FAURE

Notice d'utilisation

Cuisinière

FCV560MW

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ 7
Four - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Table de cuisson - Conseils généraux et pratiques _ 8
Four - Conseils généraux et pratiques _ _ _ _ _ _ _ 9
Tableaux de cuisson _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 12
Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 13
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ 15
Caractéristiques techniques _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 16
Installation _ 17
Mise au rebut _ 18

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.
Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les recommandations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

Avertissement Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation, muni de ses cales de transport (selon le modèle). Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporels, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Avertissement Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, etc.), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation, selon le modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Avertissement Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.

Avertissement Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.
Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.

Avertissement Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (le cas échéant) ou de couper le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou d'électrocution.

Avertissement Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imprégnés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Avertissement Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Avertissement Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds.
- Les récipients et leur contenu peuvent basculer.
- Lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veuillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique
L'opération de nettoyage pyrolytique doit être effectuée uniquement en votre présence. Veillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement. Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.
Le non-respect de ces avertissements peut être à l'origine de dommages corporels ou matériels (incendie, etc.).
Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.
Pour votre sécurité et garantir une bonne utilisation de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que les conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne utilisant l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une installation et une utilisation incorrectes.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque, sous réserve de rester sous surveillance ou de recevoir des d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants. Ils pourraient s'asphyxier.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil. Risque de blessure ou d'incapacité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une fonction de blocage de mise en fonctionnement ou de blocage à clé, utilisez-la. Elle empêche l'utilisation accidentelle de l'appareil par des enfants ou des petits animaux de compagnie.

Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Risque de dommages corporels ou matériels.
- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Utilisez systématiquement le niveau de puissance le plus bas possible. Ne brunissez pas trop les aliments. Les acrylamides présentent un risque pour la santé.

Application

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. En cas d'incendie, mettez l'appareil à l'arrêt. **Éteignez l'incendie avec le couvercle du récipient,** n'utilisez jamais d'eau.
- **Risque de brûlure !** Ne posez aucun objet contenant du métal, comme par exemple des couverts ou couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique. Ils risqueraient de l'endommager.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel à votre Service Après-vente.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas leur contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.

- L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales ou conformément aux instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.
- Ne forcez pas sur la porte de l'appareil.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Risque de brûlure. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les ustensiles et casseroles.
- Veillez à vous tenir un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement (en particulier avec la cuisson à la vapeur). Cela permet le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite.
- Afin de ne pas endommager ou altérer la couleur de la surface en émail :
  - Ne placez aucun objet directement sur la sole de l'appareil et ne la recouvrez pas de feuilles d'aluminium
  - Ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil
  - Ne laissez pas d'aliments ou de plats tièdes à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée
- N'utilisez pas cet appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil avec vos mains humides.
- Ne laissez pas d'aliments ou de plats tièdes à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée car la vapeur d'eau peut endommager l'émail ou s'infiltrer dans les éléments.
- Ne posez pas ou ne stockez pas des liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne posez que des accessoires résistant à la chaleur dans le compartiment situé sous le four. **Ne stockez pas de matériaux inflammables à cet endroit.**
- Assurez-vous toujours que la grille de ventilation située au centre du four sur la paroi arrière n'est pas obstruée, de manière à garantir une bonne ventilation de la cavité du four.

Entretien et Nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le. Vérifiez que l'appareil est froid.
- Maintenez le four propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Ne nettoyez l'appareil qu'à l'eau additionnée de détergent. Les objets tranchants, les produits de nettoyage abrasifs, les tampons à récurer et les détachants peuvent endommager l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoirs métalliques ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. La surface de la vitre intérieure résistant à la chaleur peut se briser et voler en éclats.
- Attendez que les panneaux en verre soient froids avant de les nettoyer. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Soyez vigilent lorsque vous enlevez la porte, car elle est lourde.
- Si les panneaux en verre de la porte sont endommagés, le verre est fragilisé et peut se briser. Ils doivent être remplacés. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez en aucun cas un produit de nettoyage sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances et sur la sonde du thermostat.
- Lors du nettoyage du four par pyrolyse (s'il est installé), les taches tenaces peuvent décolorer la surface.
- Ne nettoyez pas vous-même le revêtement catalytique (s'il est installé).
- Faites attention lorsque vous remplacez l'ampoule du four. Risque de choc électrique !

Installation

- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié.
- L'installation doit être conforme à la législation, à la réglementation, aux directives et aux normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électrotechniques, réglementation en matière de recyclage, etc.) !
- Le non-respect des instructions d'installation peut annuler la garantie en cas de dommage.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, contactez votre magasin vendeur.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (p.ex. rideaux, torchons, etc.).
- Retirez tous les emballages avant utilisation.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lorsque vous le déplacez. Utilisez toujours des gants de protection. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée ou par la table de cuisson.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- Important ! Ne placez pas la cuisinière sur une plinthe supplémentaire ou autre dispositif rehausseur. Ceci accroît le risque de basculement !
- Vérifiez que l'alimentation en gaz et/ou courant électrique correspond au type spécifié sur la plaque signalétique.

Branchement électrique

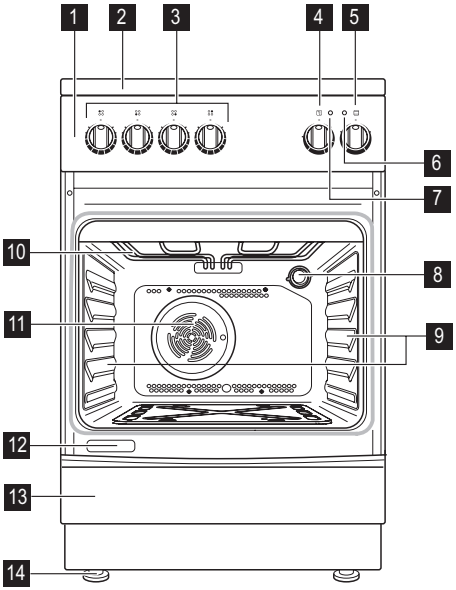
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Vérifiez que les informations électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation domestiques.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'une rallonge, ce qui présenterait un risque d'incendie.
- Ne remplacez et ne modifiez pas vous-même le câble d'alimentation électrique. Contactez le Service Après-vente.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Assurez-vous que la prise n'est pas écrasée ou endommagée par l'arrière de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise murale reste accessible après installation.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le câble électrique, mais en tirant sur la prise.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.
- Les informations sur la tension électrique sont reprises sur la plaque signalétique.

Réparations

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

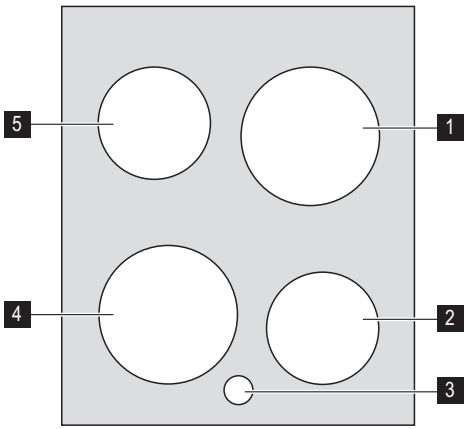
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Table de cuisson
3 Manettes de commande de la table de cuisson
4 Bouton de thermostat du four
5 Manette de commande du four
6 Voyant de fonctionnement
7 Voyant du thermostat
8 Ampoule du four
9 Gradin marqué
10 Gril électrique
11 Ventilateur du four
12 Plaque signalétique
13 Tiroir
14 Pieds réglables

Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson 1800 W
2 Zone de cuisson 1200 W
3 Voyant de chaleur résiduelle
4 Zone de cuisson 1800 W
5 Zone de cuisson 1200 W

Accessoires

- **Grille du gril**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Lèchefrite**
  Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le four pour la première fois

⚠ **Avertissement** Avant d'installer et d'utiliser la cuisinière, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur.

Plaque signalétique

Le numéro du modèle de votre cuisinière est indiqué sur la plaque signalétique sur le cadre inférieur avant de la cuisinière, visible lorsque vous ouvrez la porte. La cuisinière doit être protégée par un fusible ou un disjoncteur de puissance adaptée. La puissance de la cuisinière figure sur la plaque signalétique.

Mise en température du four à vide

Avant de l'utiliser pour la première fois, le four doit être chauffé sans aliments à l'intérieur. Une odeur désagréable peut s'en dégager, mais c'est tout à fait normal.

1. Enlevez les accessoires du four.
2. Enlevez toutes les étiquettes autocollantes ou films de protection éventuellement présents.
3. Faites chauffer le four à vide en positionnant le thermostat sur "250" pendant 45 minutes environ.

Répétez cette procédure en activant la fonction Gril pendant 5 à 10 minutes environ.

Table vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson vitrocéramique avant de l'utiliser pour la première fois. Nettoyez-la ensuite régulièrement lorsqu'elle est à peine chaude ou froide. Évitez que des aliments ou des saletés continuent de brûler et se solidifient.
Les tables de cuisson vitrocéramiques doivent être entretenues et nettoyées comme du verre. N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou de tampons à récurer. Lorsque vous utilisez la table de cuisson vitrocéramique pour la première fois, celle-ci peut dégager une odeur provoquée par une évaporation d'eau dans l'isolation.
Nettoyez les accessoires avec un produit non agressif. Rincez et essuyez soigneusement.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

Zones de cuisson

Les zones de cuisson sont actionnées à l'aide de manettes situées sur le bandeau de commande.
La manette est graduée de 1 à 9.

0	Arrêt
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale

Activation de la zone de cuisson

Pour activer une zone de cuisson, tournez la manette correspondante sur la position souhaitée.

⚠ **Avertissement** Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel à votre Service Après-vente.

Voyant d'avertissement de table de cuisson chaude

La table de cuisson est équipée d'un voyant d'avertissement qui s'allume lorsque la table de cuisson est trop chaude au toucher. Le voyant s'éteint dès que la table de cuisson a refroidi.

Four - Utilisation quotidienne

Fonction du four

La manette de commande du four permet de choisir les fonctions de cuisson requises.

Sélectionnez la fonction souhaitée du four en tournant la manette de commande sur le symbole correspondant (voir ci-dessous).

Fonctions du four		Application
	Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur ; La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Le préchauffage du four est nécessaire.
	Gril	La position "Gril" s'emploie pour griller les pièces de viande qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence.
	Elément chauffant inférieur	Cette position du thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes. Elle permet de terminer la cuisson des préparations.
	Cuisson à chaleur tournante	Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs préparations en même temps, que vous disposerez sur deux niveaux.
	Décongélation	Cette position du sélecteur n'est pas une fonction de cuisson. Le ventilateur fait circuler de l'air froid dans le four et favorise ainsi la décongélation rapide des aliments congelés

Thermostat du four

Pour sélectionner la température de cuisson, tournez la manette de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre.
Les températures affichées sont reprises sur la menatte de commande.

La sélection de température commence à 50 °C et atteint environ 250 ° C au centre du four.
Le thermostat qui contrôle la température est variable, de sorte qu'il est possible de sélectionner des températures entre celles indiquées.

Voyant du thermostat

Ce voyant s'allume lorsqu'une température est sélectionnée et reste allumée jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.
Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer que la température est maintenue.

Voyant de fonctionnement

Le voyant s'allume dès que vous tournez la manette de commande du four et/ou les manettes de commande des zones de cuisson.

Table de cuisson - Conseils généraux et pratiques

La vitre de la table est dure et a été trempée afin de résister à la chaleur, au froid et aux chocs thermiques. Mais elle est sensible à l'impact. Ne montez pas sur la surface vitrocéramique.

⚠ **Avertissement** Si vous remarquez des rayures ou des fissures, débranchez la cuisinière afin d'éviter tout choc électrique éventuel et faites appel au Service Après-vente le plus proche.

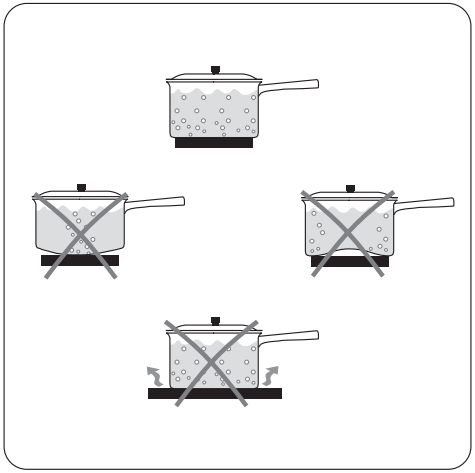
⚠ **Avertissement** Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, comme des objets en matière plastique, des feuilles d'aluminium, etc.

Économie d'énergie

- N'utilisez que des plats et récipients de cuisson à fond plat et lisse.
- Posez les plats et casseroles sur la zone de cuisson avant de la mettre la zone de cuisson en fonctionnement.
- Couvrez autant que possible les plats et casseroles.

- Mettez la zone de cuisson à l'arrêt quelques minutes avant la fin de la durée de cuisson, afin de profiter de la chaleur résiduelle.
- Utilisez la chaleur résiduelle des zones de cuisson pour maintenir les aliments au chaud ou pour faire fondre des aliments.
- Placez toujours les plats et casseroles au centre des zones de cuisson.

Les plats et casseroles ne doivent pas être plus petits que la zone de cuisson et, de préférence, ne pas avoir un diamètre de 10-15 mm de plus que celui de la zone de cuisson.



Important Utilisez toujours des ustensiles de cuisson à fond plat, lisse.

Les fonds doivent toujours être propres et secs. Couvrez pendant la cuisson.
Les fonds griffés ou à bords tranchants peuvent rayer la surface vitrocéramique.
Pour éviter de rayer ou d'endommager la surface vitrocéramique, déplacez les plats et casseroles en les soulevant, pas en les faisant glisser.
Les ustensiles avec fonds en aluminium et cuivre peuvent laisser des traces de décoloration métallique difficiles, voire impossibles, à éliminer.

⚠ **Avertissement** Si vous faites frire des aliments dans de la graisse ou de l'huile bouillante, faites extrêmement attention aux éclaboussures car elles peuvent s'enflammer facilement.

Four - Conseils généraux et pratiques

⚠ **Avertissement** La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Tenez-vous à distance lorsque vous ouvrez la porte abattante du four. Évitez de la laisser tomber. Maintenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

ℹ Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

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

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

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble. Ceci est absolument normal et est causé par des résidus de fabrication. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

- Ne placez jamais d'ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four et ne recouvrez aucune partie du four à l'aide de papier d'aluminium pendant la cuisson, ceci entraînerait une formation de chaleur qui nuirait aux résultats de cuisson et risquerait de détériorer l'émail du four ou l'appareil. Placez toujours les récipients de cuisson et les feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

Condensation et vapeur

Le four est doté d'un système exclusif qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. En outre, le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum. De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se dégager du four lorsque vous ouvrez la porte. Ce phénomène est normal.

⚠ **Avertissement** Veillez toutefois à vous tenir un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson ou au terme de celle-ci, pour permettre le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite sans risquer de vous brûler.

ℹ Lorsque des aliments sont chauffés, ils produisent de la vapeur, de la même façon qu'une bouilloire. Si la vapeur entre en contact avec une surface froide à l'extérieur de four, elle se condense et des gouttelettes se forment.

Pour réduire la condensation, assurez-vous que le four est bien chaud avant d'introduire les aliments. Un bref préchauffage du four (environ 10 minutes) pourrait être nécessaire avant la cuisson. Nous vous conseillons de sécher la condensation à la fin de la cuisson.

Plats et casseroles

Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande superficie à la chaleur et donc cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit.
Utilisez toujours des récipients adaptés à ce que vous devez cuire. Veillez à ce que les récipients ne soient pas trop petits pour des préparations liquides qui pourraient facilement déborder ou bien qu'ils ne soient pas trop grands pour des aliments qui doivent cuire rapidement. Sur la partie du fond du récipient qui n'est pas recouverte, les graisses et les jus brûleraient facilement.
Pour les gâteaux, nous vous conseillons d'utiliser des moules qui ne s'ouvrent pas. Ce genre de moule laisse échapper le jus des fruits et le sucre qui se caramélisent alors dans le bas du four ; ces tâches sont très difficiles à éliminer. N'introduisez pas de récipients avec des poignées en plastique dans le four, car elles ne résisteraient pas à la chaleur.

ℹ N'oubliez pas qu'un récipient à fond large chauffe plus rapidement qu'un récipient à fond étroit.

Plats de cuisson

- Utilisez des ustensiles allant au four et résistant à une température de 230 ° C.
- N'utilisez pas des plats d'une taille supérieure à 30 cm - 35 cm car ils empêchent la circulation de la chaleur et peuvent donc affecter la performance de l'appareil.

Choix du récipient et résultats de cuisson

L'épaisseur, la conductivité et la couleur des récipients et des moules influencent les résultats culinaires.
A : Les plats en aluminium, en terre cuite, en pyrex et brillants diminuent la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments.
B : La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments.

Pâtisserie

La cuisson traditionnelle s'effectue par convection naturelle d'air chauffé.

Marche à suivre ?

Pour les petits gâteaux, la pâtisserie, les cakes à base de préparations fouettées en moule :

1. **Préchauffez** le four en mettant la manette du four sur la position ⊟
   a) pendant 8 minutes environ de 50 ° C à 150 ° C ;
   b) pendant 15 min. environ de 175 ° C à 250 ° C ;
2. Introduisez les aliments à cuire. Réglez le bouton du thermostat du four sur la température nécessaire.

Lorsqu'il reste environ 5 minutes, utilisez un pic à brochette pour vérifier si les gâteaux de Savoie sont prêts.

Vous pouvez alors raccourcir ou allonger le temps decuisson. Le matériau, la couleur, la forme et la taille desustensiles de cuisson, ainsi que la recette, peuvent af-fecter les résultats. La fonction de pâtisserie donne unecouleur uniforme.

La cuisson par l'élément chauffant inférieur

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder?

Préchauffez le four en plaçant le sélecteur sur la "Elément chauffant inférieur" position 10 minutes environ et le thermostat sur la position désirée. Enfournez votre plat.

Cuisson au gril

La position gril s'emploie pour griller les pièces de viande (côte de boeuf, côtes de porc, ...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à grattiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratin de pâtes, etc.). Si vous cuisez directement sur la grille (grillades), pensez à glisser la lèchefrite dans un gradin inférieur pour récupérer les jus des grillades (pour éviter une inflammation des graisses lors d'une prochaine cuisson).

⚠ Attention : la température maximale pour cette fonction est de 230º C.

La taille, la forme, la quantité, le degré de persillage, voire même la température initiale de la viande, tous ces éléments influent sur le temps de cuisson au gril. Le poisson, la volaille, le veau et le porc ne dorent pas autant que les viandes rouges, comme le boeuf et le gibier.

ℹ L'ajout d'huile végétale et/ou d'assaisonnement permet de dorer la peau grillée mais accroît le risque de brûler la viande à la surface.

Pour obtenir un résultat optimal, il est déconseillé de griller des aliments sortant tout juste du réfrigérateur. Séchez la surface de la viande, assaisonnez et enfournez-la. Il est préférable de griller les côtes de porc, les steaks et le poisson à un niveau de gradin élevé, tandis que les viandes comme les travers de porc épais ont intérêt à être cuits à un niveau de gradin plus bas.

⚠ Attention Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du gril se fait porte fermée et sous votre surveillance.

Pendant l'utilisation, la cuisinière devient chaude. Evitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Comment procéder pour les grillades ?

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position gril et le thermostat sur la position 230.
2. Placez la pièce à griller sur la grille support de plat et positionnez la grille à distance convenable du gril. Placez-la d'autant plus près que la pièce exige d'être saisie.
3. Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
4. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
5. Faites griller la deuxième face.

Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Comment procéder pour les gratins ?

1. Placez le plat sur la grille support de plat et glissez l'ensemble à distance convenable du gril.
2. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

La cuisson à chaleur tournante

Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.

Comment procéder?

1. Positionnez le sélecteur sur la "Cuisson à chaleur tournante" function.
2. Placez le thermostat sur la température désirée.
3. Enfournez vos plats aux gradins 1 et 3. Si vous désirez cuire un seul plat, nous vous conseillons de le placer à gradin 2.

La décongélation

Le ventilateur fait circuler de l'air froid dans le four et favorise ainsi la décongélation rapide des aliments congelés.

Comment procéder ?

1. Enfournez votre plat au gradin 2.
2. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la "Décongélation" position.
3. Positionnez le thermostat sur la position « arrêt ».

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction du type d'ali-ment et de son volume. Nous vous recommandons de prendre note de vos premières expériences de cuissonpour pouvoir reproduire les résultats positifs obtenusavec des plats similaires par la suite.Vous pourrez modifier les valeurs figurant dans les ta-bleaux en fonction de votre expérience personnelle.

Tableau de cuisson

Préparations	Niveau de gradin en partant du bas	Préchauffage (minutes)	Température °C	Température °C	Durée minutes
Languettes de pâte feuilletée	2 1+2	8-10 8-10	160-170 ----	---- 150-160	15-20 15-20
Petits gâteaux	2 1+2	10-12 10-12	160-170 ----	---- 155-165	20-25 20-25
Cake de Noël	2 2	15-20 ----	250* 160-170 ----	---- 150-160	45+10** 45+10**
Crumble	2 2	15-20 ----	180-190 ----	---- 170-180	30-35 35-45
Meringue	2 1+2	---- ----	130-140 ----	---- 120-130	40-50 45-55
Petits pains à la levure	2 1+2	10-15 10-13	210-220 ----	---- 200-210	10-15 10-15
Galette	2 1+2	10-12 8-10	170-180 ----	---- 160-170	30-35 30-40
Gâteau moelleux sans graisse	2 2	10-12 8-10	160-170 ----	---- 150-160	25-30 30-35
Tarte au fromage	2 2	---- ----	170-180 ----	---- 150-160	55-75 55-75
Bavarois (génoise)	2 2	10-13 10-13	170-180 ----	---- 160-170	15-20 10-20
Petits choux (pâte à chou)	2 2	10-15 10-13	190-200 ----	---- 190-200	10-20 10-20
Brioche aux pommes	2 2	---- ----	180-190 ----	---- 160-170	40-50 40-50
Tarte aux pommes	2+2 1+2	12-15 ----	175-185 ----	---- 165-175	60-65 50-55
Gâteau couronne	2 1+2	---- ----	170-180 ----	---- 160-170	45-50 45-50
Gâteau moelleux	2 2	10-13 10-13	160-170 ----	---- 150-160	40-50 40-50
Pain paysan	2	15-20	250* 190-200	----	50-60
Quiche lorraine	2 1	15-20 10-15	220-230 ----	---- 200-210	20-30 20-30
Pizza	2 1	---- ----	210-220 ----	---- 210-220	30-35 30-35

Tableau de cuisson au gril

Préparations	Niveau de gradin en partant du bas	Préchauffage (minutes)	Température °C	Durée (minutes)
Pains toastés	3	10	230	4-6
Steaks épais	2	10	200	20+20
Demi-poulet	2	-	230	35+35
Côtelettes de porc rôti	2	-	230	30+30

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, DÉBRANCHEZ l'appareil. N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique

⚠ **Avertissement** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous préparez des aliments ou des boissons contenant du sucre. Si une substance de cette nature venait à fondre sur la plaque vitrocéramique, enlevez-la immédiatement avec le racloir pendant que la plaque est encore chaude et éliminez les saletés en les essuyant, afin de ne pas endommager la surface.

Ne laissez pas les détergents en contact avec la surface vitrocéramique lorsque cette dernière est encore chaude ! Après avoir nettoyé la plaque, lavez abondamment à l'eau pour éliminer les détergents, car ils pourraient avoir un effet caustique la prochaine fois que vous chaufferez les zones de cuisson !
N'utilisez pas de produit détergent corrosif ou abrasif, comme des sprays de nettoyage pour gril ou four, éponges abrasives ou tampons à récurer qui rayent la surface.
Nettoyez la surface vitrocéramique après chaque utilisation, lorsqu'elle est tiède ou froide. Vous éviterez ainsi de carboniser les résidus. Nettoyer le calcaire et les traces d'eau, les projections de graisses et les reflets brillants métalliques à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Supports de casseroles

Les supports de casseroles peuvent être lavés en lave-vaisselle. Si vous les lavez à la main, faites attention lorsque vous les séchez, car le processus d'émaillage peut laisser des bords rugueux. Au besoin, nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'une crème nettoyante.

Cavité du four

Il est préférable de nettoyer la cavité émaillée du four lorsqu'il est encore chaud.
Passez un torchon doux trempé dans de l'eau savonneuse chaude après chaque usage. A l'occasion, effectuez un nettoyage plus profond à l'aide d'un détergent adapté aux fours.

Nettoyage de l'extérieur

⚠ **Avertissement** Nettoyez régulièrement le bandeau de commande, la porte du four et le joint de la porte à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
Pour éviter d'abîmer ou de fragiliser les panneaux en verre de la porte, évitez d'utiliser les produits suivants :

- Produits ménagers et eau de javel
- Tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles anti-adhérentes

- Tampons abrasifs ou à récurer
- Produits nettoyants pour four ou aérosols
- Détachants pour rouille
- Produits détachants pour évier/lavabo

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la vitre de la porte à l'aide d'eau tiède savonneuse. Si la face interne du verre de la porte du four est particulièrement sale, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

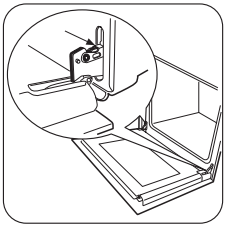
Nettoyage de la porte du four

Avant de nettoyer la porte du four, nous vous conseillons d'extraire celle-ci du four.

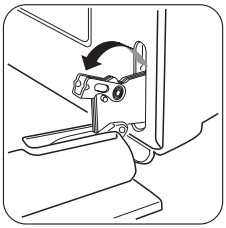
Avertissement Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir le four et débranchez-le.

Procédez comme suit :

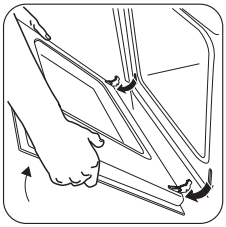
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Repérez les charnières qui fixent la porte au four.



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



4. Maintenez la porte en la saisissant par les côtés, à gauche et à droite, puis faites-la tourner lentement vers le four jusqu'à ce qu'elle soit à moitié fermée.



5. Tirez délicatement la porte du four hors de son logement.
6. Déposez-la sur une surface plane.

Important Nettoyez la vitre de la porte du four uniquement à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Une fois le nettoyage terminé, réinstallez la porte du four en procédant dans le sens inverse.

Avertissement Ne nettoyez pas la porte du four tant que les vitres sont encore chaudes. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.

Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

Gradins

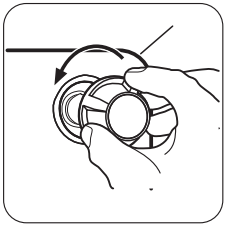
Avertissement Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir le four et débranchez-le.

Pour nettoyer les gradins, utilisez de l'eau savonneuse. Éliminez les traces tenaces avec un tampon imprégné de savon. Rincez soigneusement et essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Éclairage du four

Avertissement Risque d'électrocution ! Avant de changer l'ampoule du four :

– Mettez le four à l'arrêt.
– Vérifiez que l'appareil est débranché.
– Pour les cuisinières dotées d'un câble, débranchez le câble.
– Pour les autres cuisinières, débranchez l'alimentation secteur à l'aide du contacteur universel.



1. Retirez le diffuseur en le tournant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Au besoin :
   Remplacez par un modèle identique, 25 watts, 230 V, 300 °C résistant à la chaleur .
3. Remettez le diffuseur en place.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Si l'appareil présente des anomalies de fonctionnement, veuillez contrôler les points suivants avant de contacter le Service Après-vente.

Symptômes	Solutions
Présence de taches foncées	• Si vous n'obtenez pas un résultat satisfaisant avec un racloir et un détergent pour vitrocéramique, il se peut que la surface de votre table de cuisson ait été endommagée par des détergents inadaptés ou par des fonds d'ustensiles ayant un effet de frottement. Cela n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de la plaque de cuisson vitrocéramique.
Des traces de décoloration métallique apparaissent sur la zone de cuisson	• Des casseroles et poêles avec des fonds inadaptés ou des détergents inappropriés pour zones de cuisson ont été utilisés. Vous devrez fournir un effort considérable pour éliminer les décolorations à l'aide d'un détergent pour vitrocéramique.
La surface est griffée	• Ces griffures peuvent être dues à des objets tranchants ou fondus et sont impossibles à éliminer. Cela n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de la plaque de cuisson vitrocéramique.
La cuisinière ne fonctionne pas	• Vérifiez que l'appareil est branché et que l'alimentation électrique est sous tension. • Vérifiez si le fusible a disjoncté. • Assurez-vous d'avoir sélectionné la bonne fonction.
La plaque de cuisson vitrocéramique ne donne pas de résultats satisfaisants	• Vérifiez que l'ustensile de cuisson est de la taille correcte pour la zone de cuisson. • Vérifiez que l'ustensile de cuisson a un fond plat. • Vérifiez que vous avez utilisé un réglage adéquat.
Le four ne se met pas en fonctionnement	• Vérifiez qu'une fonction de cuisson a été sélectionnée. • Vérifiez que la porte du four est fermée correctement. • Vérifiez que l'alimentation électrique est branchée.

Symptômes	Solutions
L'éclairage du four ne fonctionne pas	• Sélectionnez une fonction à l'aide de la manette de commande du four. • Vérifiez l'ampoule d'éclairage, et remplacez-la au besoin (voir "Remplacement de l'ampoule du four").
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide	• Il peut être nécessaire d'adapter la température.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte de cuisson	• Suivez les recommandations contenues dans cette notice, en particulier le chapitre "Comment utiliser le four". • Ne laissez pas les préparations à l'intérieur du four pendant plus de 15-20 minutes une fois la cuisson terminée.

Caractéristiques techniques

FCV560MW			
Table de cuisson	Zone de cuisson avant gauche	Ø 180 mm	1800 W
	Zone de cuisson arrière gauche	Ø 140 mm	1200 W
	Zone de cuisson avant droite	Ø 140 mm	1200 W
	Zone de cuisson arrière droite	Ø 180 mm	1800 W
Puissance totale de la table de cuisson			6000 W
Four	Résistance		
	Résistance inférieure		900 W
	Résistance supérieure		850 W
	Gril		1800 W
	Ampoule du four		Lampe 25W type E14
	Nettoyage		Manual
Puissance totale du four			1819 W
Alimentation électrique	Tension nominale		230/400 V
	Fréquence nominale		50 Hz
Accessoires	Grille		
	Plaque du four		Émail
Puissance totale de la cuisinière			7819 W

FCV560MW			
Dimensions	Hauteur		858 mm
	Largeur		500 mm
	Profondeur		600 mm

Installation

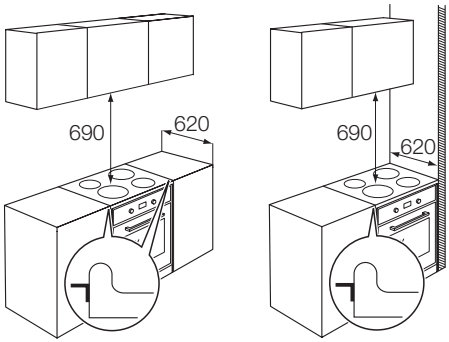
⚠ **Avertissement** Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect de ces consignes de sécurité.

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être effectuées par UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ conformément aux règles et réglementations en vigueur.
L'appareil doit être installé conformément à la spécification "Y" (EN60.335-2.6). La cuisinière ne doit pas être installée dans une position surélevée par rapport au plan de travail.
Une fois installé, assurez-vous que l'appareil est d'accès facile afin de permettre à un technicien de le réparer en cas de panne.

Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre tension d'alimentation.
Cet appareil doit être mis à la terre.

Mise en place

Retirez tous les emballages et installez la cuisinière dans en endroit sec et bien ventilé, à l'écart des rideaux, papiers, alcool, essence, etc.
Cette cuisinière a été enregistrée dans la catégorie des appareils de "Classe Y" conformément à la réglementation concernant les risques d'incendie. Les meubles juxtaposés et les parois latérales (ou murales) ne doivent pas dépasser la hauteur de la cuisinière.
La cuisinière doit être installée dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou une chambre meublée, mais pas dans une salle d'eau ou de bain.
La distance minimale à laquelle les matériaux combustibles peuvent être montés au-dessus de la cuisinière, dans l'alignement des bords de la cuisinière, est de 69 cm.



Mise à niveau

Votre appareil est équipé de petits pieds réglables à l'arrière du socle.
La hauteur de l'appareil est donc réglable grâce à ces pieds afin d'assurer une bonne mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Branchements électriques

⚠ **Avertissement** Tout travail d'électricité nécessaire à l'installation de cette table de cuisson et du cordon d'alimentation doit être effectué par un électricien qualifié ou une personne compétente conformément à la réglementation en vigueur.

Cette cuisinière est conçue pour fonctionner avec une alimentation électrique de 230 V/400 V, 50 Hz. Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05 RR-F.
Avant de mettre l'appareil en fonctionnement, assurez-vous que la tension d'alimentation est égale à celle indiquée sur la plaque signalétique.
La cuisinière n'est pas équipée d'un câble d'alimentation. Un cordon d'alimentation flexible doit être installé

conformément aux spécifications figurant dans le tableau n° 1.
En cas de raccordement direct au secteur, il faut interposer un interrupteur omnipolaire d'une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts en cas de conditions de surtension de catégorie III.
L'interrupteur doit être installé dans un rayon de 2 m par rapport à la table et d'accès facile après l'installation.
Le câble de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de façon qu'aucun point n'atteigne une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

Important REMARQUE : Le câble de terre doit être plus long de 2 cm par rapport au fil sous tension et au neutre.

⚠ **Avertissement** Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son atelier d'entretien ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

Avant le raccordement, vérifiez que :

- Le fusible et l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter le courant absorbé de l'appareil (voir la plaque signalétique) ;
- La prise utilisée pour le raccordement ou l'interrupteur à coupure omnipolaire est facilement accessible lorsque l'appareil est définitivement installé.

Marche à suivre ?

- Dévissez et déposez le couvercle de protection au dos de l'appareil ;
- Raccordez le câble d'alimentation à la sortie de la cuisinière (plaque à bornes) ;
- Immobilisez-le à l'aide d'un serre-câble ;
- Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau ;
- Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage

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

⚠ **Avertissement** Pour que l'appareil ne constitue aucun danger, rendez-le inutilisable avant sa mise au rebut.

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

FAURE

www.electrolux.com

342706266-A-092009

CE