

FR

Notice d'utili-
sation

Cuisinière

Table des matières

Informations de sécurité.....	2	Fonctions de l'horloge.....	13
Consignes de sécurité.....	4	Four - Utilisation des accessoires.....	14
Description de l'appareil.....	7	Fonctions supplémentaires.....	16
Avant la première utilisation.....	8	Four - Conseils.....	17
Table de cuisson - Utilisation quotidienne.....	9	Four - Entretien et nettoyage.....	23
Table de cuisson - Conseils.....	10	En cas d'anomalie de fonctionnement.....	26
Table de cuisson - Entretien et nettoyage.....	11	Installation.....	28
Four - Utilisation quotidienne.....	12	Rendement énergétique.....	33

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible 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 ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- 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

- Seul un professionnel qualifié doit installer l'appareil et remplacer le câble.
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05V2V2-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est destiné à être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- 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 d'effectuer toute opération d'entretien sur l'appareil, débranchez-le.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

Consignes de sécurité

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: FR

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. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- 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 à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Cela prévient toute chute de plats chauds de l'appareil lorsque l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.
- Assurez-vous d'installer un moyen de stabilisation afin d'éviter le basculement de l'appareil. Consultez la rubrique « 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 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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

Utilisation



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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation 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.



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.
- 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 s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Vous risqueriez d'endommager sa surface.

- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans le fond de l'appareil.
- Les récipients en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent rayer la surface. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- 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 d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension.
Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte quand ils sont endommagés. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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 vaporisateur pour fours, respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne pas nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant) avec quelconque détergent.
- Ne pas laver les brûleurs au lave-vaisselle.

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 êtres 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 nocives pour les êtres humains, y compris pour les

enfants en bas âge et les personnes à la santé fragile.

Capot

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle tant que la table de cuisson et le four ne sont pas complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.



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.

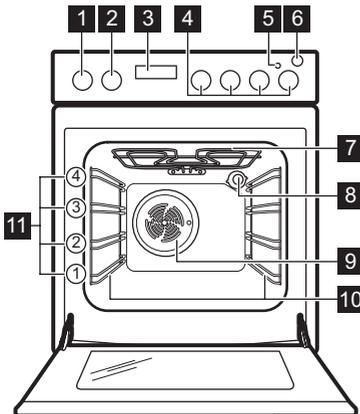
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

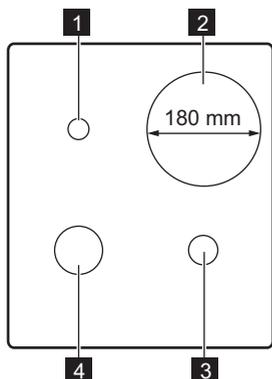
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Manette du thermostat
- 2 Manette de sélection des fonctions du four
- 3 Programmateur électronique
- 4 Manettes de la table de cuisson
- 5 Voyant / symbole / indicateur de la table de cuisson
- 6 Touche pour le générateur d'étincelle
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Support de grille amovible
- 11 Position des grilles

Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Zone de cuisson 1 500 W
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur rapide

Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Rails télescopiques**
Pour les grilles et plateaux de cuisson.
- **Compartment 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.



Pour régler l'heure, consultez la rubrique « Fonctions de l'horloge ».

Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

Réglage et modification de l'heure

Après le premier raccordement au secteur, patientez jusqu'à ce que l'écran affiche **hr** et « 12:00 ». « 12 » clignote.

1. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures.
 2. Appuyez sur **⌚** pour confirmer et passer au réglage des minutes.
- L'affichage indique **min** et l'heure réglée. « 00 » clignote.
3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes.
 4. Appuyez sur **⌚** pour confirmer, ou la nouvelle heure sera automatiquement sauvegardée au bout de 5 secondes.

L'affichage indique la nouvelle heure.

Pour modifier l'heure du jour, appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure du jour **⌚** clignote à l'écran.

Modification de l'heure

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

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure  clignote 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 réglez 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 que la ventilation dans la pièce est suffisante.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Allumage du brûleur de la table de cuisson



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.



AVERTISSEMENT! Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Appuyez sur le générateur d'étincelles  et maintenez-le enfoncé.
2. Tournez simultanément la manette vers la gauche jusqu'à sa position maximale  et appuyez dessus pour allumer le brûleur.
3. Relâchez le générateur d'étincelles une fois le brûleur allumé, mais maintenez la manette de commande dans cette position pendant 10 secondes environ afin de laisser au thermocouple le temps de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



AVERTISSEMENT! Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

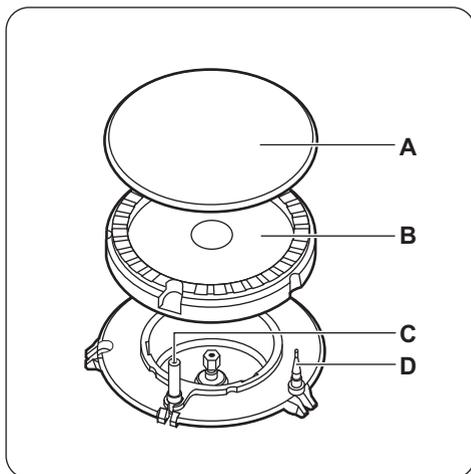


Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie d'allumage
- D. Thermocouple

Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt ●.

Table de cuisson - Conseils



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Ustensiles de cuisson

Électrique :



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

Gaz :



AVERTISSEMENT! Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



AVERTISSEMENT! Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur afin d'éviter les débordements et les blessures.



ATTENTION! Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson.



AVERTISSEMENT! Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

Niveau de cuisson pour la zone de cuisson électrique

Symboles	Fonction
0	Position Arrêt
1 - 6	Niveaux de cuisson



Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité. Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.

Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

Si toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.



ATTENTION! Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

Diamètres des récipients



AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Rapide	160 - 260
Semi-rapide	140 - 240
Auxiliaire	120 - 180

Exemples de cuissons avec la zone de cuisson électrique

Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Maintenir au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter

Niveau de cuisson :	Utilisation :
4	Faire frire / gratiner
5	Faire bouillir
6	Faire bouillir / Saisir / Faire frire

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.

Acier inoxydable

- Pour les bords de la table de cuisson en acier inoxydable, utilisez un nettoyant spécial adapté à l'acier inoxydable.
- Le rebord en inox de la plaque peut subir une décoloration en raison de la haute température.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques, sucre et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **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 détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et

séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

Nettoyage de la plaque électrique

1. Utilisez la poudre de nettoyage ou le chiffon de nettoyage.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour conserver le bon état des plaques chauffantes, frottez-les régulièrement avec de l'huile pour machine à coudre. Éliminez le surplus d'huile à l'aide de papier absorbant.

Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

Supports de casserole



Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.



Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter

- des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
- Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
 - Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.

Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

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 de manette, d'indicateurs ou de voyants :

- 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.
 - L'indicateur s'allume lorsque le four monte en température.
- Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
 - Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.

- 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 l'appareil est en cours de fonctionnement, 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.

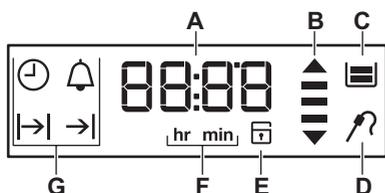
Fonctions du four

Symbole	Fonction du four	Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.

Symbole	Fonction du four	Utilisation
	Cuisson légère	Pour cuire dans des moules et déshydrater à basse température sur un seul niveau.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Turbo gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
	Décongélation	Vous pouvez utiliser cette fonction pour décongeler des aliments surgelés comme des légumes et des fruits. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments 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 afficher ou modifier l'heure. Vous ne pouvez régler l'heure que 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 le moment où l'appareil s'éteint. Ne l'utilisez que si une fonction du four est réglée.
	RETARD	Pour combiner les fonctions DURÉE et FIN.
	MINUTEUR	Utilisez-le pour régler un compte à rebours. Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.
00:00	MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT	Si vous ne configurez pas d'autres fonctions de l'horloge, le MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT contrôlera automatiquement la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en fonctionnement dès que le four commence à chauffer. Le minuteur de durée de fonctionnement ne peut pas être utilisé avec les fonctions : DURÉE, FIN.

Réglage de la DURÉE

- Régler une fonction du four.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Utilisez  ou  pour régler les minutes et les heures de la DURÉE.
- Appuyez sur  pour confirmer.
Quand le temps programmé se termine, un signal sonore retentit pendant 2 minutes.  et le réglage de la durée clignotent. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.
- Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four sur la position Arrêt.

Réglage du MINUTEUR

- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  et « 00 » clignotent sur l'affichage.

Four - Utilisation des accessoires



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

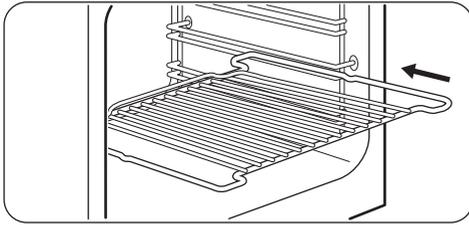
- Appuyez sur  ou  pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes. Si vous réglez une durée supérieure à 60 minutes, **hr** clignote à l'écran.
- Réglez l'heure.
- Le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de 5 secondes.
À 90 % du temps défini, un signal sonore retentit.
- Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. "« 00:00 » et  clignotent sur l'affichage. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.

MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

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

Installation des accessoires

Grille métallique :

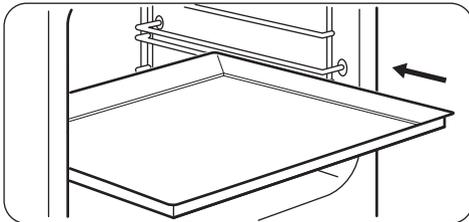


Faites glisser la grille entre les rails du support de grille. Les rebords latéraux doubles doivent être dirigés vers l'arrière du four et pointer vers le haut.

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.



Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

Rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.



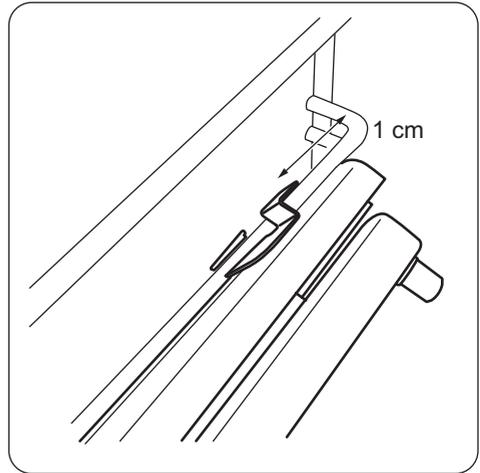
Vous pouvez installer les rails télescopiques à différents niveaux, excepté au niveau 4.



ATTENTION! Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

Installation des rails télescopiques

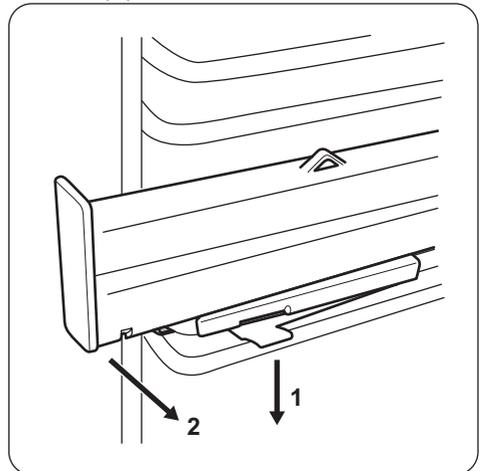
1. Faites pivoter le rail télescopique d'environ 90°.
2. Faites glisser le taquet situé à l'arrière du rail télescopique sur une glissière. Assurez-vous d'installer le rail du bon côté du four.



3. Tournez le rail en position correcte. L'élément d'arrêt situé à une extrémité du rail télescopique doit être pointé vers le haut.
4. Poussez le rail jusqu'à la paroi arrière du four.
5. Poussez l'avant du rail télescopique contre la glissière. Vous devez entendre un clic lorsque le taquet situé à l'avant est correctement engagé.
6. Répétez les mêmes étapes pour installer le deuxième rail télescopique. Assurez-vous d'installer les deux rails télescopiques sur le même niveau.

Retrait des rails télescopiques

1. Appuyez sur le taquet situé à l'avant du rail télescopique.



2. Écartez l'avant du rail du support de grille.
3. Faites pivoter le rail télescopique d'environ 90°.

- Retirez l'arrière du rail du support de grille.
- Répétez ces étapes pour retirer le deuxième rail télescopique.

Rails télescopiques - insertion des accessoires

Grâce aux rails télescopiques, les grilles du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

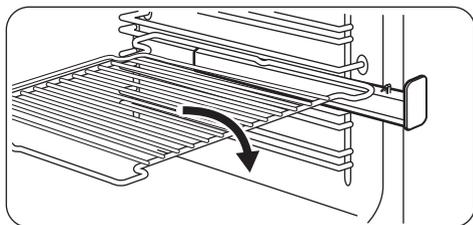


ATTENTION! Ne pas laver les rails télescopiques au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.



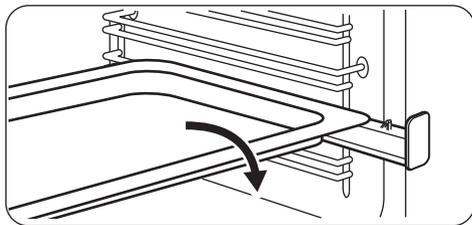
ATTENTION! Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans l'appareil avant de fermer la porte du four.

Grille métallique :



Plat à rôtir :

Posez le plat à rôtir sur les rails télescopiques.



Fonctions supplémentaires

Utilisation de la Sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil ne peut être allumé accidentellement.



La porte est verrouillée, les symboles SAFE et  s'affichent, tout comme lorsque la fonction Pyrolyse est en cours d'utilisation. Vous pouvez le vérifier en regardant la manette.

- Assurez-vous que la manette de sélection des fonctions du four est sur la position Arrêt.
- Maintenez les touches  et  enfoncées simultanément pendant 2 secondes.

Un signal sonore retentit. SAFE et  s'affichent. 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 au bout de (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	1.5

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'enfourmer vos aliments.
- Essayez 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 les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.

- 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 dorment pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas 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

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	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
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)

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
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

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées ¹⁾	250	145	25	3	plateau de cuisson
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

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
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
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

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
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
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

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	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

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Toast ¹⁾	500	250	2 - 4	3	grille métallique
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

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
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

Plat	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	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.
- 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-adhésifs, 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

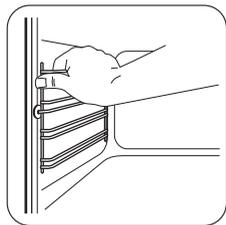


Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

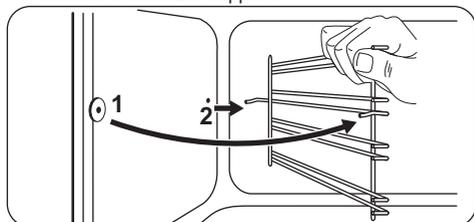
Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

Pyrolyse



ATTENTION! Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.



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.

- Retirez les plus grosses salissures à la main.
- 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.
- Réglez la fonction Pyrolyse. Reportez-vous au chapitre « Fonctions du four ».

→ clignote.

- Vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le départ de la procédure de nettoyage.
- Appuyez sur  ou tournez la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour lancer la procédure de nettoyage. Durée de la procédure : 2 h.

Au cours du nettoyage par pyrolyse, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque le four atteint la température définie, 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

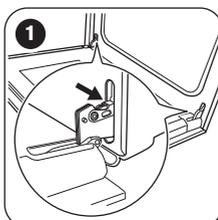
La porte du four est dotée de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer.



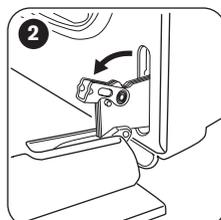
Si vous tentez d'extraire les panneaux de verre sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.



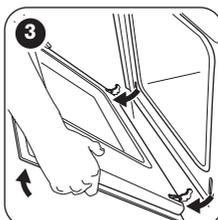
ATTENTION! N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.



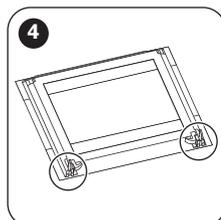
- Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



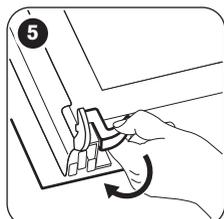
- Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



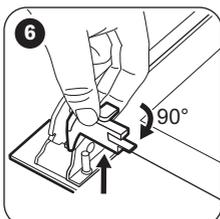
- Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



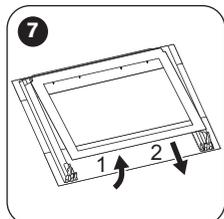
- Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



- 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.

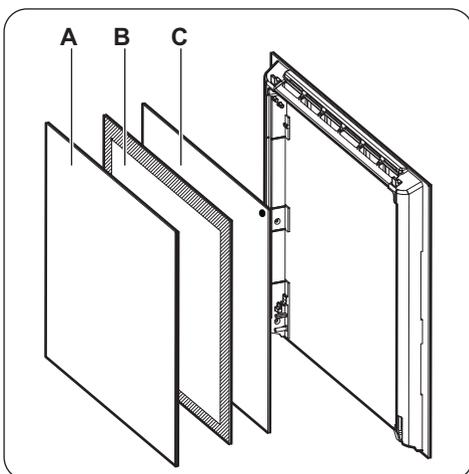


- 7** Soulevez doucement puis sortez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.

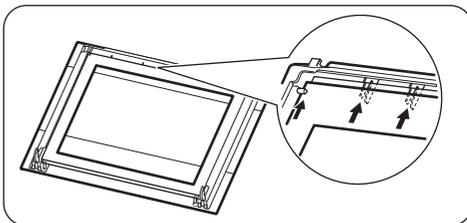
Nettoyez les panneaux de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre.

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 remettre 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 diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remplacez 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 allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. 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 sur le four / la table de cuisson.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou de l'interrupteur de sécurité de 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 allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.	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.
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez le générateur d'étincelle enfoncé pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.
L'anneau de flamme est irrégulier.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Absence d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.

Problème	Cause probable	Solution
La flamme est de couleur jaune ou orange.		Sur certaines parties du brûleur, la flamme peut avoir une apparence jaune ou orange. C'est normal.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Mettez le four en marche.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
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.
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.

Problème	Cause probable	Solution
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 vers la droite 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.
« 12.00 » s'affiche.	Il y a eu une coupure de courant.	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.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

Installation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

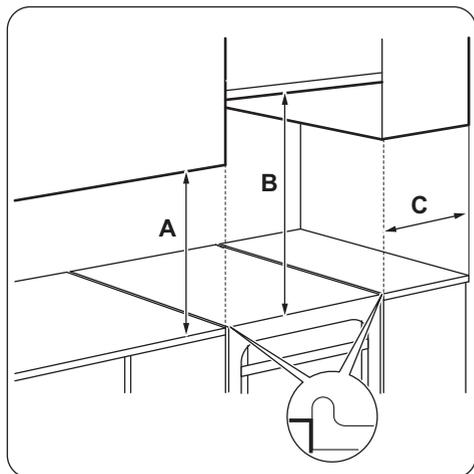
Emplacement de l'appareil

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



Laissez une distance d'environ 1 cm entre l'appareil et le mur arrière pour pouvoir ouvrir le couvercle.

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



Distances minimales

Dimensions	mm
A	400

Dimensions	mm
B	650
C	150

Caractéristiques techniques

Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Classe de l'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	857
Largeur	600
Profondeur	600

Autres caractéristiques techniques

Catégorie de l'appareil :	II2E+3+
Gaz d'origine :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gaz de remplacement :	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

Diamètres des vis de réglage

BRÛLEUR	Ø VIS DE RÉGLAGE ¹⁾ 1/100 mm
Auxiliaire	29 / 30
Semi-rapide	32
Rapide	42

1) Le type de vis de réglage dépend du modèle.

Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW ¹⁾	PUISSANCE RÉDUITE kW ¹⁾	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Rapide	3.0	0.72 / 0.75	119
Semi-rapide	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW ¹⁾	PUISSANCE RÉDUITE kW ¹⁾	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Auxiliaire	1.0	0.35	70

1) Le type de vis de réglage dépend du modèle.

Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW ¹⁾	PUISSANCE RÉDUITE kW ¹⁾	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Rapide	2.75	0.72 / 0.75	119
Semi-rapide	2.0 / 1.75	0.43 / 0.45	96
Auxiliaire	0.95 / 0.9	0.35	70

1) Le type de vis de réglage dépend du modèle.

Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3.0	0.72	88	218
Semi-rapide	2.0	0.43	71	145
Auxiliaire	1.0	0.35	50	73

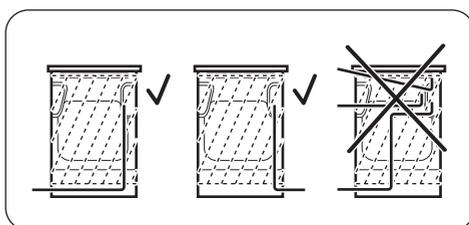
Brûleurs à gaz pour LPG G31 37 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW ¹⁾	PUISSANCE RÉDUITE kW ¹⁾	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3.0	0.72	88	214
Semi-rapide	2.0	0.43	71	143
Auxiliaire	1.0	0.35	50	71

1) Le type de vis de réglage dépend du modèle.

Raccordement au gaz

Utilisez des raccords fixes (« rigides ») ou utilisez des tuyaux flexibles en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.





AVERTISSEMENT! Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.

Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si vous pouvez accéder facilement au raccordement, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- aucune partie n'est plus étroite ;
- il n'est pas tordu ou écrasé ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- son état peut être facilement vérifié.

Lorsque vous vérifiez l'état du tuyau flexible, assurez-vous que :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



AVERTISSEMENT! Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Pour vérifier l'étanchéité, utilisez une solution savonneuse, jamais de flamme !

La rampe d'arrivée de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.



AVERTISSEMENT! Avant de raccorder le gaz, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ou retirez le fusible dans la boîte à fusibles. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.

Raccordement aux différents types de gaz



Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.



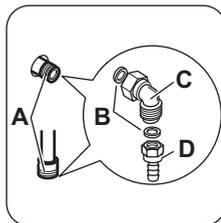
Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.



AVERTISSEMENT! Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir. Risque de blessure !



L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Pour modifier le réglage, utilisez toujours le joint d'étanchéité.

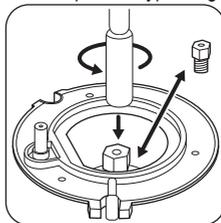


- A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B. Joint
- C. Raccordement réglable
- D. Support du tuyau de LPG

Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs dès vous changez le type de gaz.

1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par des injecteurs adaptés au type de gaz que vous utilisez.



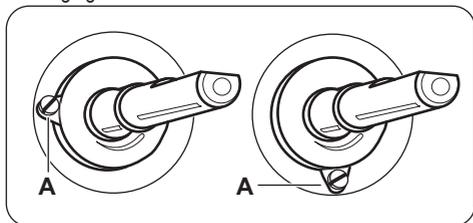
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz.

i Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un régulateur de pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur de la table de cuisson

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de la table de cuisson. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A.
Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

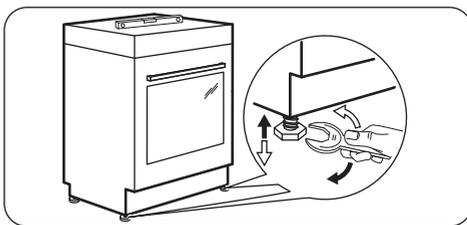
1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT! Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

4. Allumez le brûleur.
Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
6. Démontez la manette de la table de cuisson.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remontez la manette de la table de cuisson.

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.

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.

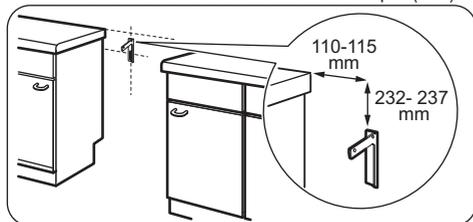
Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

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 232 - 237 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 110 - 115 mm à 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 ».



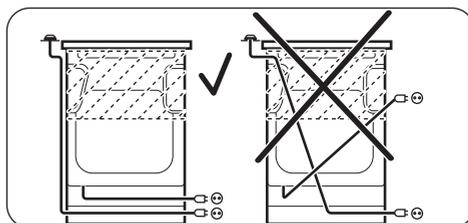
AVERTISSEMENT! Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin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

Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	3x2.5 mm ²
3 with neutral	5x0.75 mm ²



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



Rendement énergétique

Informations de produit pour table de cuisson selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	FCM6565PXA	
Type de table de cuisson	Table de cuisson dans une cuisinière autonome	
Nombre de zones de cuisson	1	
Technologie de chauffage	Plaque de cuisson	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière droite	18,0 cm

Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière droite	206,1 Wh / kg
Nombre de brûleurs à gaz	3	
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Auxiliaire	non applicable
	Avant droit - Semi-rapide	55.5%
	Avant gauche - Rapide	53.0%
Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)		54.3%
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		206,1 Wh / kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général

Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

Zones de cuisson électriques :

- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.

- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

Brûleurs à gaz :

- Avant d'utiliser les brûleurs et les supports de casserole, assurez-vous qu'ils sont correctement installés.
- Le fond du récipient doit avoir des dimensions adaptées à la taille du brûleur.
- Posez directement le récipient sur le brûleur, au centre de celui-ci.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si possible, utilisez une cocotte-minute. Consultez sa notice d'utilisation.

Fiche du produit et informations pour les fours conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Faure
Identification du modèle	FCM6565PXA
Index d'efficacité énergétique	96.2
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.87 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.76 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité

Volume	57 l
Type de four	Four dans une cuisinière autonome
Masse	53.0 kg

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

Four - Économies 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 lorsque vous faites fonctionner l'appareil, et ouvrez-la le moins possible durant la cuisson.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie .

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant

la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement 10% plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou l'indicateur de la chaleur résiduelle s'affichent.

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

