FAURE

Notice d'utilisation

Cuisinière

FCI6560PSA
FCI6560PWA

Table des matières

Consignes de sécurité. 2
Instructions de sécurité. 4
Description de l'appareil. 6
Avant la première utilisation. 7
Table de cuisson - Utilisation quotidienne 8
Table de cuisson - Conseils. 10
Table de cuisson - Entretien et nettoyage 11
Four - Utilisation quotidienne 12
Fonctions de l'horloge. 13
Four - Utilisation des accessoires. 15
Fonctions supplémentaires. 15
Four - Conseils 16
Four - Entretien et nettoyage. 22
En cas d'anomalie de fonctionnement 24
Installation. 28
Rendement énergétique. 31

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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendées.
- Les enfants ne doivent pas 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- 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. Éteignez 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.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- 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.
- Retirez le plus gros des salissures avant le nettoyage par pyrolyse. Retirez tous les accessoires du four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.

Instructions d'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.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- 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.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil se façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- 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.
- 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 de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil ou passer à proximité de celle-ci, 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 puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation 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 électrique 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), des disjoncteurs différentiels 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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

Emploi

AVERTISSEMENT! Risque de blessures et de brûlures.
Risque d'électrocution.

- Utilisez cet appareil uniquement 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.
- 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'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

- 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.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet 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.
- 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 pas de feuilles de papier aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil.
  Débranchez la fiche d'alimentation 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 après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous démontez 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 ni 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).

Nettoyage par pyrolyse



Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - Tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - Tout objet amovible (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec le produit), en particulier tout récipient antiadhésif, plateau, plaque, ustensile, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil lors du nettoyage par pyrolyse.
  L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux constituant le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - Assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles (plus que les êtes humains) aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à température de fonctionnement maximale et veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non novices pour les êtres humains, y compris pour les enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les 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.

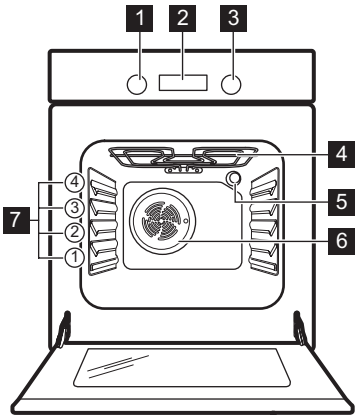
Mise au rebut

AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation 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.

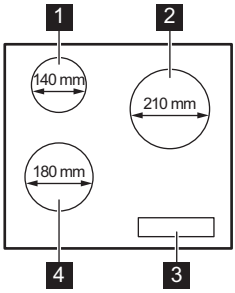
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Manette de température
2 Programmateur électronique
3 Manette des fonctions du four
4 Gril
5 Éclairage
6 Ventilateur
7 Niveaux de gradin

Description de la table de cuisson



1. Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W
2. Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3300 W
3. Panneau de commande
4. Zone de cuisson à induction 1800 W, avec fonction Booster 2800 W

Accessoires

- **Grille métallique**
  Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Compartiment de rangement**
  Le compartiment de rangement se trouve sous le four. Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.

AVERTISSEMENT! Le compartiment de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Avant la première utilisation

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

Retirez tous les accessoires de l'appareil.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
Remettez les accessoires en place.

Réglage de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, **hr** et « **12:00** » sont affichés. "« **12** » clignote.

1. Appuyez sur + ou — pour régler les heures.
2. Appuyez sur la touche ⏲ pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes.

L'affichage indique **min** et l'heure réglée. "« **00** » clignote.

3. Appuyez sur + ou — pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche ⏲ pour confirmer. Cette action n'est nécessaire que pour le premier réglage de l'heure. Par la suite, la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure.

Modification de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si le four est éteint.

Appuyez sur ⏲.

L'heure réglée et le symbole clignotent sur l'affichage.
Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

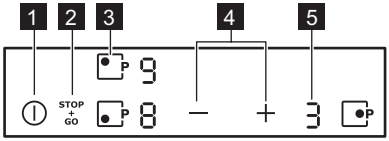
1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 1 heure.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous qu'il y ait une ventilation suffisante dans la pièce.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Touche sensitive	Fonction	Description
1	⏻	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	STOP + GO	STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
3	P	-	Pour choisir la zone de cuisson.
4	+ / −	-	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
5	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.

Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est activée.
u	La fonction STOP+GO est activée.
P	Fonction Booster est activée.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
-	La fonction Arrêt automatique est activée.

Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole F s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, - s'allume et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel la table de cuisson s'éteint.

- u, **1** - **2**— 6 heures
- **3** — **4** — 5 heures
- **5** — 4 heures
- **6** — **9** — 1.5 heures

Sélection de la zone de cuisson

Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur la touche sensitive correspondant à cette zone. L'affichage indique le niveau de cuisson (0).

Niveau de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson.

Appuyez sur + pour augmenter le niveau de cuisson.
Appuyez sur — pour diminuer le niveau de cuisson.
Appuyez simultanément sur + et — pour désactiver la zone de cuisson.

Fonction Booster

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez le niveau de cuisson maximal. Appuyez sur + jusqu'à ce que P s'allume.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur —.

STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur STOP+GO. s'allume.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur STOP+GO. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple est dépassée.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.

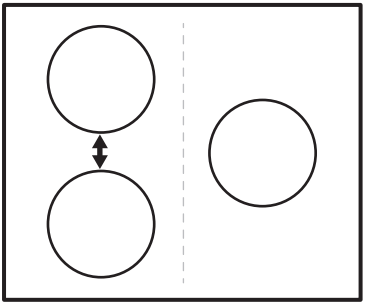


Table de cuisson - Conseils

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Ustensiles de cuisson

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
- 1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons-bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, cuire de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.		

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Four - Utilisation quotidienne

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

Selon le modèle de votre appareil, s'il dispose de symboles, d'indicateurs ou de voyants de manette :
- L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Le symbole indique si la manette contrôle l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position ARRET.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

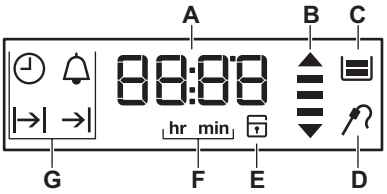
Fonctions du four

Symbole	Fonction du four	Utilisation
0	L'appareil est éteint	L'appareil est éteint.
	Cuisson multifonction	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Cuisine conventionnelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.

Symbole	Fonction du four	Utilisation
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Chauffage rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Cuisson légère	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Maintien au chaud	Pour maintenir des aliments au chaud.
	Décongélation	Pour décongeler des plats surgelés.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.

Fonctions de l'horloge

Affichage



A) Minuterie
B) Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
C) Bac à eau (sur certains modèles uniquement)
D) Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
E) Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
F) Heures/minutes
G) Fonctions de l'horloge

Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un . Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température du four.

Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge		Utilisation
	HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure. Reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
	MINUTEUR	Utilisez cette fonction pour régler un compte à rebours (max. 23 heures 59 minutes). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.
|→|	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
→|	FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil s'allume et s'éteigne automatiquement plus tard.

Appuyez sur à plusieurs reprises pour passer d'une fonction de l'horloge à une autre.

Pour confirmer les réglages des fonctions de l'horloge, appuyez sur ou attendez 5 secondes pour une confirmation automatique.

Réglage de la DURÉE ou de la FIN

1. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique |→| ou →|. |→| ou →| clignote sur l'affichage.
2. Appuyez sur + ou — pour régler les valeurs, puis sur pour confirmer.

Pour la Durée |→| réglez d'abord les minutes puis les heures ; pour la Fin →| réglez d'abord les heures puis les minutes.
Un signal sonore retentit pendant 2 minutes une fois la durée définie écoulée. Le symbole |→| ou →| et le réglage de l'heure clignotent sur l'affichage. Le four s'arrête.

3. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position Arrêt.

Si vous appuyez sur pendant le réglage des heures de la DURÉE |→|, l'appareil passe au réglage de la fonction FIN →|.

Réglage du MINUTEUR

1. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que et « **00** » clignotent sur l'affichage.
2. Appuyez sur + ou — pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et enfin les heures.
   Au départ, le temps est calculé en minutes et en secondes. Lorsque vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, le symbole **hr** s'affiche.

L'appareil calcule la durée en heures et minutes.

3. Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
   Au bout de 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
4. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. "« **00:00** » et clignotent sur l'affichage.

Si vous réglez le MINUTEUR alors que la fonction DURÉE ou FIN est activée, le symbole s'affiche.

Minuteur de durée de fonctionnement

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement du four. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer.

Pour réinitialiser le minuteur de durée de fonctionnement, appuyez sur les touches + et − et maintenez-les enfoncées. Le minuteur redémarre.

Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : Durée |→|, Fin →|.

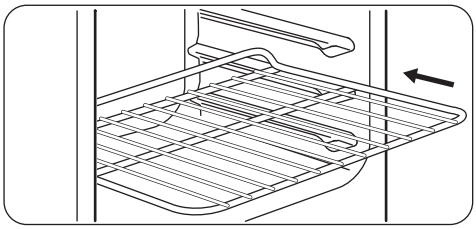
Four - Utilisation des accessoires

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation des accessoires

Grille métallique :

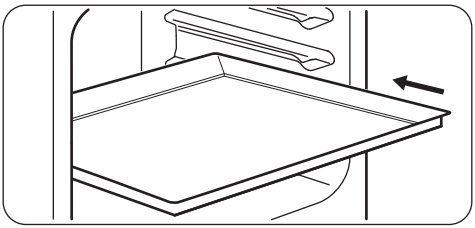
La forme spéciale à l'arrière de la grille métallique permet à la chaleur de mieux circuler.



Poussez la grille sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

Plateau :

Ne poussez pas le plateau jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four. Cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.



Placez le plateau ou la lèchefrite sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

Fonctions supplémentaires

Utilisation de la Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Si la fonction Pyrolyse est en cours, la porte est verrouillée.
SAFE s'allume sur l'affichage lorsque vous tournez une manette ou appuyez sur une touche.

1. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⏲ et + et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes.

Un signal sonore retentit. SAFE s'affiche.
Pour désactiver la Sécurité enfants, répétez l'étape 2.

Voyant de chaleur résiduelle

Lorsque que vous éteignez l'appareil, le voyant de chaleur résiduelle ≋ s'allume si la température à l'intérieur du four est supérieure à 40 °C. Tournez la manette du thermostat vers la gauche ou la droite pour que la température du four s'affiche.

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si une fonction du four est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température (°C)	Arrêt automatique (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximum	3

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche pour faire de nouveau fonctionner l'appareil.

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Éclairage, Durée, Fin.

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 ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Informations générales

- L'appareil dispose de quatre niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.
- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour 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.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Si cette situation se produit, ne modifiez pas le réglage de la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Cuisson traditionnelle

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Tresses feuilletées	250	150	25 - 30	3	plateau de cuisson
Gâteau plat **1)**	1000	160 - 170	30 - 35	2	plateau de cuisson
Brioche aux pommes	2000	170 - 190	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tourte aux pommes **2)**	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)
Petits gâteaux **1)**	500	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie allégée **1)**	350	160 - 170	25 - 30	1	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1500	160 - 170	45 - 55 **3)**	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1350	200 - 220	60 - 70	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Poulet, moitié	1300	190 - 210	35 + 30	3	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	Grille métallique
				1	plateau de cuisson
Flan pâtissier **4)**	800	230 - 250	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau levé fourré **5)**	1200	170 - 180	25 - 35	2	plateau de cuisson
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	170 - 190	60 - 70	2	plateau de cuisson

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Flan pâtissier aux pommes **5)**	1900	200 - 220	30 - 40	1	plateau de cuisson
Gâteau de Noël **5)**	2400	170 - 180	55 - 65 **6)**	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine **5)**	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan **7)**	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm)
Génoise roumaine **1)**	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au même niveau
Petits pains levés **5)**	800	200 - 210	10 - 15	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé **1)**	500	150 - 170	15 - 20	1	plateau de cuisson
Meringue	400	100 - 120	40 - 50	2	plateau de cuisson
Crumble **5)**	1500	180 - 190	25 - 35	3	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie **1)**	600	160 - 170	25 - 35	3	plateau de cuisson
Gâteau au beurre **1)**	600	180 - 200	20 - 25	2	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.
2) Préchauffez le four pendant 15 minutes.
3) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
4) Préchauffez le four pendant 20 minutes.
5) Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.
6) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.
7) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 18 minutes.

Chaleur tournante

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Tresses feuilletées **1)**	250	145	25	3	plateau de cuisson

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Tresses feuilletées 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau plat 1)	1000	150	30	2	plateau de cuisson
Gâteau plat 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	plateau de cuisson
Brioche aux pommes	2000	170 - 180	40 - 50	3	plateau de cuisson
Tarte aux pommes	1200 + 1200	175	55	2	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) sur la même position de grille
Petits gâteaux 1)	500	155	30	2	plateau de cuisson
Petits gâteaux 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	plateau de cuisson
Génoise allégée 1)	350	160	30	1	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1400	180	55	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Rôti de porc	800	170 - 180	45 - 50	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Gâteau à base de levure fourré	1200	150 - 160	20 - 30	2	plateau de cuisson
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	plateau de cuisson
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	160 - 170	40 - 50	1	plateau de cuisson

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Flan pâtissier aux pommes **3)**	1900	180 - 200	30 - 40	2	plateau de cuisson
Gâteau de Noël **1)**	2400	150 - 160	35 - 40 **2)**	2	plateau de cuisson
Quiche lorraine **3)**	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan **4)**	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	plateau de cuisson
Génoise roumaine **3)**	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille
Génoise roumaine - traditionnelle	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) sur la même position de grille
Petits pains levés **1)**	800	190	15	3	plateau de cuisson
Petits pains levés **5)**	800 + 800	190	15	1 + 3	plateau de cuisson
Gâteau roulé **1)**	500	150 - 160	15 - 20	3	plateau de cuisson
Meringue	400	110 - 120	30 - 40	2	plateau de cuisson
Meringue	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	plateau de cuisson
Crumble	1500	160 - 170	25 - 35	3	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie **1)**	600	150 - 160	25 - 35	2	plateau de cuisson

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Gâteau au beurre **1)**	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.
2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
3) Préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes.
4) Réglez la température à 250 °C et préchauffez le four pendant 10 à 20 minutes.
5) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

Cuisson légère

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Tresses feuilletées **1)**	250	150 - 160	20 - 25	2	plateau de cuisson
Gâteau plat **1)**	500	160 - 170	35 - 40	2	plateau de cuisson
Pizza **1)**	1000	200 - 210	30 - 40	2	plateau de cuisson
Gâteau roulé **1)**	500	160 - 170	20 - 30	2	plateau de cuisson
Meringue **2)**	400	110 - 120	50 - 60	2	plateau de cuisson
Génoise/Gâteau Savoie **1)**	600	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Gâteau au beurre **1)**	600	160 - 170	25 - 30	2	plateau de cuisson
Poulet entier	1200	220 - 230	45 - 55	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson

1) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 20 minutes.
2) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 10 minutes.

Gril fort

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Toast **1)**	500	250	2 - 4	3	grille métallique

Mets	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Steaks de bœuf **2)**	1000	250	15 + 15	3	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Demi-poulet	1200	230	30 + 30	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	500	230	25 + 25	3	grille métallique
				1	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 4 minutes.
2) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Turbo gril

Mets	Quantité	Température (°C)	Durée (min)	Niveau	Accessoires
Toast **1)**	500	230	3 - 5	3	grille métallique
Poulet, moitié	1200	200	25 + 25	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson
Côtelette de porc	500	230	20 + 20	2	grille métallique
				1	plateau de cuisson

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Four - Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four.
Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Pyrolyse

ATTENTION! Retirez tous les accessoires.

Ne lancez pas la Pyrolyse si vous n'avez pas correctement fermé la porte du four. Sur certains modèles, l'affichage indique « C3 » lorsque cette erreur se produit.

AVERTISSEMENT! L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure !

ATTENTION! N'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Pyrolyse est en cours. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Retirer les plus grosses salissures à la main.
2. Nettoyez la partie intérieure de la porte à l'eau chaude afin d'éviter que les résidus qui s'y trouvent ne brûlent lors de la montée en température.
3. Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».
4. |→| clignote.
   Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.
   Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

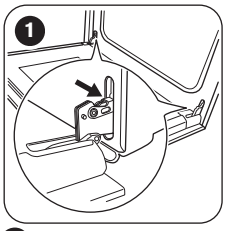
La procédure démarre au bout de 2 secondes. Durée de la procédure : 2 h.
Lorsque le four atteint la température préprogrammée, la porte se verrouille. Le symbole ⊡ et les barres indiquant la chaleur apparaissent sur l'affichage jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

Nettoyage de la porte du four

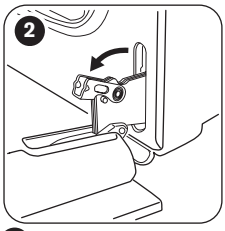
La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre.Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.

Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

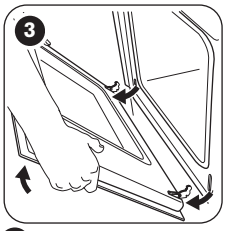
ATTENTION! N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.



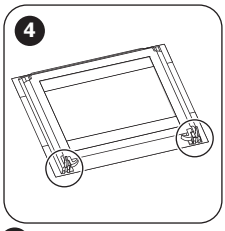
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



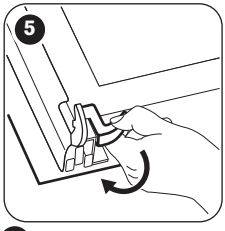
2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



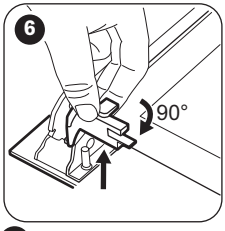
3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



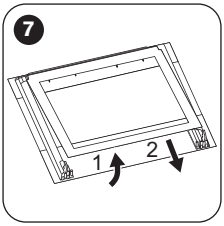
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



5 Désengagez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre intérieurs.



6 Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.

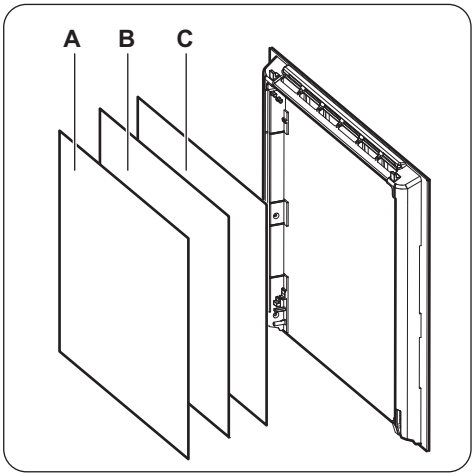


7 Soulevez doucement puis sortez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.

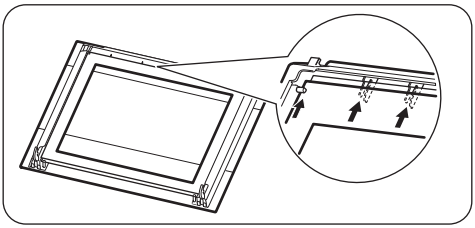
Nettoyez les panneaux de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez les panneaux de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre.



Veillez à installer correctement le panneau de verre du milieu dans son logement.



Remplacement de l'éclairage

Placez un chiffon au fond de la cavité de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur en verre et la cavité.

AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

ATTENTION! Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

1. Éteignez l'appareil
2. Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement...

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson. Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche à l'écran du four / table de cuisson.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson.	Le fusible a disjoncté.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson.	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
Le niveau de cuisson change.	La fonction Gestionnaire de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones arrière, si possible.
[-] s'allume.	Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
[F] s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Placez un récipient sur la zone.

Problème	Cause probable	Solution
F s'allume.	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
F s'allume.	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente.
E4 s'allume.	Une erreur s'est produite sur la table de cuisson parce que le récipient chauffe à vide. Arrêt automatique et la protection contre la surchauffe des zones s'activent.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le problème était causé par le récipient, le message d'erreur disparaît. Voyant de chaleur résiduelle peut rester affiché. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
L'ampoule ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'éclairage.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.

Problème	Cause probable	Solution
L'affichage indique « C3 ».	La fonction de nettoyage ne fonctionne pas. Vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four ou le verrouillage de la porte est défectueux.	Fermez complètement la porte.
L'affichage indique « F102 ».	Vous n'avez pas entièrement fermé la porte.	Fermez complètement la porte.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique **"Demo"**.	Le mode démo est activé.	Éteignez le four. Appuyez sur la touche + et maintenez-la enfoncée. Lorsque le signal sonore retentit, tournez la manette des fonctions du four sur la première fonction. **"Demo"** clignote sur l'affichage. Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt. Relâchez la touche +. Tournez le thermostat vers la droite et maintenez-le pendant trois secondes. Un signal sonore retentit trois fois. Le mode démo est désactivé.
L'indicateur de temps affiche 12.00.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.

Informations de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	.....

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

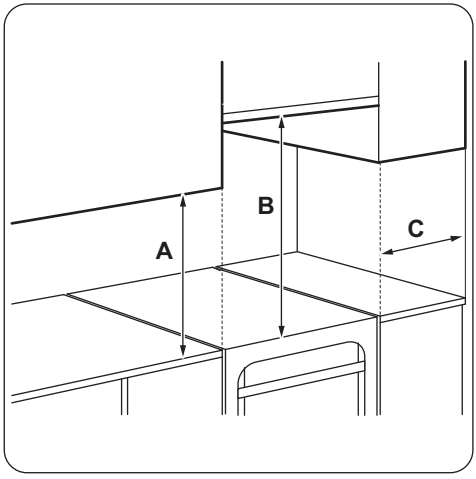
Installation

AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.

Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.



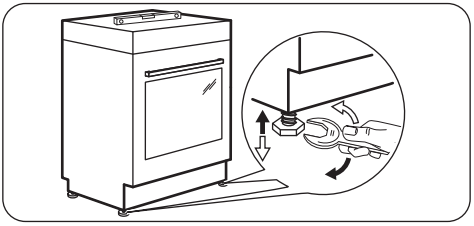
Distances minimales

Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

Données techniques

Dimension	mm
Hauteur	858
Largeur	600
Profondeur	600
Puissance électrique totale	9505 W
Classe de l'appareil	1

Mise de niveau de l'appareil



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

La protection anti-bascule

Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.

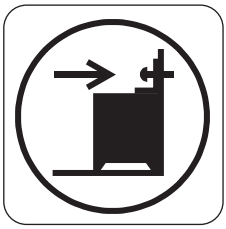
ATTENTION! Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

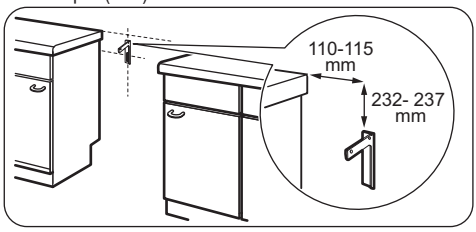
Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

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





1. Installez la protection anti-bascule à une distance de 232 mm à 237 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à une distance de 110 mm à 115 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.

ATTENTION! Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Installation électrique

AVERTISSEMENT! Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

AVERTISSEMENT! Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter toute erreur d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.

AVERTISSEMENT! Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.

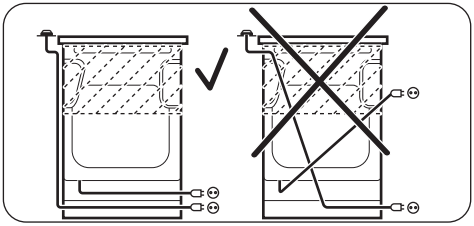
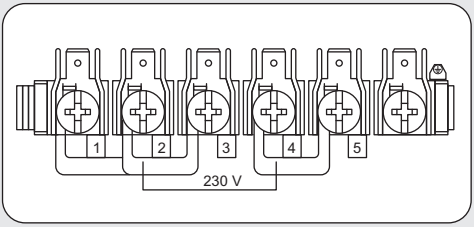
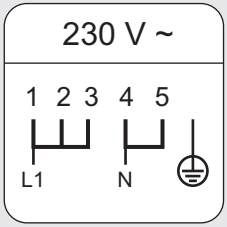
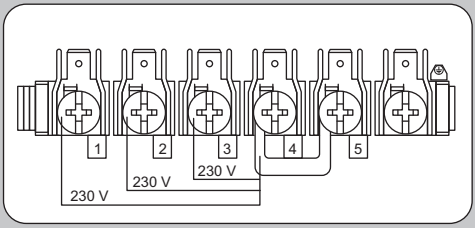
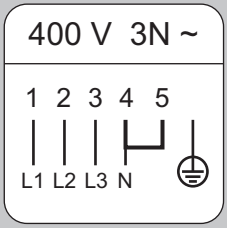
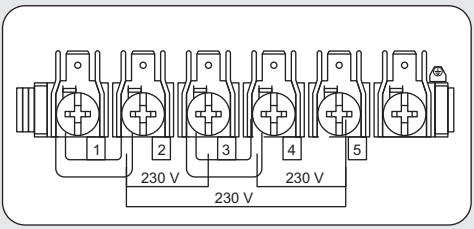
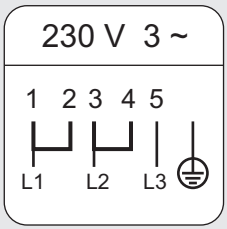
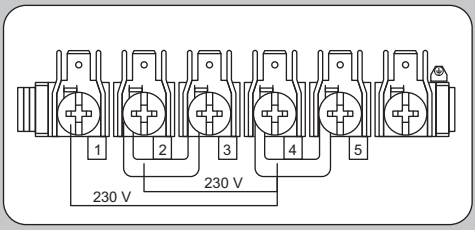
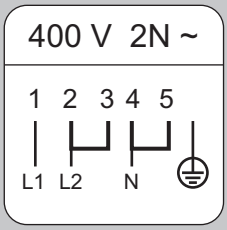


Schéma du bornier et des raccordements

Vérifiez que les raccordements sont corrects comme illustré.

Bornier	Schéma de branchement
	
	
	
	

Type de connexion	Fusible (A)	Section de cordon d'alimentation (mm^2)
230 V ~	50	3 x 10
400 V 3N ~	16	5 x 1,5
230 V 3 ~	25	4 x 2,5
400 V 2N ~	32	4 x 4

Rendement énergétique

Fiche produit et informations sur les fours selon la norme UE 65-66/2014

Nom du fournisseur	Faure	
Identification du modèle	FCI6560PSA FCI6560PWA	
Index d'efficacité énergétique	97.4	
Classe d'efficacité énergétique	A	
Consommation d'énergie avec charge standard, mode conventionnel	0.79 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, mode avec ventilateur	0.76 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume sonore	54 l	
Type de four	Four intégré à une cuisinière autonome	
Masse	FCI6560PSA FCI6560PWA	46.0 kg 46.0 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson électroménagers - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

Four - Économie d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

- **Conseils généraux**
  - Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
  - Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
  - Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
  - Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.
  - Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.
- **Cuisson avec ventilateur** - si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec le ventilateur pour économiser de l'énergie.
- **Chaleur résiduelle**
  - Dans certaines fonctions du four, si un programme avec une durée (durée, fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les résistances se désactiveront automatiquement 10 % plus tôt. Le ventilateur et l'éclairage continuent à fonctionner.
- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible. L'affichage indique la température de la chaleur résiduelle.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



www.electrolux.com/shop






867306561-A-292014

CE