes de sécurité _____ | 2 | Four - Utilisation quotidienne _____ | 9 |
| Instructions de sécurité _____ | 3 | Four - Fonctions de l'horloge _____ | 11 |
| Description de l'appareil _____ | 6 | Four - Conseils _____ | 12 |
| Avant la première utilisation _____ | 7 | Four - Entretien et nettoyage _____ | 22 |
| Table de cuisson - Utilisation quotidienne _____ | 7 | En cas d'anomalie de fonctionnement _____ | 24 |
| Table de cuisson - Conseils _____ | 7 | Installation _____ | 25 |
| Table de cuisson - Entretien et nettoyage _____ | 8 | En matière de protection de l'environnement _____ | 27 |

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.


- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Instructions de sécurité


Installation

-  **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.
- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.


 **Avertissement** Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

Branchement électrique

-  **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.
- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- 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).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.

 **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.


 **Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Mise au rebut

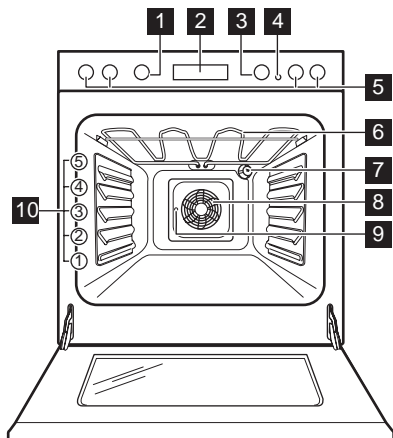
 **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

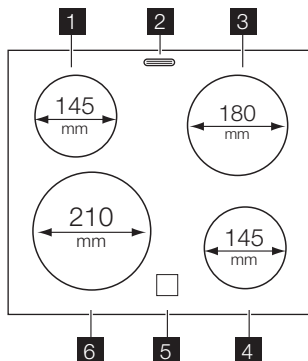
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Manette de sélection des fonctions du four
- 2 Programmateur électronique
- 3 Manette du thermostat du four
- 4 Indicateur de température
- 5 Manettes de la table de cuisson
- 6 Gril
- 7 Éclairage du four
- 8 Ventilateur
- 9 Orifice d'entraînement du tournebroche
- 10 Positions de la grille

Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1200 W
- 2 Sortie de la vapeur
- 3 Zone de cuisson 1800 W
- 4 Zone de cuisson 1200 W
- 5 Voyant de chaleur résiduelle
- 6 Zone de cuisson 2300 W

Accessoires

• Grille du four

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

• Plateau multi-usages

Pour gâteaux et biscuits.

• Tournebroche

Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.

• Tiroir de rangement

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

Avant la première utilisation

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

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

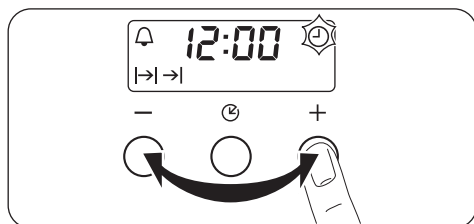
Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Réglage de l'heure

i Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

i Pour modifier l'heure, appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. La fonction Durée ou Fin ne doit pas être réglée en même temps.

Préchauffage

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Niveaux de cuisson

| Manette | Fonction |
|---------|--|
| | Position Arrêt |
| 1-9 | Niveaux de cuisson (1 = niveau de cuisson minimal ; 9 = niveau de cuisson maximal) |

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette sur la position

Voyant de chaleur résiduelle


Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

⚠ Avertissement La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !


Table de cuisson - Conseils

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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 vitro-céramiques.

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.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

Exemples de cuisson


Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée | Conseils |
|-------------------|---|-------------------|---|
| 1 | Maintenir les aliments cuits au chaud | selon les besoins | Couvrez |
| 1-2 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine | 5-25 min | Remuez de temps en temps |
| 1-2 | Solidifier : omelettes baveuses, œufs cocotte | 10-40 min | Couvrez pendant la cuisson |
| 2-3 | Faire mijoter du riz et des plats à base de lait, faire réchauffer des plats préparés | 25-50 min | Ajoutez au moins deux fois le volume du riz en liquide, mélangez les plats à base de produits laitiers à mi-cuisson |
| 3-4 | Faire cuire des légumes, du poisson, de la viande à la vapeur | 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 | Faire cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes | 60-150 min | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide en plus des ingrédients |
| 6-7 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets | selon les besoins | Retournez à la moitié du temps |
| 7-8 | Poêler à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets, des steaks | 5-15 min | Retournez à la moitié du temps |
| 9 | Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites | | |

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

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

Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un ra-

cloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

Four - Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en fonctionnement pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque vous le mettez à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.





Activation et désactivation de l'appareil

1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction du four désirée.

2. Tournez le thermostat sur la température désirée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette de commande du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

Fonctions du four

| Fonction du four | | Utilisation |
|---|------------------------|--|
|  | Position Arrêt | L'appareil est à l'arrêt. |
|  | Cuisson traditionnelle | Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps. |
|  | Résistance inférieure | Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Pour faire des conserves. Seule la résistance inférieure fonctionne. |
|  | Cuisson par la voûte | Pour faire cuire du pain, des gâteaux et des pâtisseries. Pour terminer la cuisson des plats. Seule la résistance supérieure fonctionne. |
|  | Tournebroche | Pour la viande grillée, les kebabs et les petits morceaux de viande. |
|  | Gril rapide | Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne. |

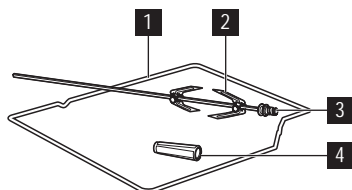
| Fonction du four | | Utilisation |
|--|-------------------|--|
|  | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain. |
|  | Turbo gril | Pour rôti de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et dorer. |
|  | Chaleur tournante | Pour cuire ou rôti simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle. |
|  | Éclairage du four | Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. |

Tournebroche

Important Retirez la protection en plastique avant d'utiliser le tournebroche pour la première fois.

⚠ Avertissement Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourches et la broche sont pointues et tranchantes. Risque de blessure !

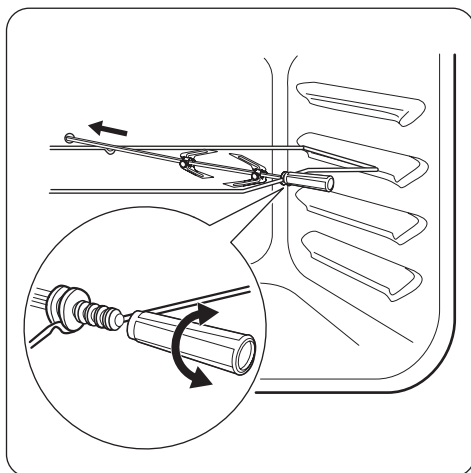
⚠ Avertissement Utilisez des gants lorsque vous retirez le tournebroche. Le tournebroche et le gril sont chauds. Risque de brûlure !



- 1** Cadre du tournebroche
- 2** Fourches
- 3** Broche
- 4** Poignée

1. Placez la lèchefrite sur le niveau de gradin le plus bas.
2. Installez le cadre du tournebroche sur le deuxième niveau à partir du bas.
3. Mettez en place la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et mettez en place la deuxième fourche.
4. Utilisez les vis pour serrer les fourches.

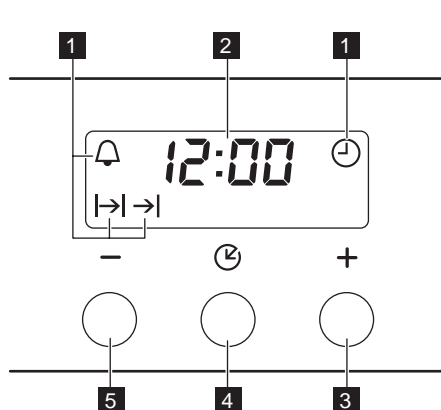
5. Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche. Reportez-vous à la section « Description de l'appareil ».
6. Placez la partie avant de la broche sur le cadre du tournebroche.



7. Retirez la poignée du tournebroche.
 8. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position Tournebroche. Le tournebroche tourne.
 9. Réglez la température nécessaire. Reportez-vous aux tableaux de cuisson.
- i** Si une fonction de l'horloge (Durée ou Fin) est terminée et que vous n'éteignez pas l'appareil, le tournebroche continue de fonctionner pendant 10 minutes.

Four - Fonctions de l'horloge

Programmeur électronique



- 1 Indicateurs de fonction
- 2 Affichage de l'heure
- 3 Touche +
- 4 Touche de sélection
- 5 Touche -

| Fonction de l'horloge | | Application |
|-----------------------|---------------|--|
| 🕒 | Heure du jour | Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour. |
| 🔔 | Minuterie | Pour régler un décompte. Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. |
| ⏱ | Durée | Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. |
| ➔ | Fin | Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. |

i Vous pouvez utiliser les fonctions Durée ⏱ et Fin ➔ simultanément pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer puis s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée ⏱, puis la fonction Fin ➔.

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour les fonctions Durée ⏱ et Fin ➔, réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la fonction Minuterie 🔔.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.



3. Appuyez sur + ou - pour régler la fonction de l'horloge souhaitée. L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.
 - i** Avec les fonctions Durée ⏱ et Fin ➔, le four se met à l'arrêt automatiquement.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.

5. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.


Annulation des fonctions de l'horloge


1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.

2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

Four - Conseils

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

 La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

 **Attention** Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèche-frîte. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

Cuire

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente par rapport à votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four environ 10 minutes avant la fin du

temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment à la cuisson similaire.
- La cuisson de gâteaux sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer à brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

Conseils de cuisson

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|-------------------------------------|---|
| Le fond du gâteau n'a pas suffisamment bruni. | Mauvaise position de la grille. | Placez le gâteau sur un gradin inférieur. |
| Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux). | Température de cuisson trop élevée. | Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois. |
| Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux). | Durée de cuisson trop courte. | Réglez un temps de cuisson plus long. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées. |

| Résultats de cuisson | Cause probable | Solution |
|---|--|--|
| Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux). | Le mélange est trop liquide. | Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager. |
| Le gâteau est trop sec. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois. |
| Le gâteau est trop sec. | Durée de cuisson trop longue. | Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois. |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène. | Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte. | Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson. |
| La coloration du gâteau n'est pas homogène. | La préparation est mal répartie. | Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson. |
| Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson. | Température de cuisson trop basse. | Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois. |

Chaleur tournante

Cuisson sur un niveau du four

Cuisson dans des moules

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Kouglof ou brioche | 2 | 150 - 160 | 50 - 70 |
| Gâteau de Savoie au madère/cakes aux fruits | 1 - 2 | 140 - 160 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 |
| Pâte à tarte - brisée | 2 | 170-180 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Pâte à tarte - génoise | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, disposés en diagonale) | 2- 3 | 160 | 60 - 90 |

1) Préchauffez le four

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|-----------------------|-------------------|--------------|
| Gâteau avec garniture de type crumble (sec) | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Gâteaux aux fruits (pâte levée/génoise) ¹⁾ | 3 | 150 | 35 - 55 |

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Gâteaux aux fruits sur pâte brisée | 3 | 160 - 170 | 40 - 80 |

1) Utilisez la lechefrite

Biscuits

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Biscuits sablés | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Pastry Stripes | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Biscuits à base de génoise | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Macarons | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Biscuits à pâte levée | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Pâtisseries feuilletées | 3 | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Petits pains | 3 | 160 ¹⁾ | 10 - 35 |
| Small cakes (20 par plaque) | 3 | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |

1) Préchauffez le four

Tableau des gratins

| Plat | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Baguettes garnies de fromage fondu | 1 | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 |
| Légumes farcis | 1 | 160 - 170 | 30 - 60 |

1) Préchauffez le four

Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

| Type de cuisson | Position de la grille 2 niveaux | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------|--------------|
| Choux à la crème/éclairs | 2/4 | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 |
| Crumble sec | 2/4 | 150 - 160 ¹⁾ | 30 - 45 |

1) Préchauffez le four

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

| Type de cuisson | Position de la grille 2 niveaux | Température en °C | Durée en min |
|---|------------------------------------|-------------------------|--------------|
| Biscuits sablés | 2/4 | 150 - 160 ¹⁾ | 20 - 40 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 2/4 | 140 ¹⁾ | 20 - 45 |
| Biscuits à base de génoise | 2/4 | 160 - 170 ¹⁾ | 25 - 45 |
| Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues | 2/4 | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Macarons | 2/4 | 100 - 120 ¹⁾ | 40 - 80 |
| Biscuits à pâte levée | 2/4 | 160 - 170 ¹⁾ | 30 - 60 |
| Pâtisseries feuilletées | 2/4 | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 |

1) Préchauffez le four

Cuisson par convection naturelle sur un niveau

Cuisson dans des moules

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Kouglof ou brioche | 2 | 160 - 180 | 50 - 70 |
| Gâteau de madère/cake aux fruits | 1 - 2 | 150 - 170 | 50 - 90 |
| Fatless sponge cake | 3 | 170 ¹⁾ | 25 - 40 |
| Fond de tarte – pâte brisée | 2 | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Fond de tarte – génoise | 2 | 170 - 190 | 20 - 25 |
| Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | 1 - 2 | 180 | 60 - 90 |
| Tarte salée (par ex., quiche lorraine) | 1 | 180 - 220 | 35 - 60 |
| Gâteau au fromage | 1 - 2 | 160 - 180 | 60 - 90 |

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Tresse/couronne de pain | 2 | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Brioche de Noël aux fruits (Stollen) | 2 | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 |

| Type de cuisson | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|---|-----------------------|----------------------------|--------------|
| Pain (pain de seigle) : | | | |
| 1. Première partie du processus de cuisson. | 1 - 2 | 1. 230 ¹⁾ | 1. 20 |
| 2. Deuxième partie du processus de cuisson. | | 2. 160 - 180 ¹⁾ | 2. 30 - 60 |
| Choux à la crème/éclairs | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Gâteau roulé | 3 | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Gâteaux avec garniture de type crumble (sec) | 3 | 160 - 180 | 20 - 40 |
| Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾ | 3 | 170 | 35 - 55 |
| Gâteau aux fruits (pâte brisée) | 3 | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise) | 3 | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 |
| Pizza (bien garnie) ²⁾ | 1 - 2 | 190 - 210 ¹⁾ | 30 - 50 |
| Pizza (pâte fine) | 1 - 2 | 220 - 250 ¹⁾ | 15 - 25 |
| Pain sans levain | 1 | 230 - 250 | 10 - 15 |
| Tartes (Suisse) | 1 | 210 - 230 | 35 - 50 |

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

| Type de cuisson | Position des gradins | Température en °C | Durée en min |
|--|----------------------|-------------------|--------------|
| Biscuits sablés | 3 | 170 - 190 | 10 - 20 |
| Short bread/ Pastry Stripes | 3 | 160 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Biscuits à base de génoise | 3 | 170 - 190 | 20 - 30 |
| Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues | 3 | 80 - 100 | 120- 150 |

| Type de cuisson | Position des gradins | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------|--------------|
| Macarons | 3 | 120 - 130 | 30 - 60 |
| Biscuits à pâte levée | 3 | 170 - 190 | 20 - 40 |
| Pâtisseries feuilletées | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Petits pains | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 |
| Small cakes (20 par plaque) | 3 - 4 | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

| Plat | Position des gradins | Température en °C | Durée en min |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------|
| Gratin de pâtes | 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagnes | 1 | 180 - 200 | 35 - 50 |
| Gratin de légumes | 1 | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 |
| Baguettes garnies de fromage fondu | 1 | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 |
| Gratins sucrés | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Gratins de poisson | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Légumes farcis | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |

1) Préchauffez le four.

Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèche-frite (si présente) ou sur la grille métallique en plaçant la lèche-frite en dessous.

- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

Rôtissage avec la convection naturelle

Bœuf

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Bœuf braisé | 1-1,5 kg | 1 | 200 - 230 | 105 - 150 |
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | par cm d'épaisseur | 1 | 230 - 250 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Rôti ou filet de bœuf : A point | par cm d'épaisseur | 1 | 220 - 230 | 8 - 10 |

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | par cm d'épaisseur | 1 | 200 - 220 | 10 - 12 |

1) Préchauffez le four.

Porc

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------------|------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1-1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Côtelette, côte | 1-1,5 kg | 1 | 180 - 190 | 60 - 90 |
| Pâté à la viande | 750 g-1 kg | 1 | 170 - 190 | 50 - 60 |
| Jarret de porc (précuit) | 750 g-1 kg | 1 | 200 - 220 | 90 - 120 |

Viande de veau

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------------------|----------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Rôti de veau ¹⁾ | 1 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Jarret de veau | 1,5-2 kg | 1 | 200 - 220 | 150 - 180 |

1) utilisez un plat à rôtir couvert

Agneau

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-------------------------------|-----------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1- 1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 90 - 120 |
| Selle d'agneau | 1- 1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 60 |

Gibier

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------------|--------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Râble de lièvre, cuisse de lièvre | jusqu'à 1 kg | 1 | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 |
| Selle de chevreuil | 1,5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Cuissot de chevreuil | 1,5-2 kg | 1 | 200 - 210 | 90 - 120 |

1) Préchauffez le four.

Volaille

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Morceaux de volaille | 200-250 g chacun | 1 | 220 - 250 | 20 - 40 |
| Demi-poulet | 400-500 g chacun | 1 | 220 - 250 | 35 - 50 |
| Poulet, poularde | 1-1,5 kg | 1 | 220 - 250 | 50 - 70 |
| Canard | 1,5-2 kg | 1 | 210 - 220 | 80 - 100 |
| Oie | 3,5-5 kg | 1 | 200 - 210 | 150 - 180 |
| Dinde | 2,5-3,5 kg | 1 | 200 - 210 | 120 - 180 |
| Dinde | 4-6 kg | 1 | 180 - 200 | 180 - 240 |

Poisson

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------|----------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Poisson entier | 1-1,5 kg | 1 | 210 - 220 | 40 - 70 |

Rôtissage au turbo gril

Bœuf

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|--------------|
| Rôti ou filet de bœuf : saignant | par cm d'épaisseur | 1 | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 |
| Rôti ou filet de bœuf : A point | par cm d'épaisseur | 1 | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Rôti ou filet de bœuf : bien cuit | par cm d'épaisseur | 1 | 170 - 180 | 8 - 10 |

1) Préchauffez le four.

Porc

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------------|------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Épaule, collier, jambon à l'os | 1-1,5 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Côtelette, côte | 1-1,5 kg | 1 | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Pâté à la viande | 750 g-1 kg | 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Jarret de porc (précuit) | 750 g-1 kg | 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |

Viande de veau

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------|----------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Rôti de veau | 1 kg | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Jarret de veau | 1,5-2 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |

Agneau

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|-------------------------------|----------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Gigot d'agneau, rôti d'agneau | 1-1,5 kg | 1 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Selle d'agneau | 1-1,5 kg | 1 | 160 - 180 | 40 - 60 |

Volaille

| Type de viande | Quantité | Position de la grille | Température en °C | Durée en min |
|----------------------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------|
| Morceaux de volaille | 200-250 g chacun | 1 | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Demi-poulet | 400-500 g chacun | 1 | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Poulet, poularde | 1-1,5 kg | 1 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Canard | 1,5-2 kg | 1 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Oie | 3,5-5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Dinde | 2,5-3,5 kg | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Dinde | 4-6 kg | 1 | 140 - 160 | 150 - 240 |

Gril

Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum

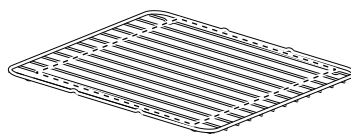
Important Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez un aliment

i Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.

- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

La zone à griller est située au centre de la grille.



Gril

| Types de plats à griller | Position de la grille | Température en °C | Durée de cuisson (min) | |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------|------------------------|-----------|
| | | | 1re face | 2ème face |
| Rôti de bœuf, à point | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Filet de bœuf, à point | 3 | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Carré de porc | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Rôti/Filet de veau | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Carré d'agneau | 3 | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 |
| Poisson entier, 500 - 1 000 g | 3 - 4 | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

Gril

| Types d'aliments à griller | Position de la grille | Température en °C | Durée de grillade en min | |
|----------------------------|-----------------------|-------------------|--------------------------|-----------|
| | | | 1re face | 2ème face |
| Burgers | 4 | max ¹⁾ | 9 - 15 | 8 - 13 |
| Filet de porc | 4 | max | 10 - 12 | 6 - 10 |
| Saucisses | 4 | max | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Tournedos, steaks de veau | 4 | max | 7 - 10 | 6 - 8 |
| Toasts | 4 - 5 | max ¹⁾ | 1 - 4 | 1 - 4 |
| Toasts avec garniture | 4 | max | 6 - 8 | - |

1) Préchauffez le four.

Gril + Tournebroche - placez la lèchefrite au niveau 1

| Plat à rôtir | Température en °C | Durée en min |
|--------------------------------|-------------------|--------------|
| Volaille | 220 - 240 | 70 - 90 |
| Pièce de viande roulée à rôtir | 190 - 210 | 120 - 180 |
| Canard | 220 - 240 | 90 - 150 |
| Jarret de porc | 190 - 210 | 150 - 210 |

Stérilisation

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.

- Utilisez le premier gradin à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.

- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux

d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

| Conserve | Température en °C | Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|--|-------------------|--|---|
| Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Fruits à noyau

| Conserve | Température en °C | Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|------------------------|-------------------|--|---|
| Poires, coings, prunes | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Légumes

| Conserve | Température en °C | Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min | Poursuite de la cuisson à 100 °C en min |
|----------------------------------|-------------------|--|---|
| Carottes ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Concombres | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Condiments divers | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Chou-rave, petits pois, asperges | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Laissez dans le four après l'arrêt de celui-ci.

Four - Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- 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 !

i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions

Parois et surface supérieure catalytiques

Les parois et la surface supérieure équipés d'un revêtement catalytique sont auto-nettoyants. Ils absorbent la graisse qui s'accumule sur les parois pendant que le four fonctionne.

Pour faciliter ce procédé d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide :

- Allumez l'éclairage du four.
- Retirez tous les accessoires du four.
- Sélectionnez une fonction du Four.
- Réglez la température du four à 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
- Nettoyez la cavité du four avec une éponge douce et humide.

! Avertissement N'essayez pas de nettoyer la surface catalytique avec des produits décapants, des abrasifs, du savon ou d'autres produits nettoyants. Vous risqueriez d'endommager la surface.

i La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

Nettoyage de la porte du four

i La vitre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents de ceux présentés dans les schémas. Le nombre de panneaux en verre peut varier.

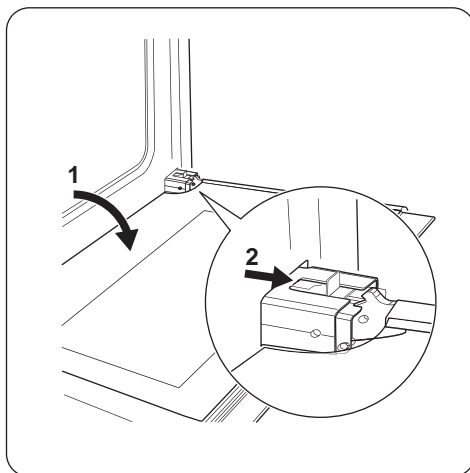
! Avertissement Vérifiez que les vitres sont froides avant de les nettoyer. Sinon, le verre risque de se briser.

! Avertissement Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rayures, elles s'affaiblissent et peuvent se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus

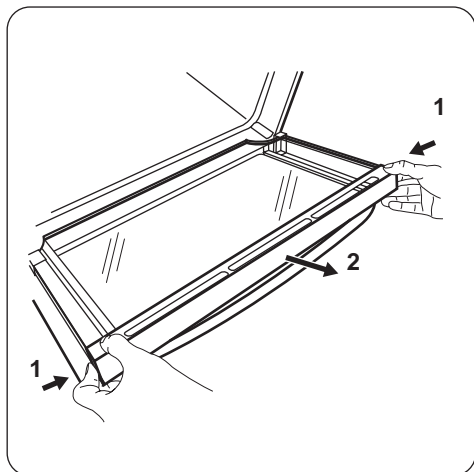
d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

Retrait de la vitre :

1. Ouvrez complètement la porte
2. Bougez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un bruit.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière la bloque.



4. Saisissez des deux côtés la garniture de la porte sur l'arête supérieure de la porte et poussez vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.
5. Retirez la garniture de la porte en la tirant vers l'avant.
6. Sortez les panneaux vitrés



Pour mettre en place les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

⚠ Attention Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

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.

i 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

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière du compartiment.

En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Retirez le diffuseur 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 résistante à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C.

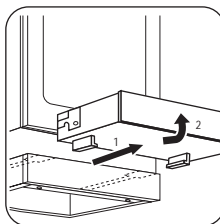
Important Utilisez une ampoule de même type.

4. Remplacez le diffuseur en verre.

Retrait du tiroir

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.

⚠ Avertissement Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|--|---|------------------------------|
| La table de cuisson ne fonctionne pas. | Le niveau de cuisson n'a pas été réglé. | Réglez le niveau de cuisson. |

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| Le four ne chauffe pas. | Le four n'est pas en fonctionnement. | Mettez le four en fonctionnement. |
| Le four ne chauffe pas. | L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages souhaités n'ont pas été effectués. | Contrôlez les réglages. |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté. | Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé. |
| 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. |
| L'affichage indique « 12.00 ». | Coupure d'électricité | Réglez la minuterie. |
| Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume 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. |

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalé-

que se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

Installation

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

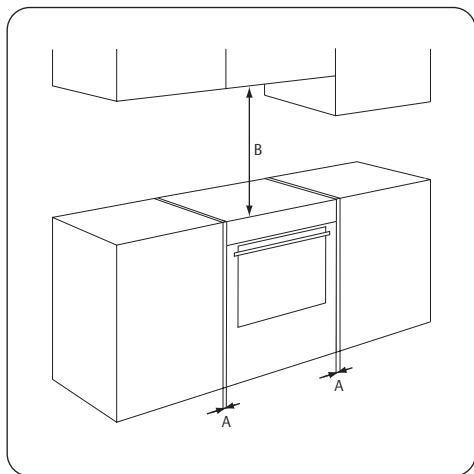
Caractéristiques techniques

| Dimensions | |
|------------|--------------|
| Hauteur | 847 - 867 mm |
| Largeur | 596 mm |
| Profondeur | 600 mm |

| Dimensions | |
|------------------|------|
| Capacité du four | 69 l |

Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil à côté d'un placard, entre deux placards ou dans un coin.

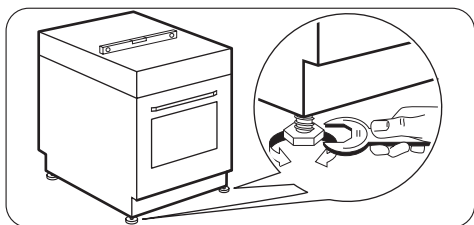


Distances minimales

| Dimension | mm |
|-----------|-----|
| A | 2 |
| B | 685 |

Mise à niveau

Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.



Protection anti-bascule :

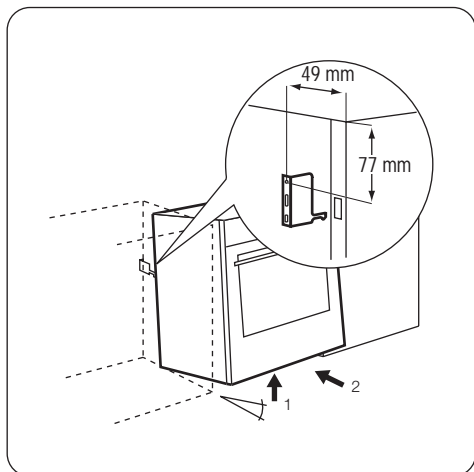
! **Attention** Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



Important Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-basculément.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté gauche de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support (voir la figure). Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil (voir figure). Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les meubles (2). Si l'espace entre les meubles est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil. Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.




Installation électrique

i Le fabricant ne peut être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes indiquées dans le chapitre « 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.

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 optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de

voire commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

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.