FAURE

Notice d'utilisation

Cuisinière

FCI6600M

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Instructions de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ 7
Table de cuisson - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 11
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ 13
Four - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 13
Four - Fonctions de l'horloge _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
Four - Conseils _ 16
Four - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 27
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 29
Installation _ 31
En matière de protection de l'environnement _ _ _ _ 33

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

Sécurité générale

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

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

⚠ Instructions de sécurité

Installation

⚠ **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

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

Branchement électrique

Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

Utilisation

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

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

Avertissement Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

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

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

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

Entretien et nettoyage

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

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

Éclairage interne

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

⚠ **Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.

- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Maintenance

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

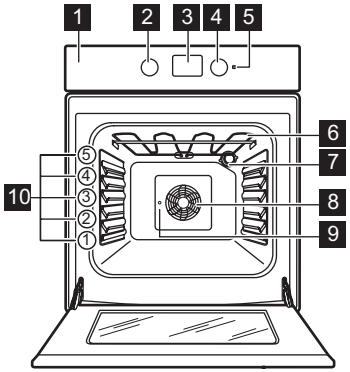
Mise au rebut

Avertissement Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

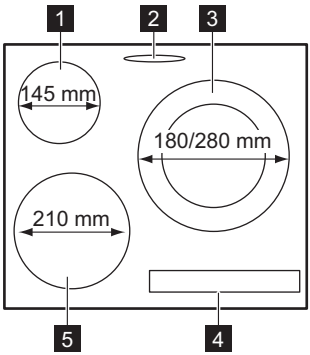
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Manette de sélection des fonctions du four
3 Programmateur électronique
4 Manette du thermostat du four
5 Voyant du thermostat
6 Gril
7 Éclairage du four
8 Ventilateur
9 Support du tournebroche
10 Position des grilles

Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W
2 Sortie de la vapeur
3 Zone de cuisson à induction 1800/3500 W, avec fonction Booster 2800/3700 W
4 Bandeau de commande de la table de cuisson
5 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3700 W

Accessoires

- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Tournebroche**
  Pour rôtir de grosses pièces de viande ou des volailles.
- **Tiroir de rangement**
  Un tiroir de rangement est présent sous la cavité du four.

Avant la première utilisation

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

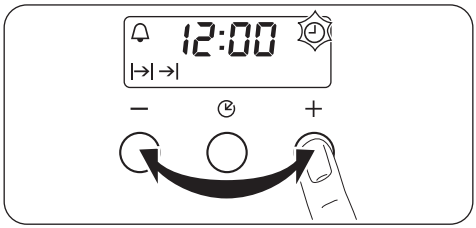
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

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

Réglage de l'heure

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

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.
Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.



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

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

Préchauffage

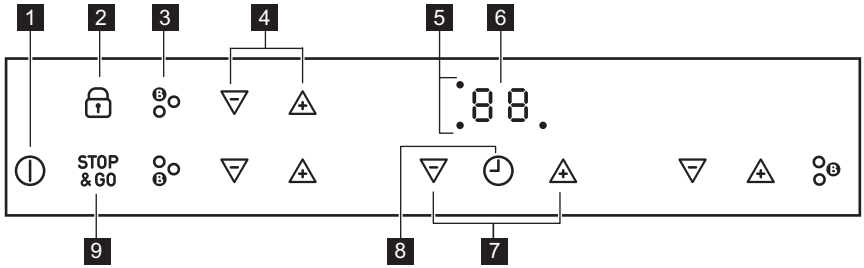
1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes.

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

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les voyants et l'affichage indiquent les fonctions en cours.

	Touche sensitive	Fonction
1	⏻	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	🔒	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Booster	Pour activer la fonction Booster.
4	⊕ / ⊖	Pour augmenter ou diminuer le niveau de cuisson.
5	Voyant du minuteur des zones de cuisson.	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6	Affichage du minuteur.	Pour indiquer la durée, en minutes.
7	⊕ / ⊖	Pour augmenter ou diminuer la durée.
8	⏲	Pour choisir la zone de cuisson.
9	STOP & GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP +GO.

Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est activée.
u	La fonction STOP+GO / Maintien au chaud est activée.
A	La fonction Automax est activée.
F	Récipient de cuisson inadapté ou trop petit, ou absence de récipient sur la zone de cuisson.
E	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
L	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.

Affichage	Description
P	La fonction Booster est activée.
-	La fonction d'arrêt automatique est activée.

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

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

Niveau de cuisson

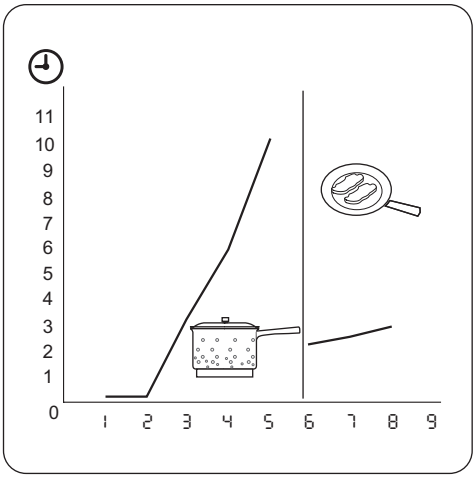
Appuyez sur △ pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur ▽ pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur △ et sur ▽ simultanément pour le désactiver.

Automax

La fonction Automax vous permet d'atteindre le niveau de cuisson souhaité en un temps plus court. Cela active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis le redescend au niveau sélectionné.

Pour démarrer la fonction Automax :

1. Appuyez sur . Le symbole P s'affiche.
2. Appuyez immédiatement sur la touche △. A s'affiche.
3. Appuyez immédiatement sur ▽ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche. Au bout de 3 secondes, A s'affiche.
4. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche ▽



Fonction Booster

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

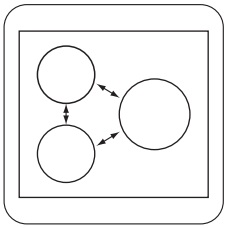
Fonction Booster pour la double zone

La fonction Booster du circuit de cuisson intérieur s'active dès que l'appareil détecte un récipient dont le diamètre est plus petit que celui du circuit de cuisson intérieur. La fonction Booster du circuit de cuisson extérieur s'active dès que l'appareil détecte un récipient dont le diamètre est plus grand que celui du circuit de cuisson intérieur.

Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction de puissance attribue la puissance maximale à l'une des zones de cuisson de la paire et réduit automatiquement la puissance de la seconde zone au minimum. L'affi-

chage de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



Minuteur

Utilisez-le pour régler automatiquement l'heure de fin de cuisson d'une zone de cuisson.

1. Sélectionnez la zone de cuisson. Appuyez sur ◷ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.

ℹ Vous devez régler la zone de cuisson avant d'activer le minuteur.

2. Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson. Vous pouvez également le régler après avoir activé le minuteur.
3. Pour activer le minuteur ou modifier le temps défini, appuyez sur **+** ou **-** sur le bandeau de commande de la table de cuisson. La durée maximale pouvant être définie est de 99 minutes.
   Le voyant de la zone de cuisson clignote lentement. Le décompte commence.
4. Pour voir la durée restante, appuyez sur ◷ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson sélectionnée clignote rapidement.
   L'écran indique la durée restante.
   À la fin de la durée définie, **00** clignote et un signal sonore retentit. La zone de cuisson se désactive.
5. Appuyez sur ◷ pour arrêter le signal sonore.

ℹ Pour arrêter le minuteur avant la fin de la durée définie, réglez la zone de cuisson avec ◷ et appuyez sur **-**. Le décompte se met à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Vous pouvez utiliser le minuteur comme minuterie (fonction "sablier") lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Pour ce faire, sélectionnez la zone de cuisson et activez le minuteur, mais ne réglez pas le niveau de cuisson.

Stop and Go

La fonction « Stop and Go » STOP & GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud (⊔).
Cette fonction ne désactive pas le minuteur.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur STOP & GO . L'affichage indique le symbole ⊔ .
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur STOP & GO . L'affichage indique le niveau de cuisson que vous avez défini auparavant.

ℹ Lorsque la fonction « Stop and Go » est utilisée, vous ne pouvez pas modifier les niveaux de cuisson.

Verrouillage

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande mais pas ⏻ . Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.
Cette fonction ne désactive pas le minuteur.

1. Réglez le niveau de cuisson.
2. Pour activer cette fonction, appuyez sur 🔒 . L'affichage indique le symbole L pendant 4 secondes.
3. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur 🔒 . L'affichage indique le niveau de cuisson que vous avez défini auparavant.

ℹ Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, cette fonction est désactivée.

Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Activation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur ⏻ pour activer la table de cuisson. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.
2. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. L'affichage indique le symbole L . La Sécurité enfants est activée.
3. Appuyez sur ⏻ pour désactiver la table de cuisson.

Désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez sur ⏻ pour activer la table de cuisson. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.
2. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. L'affichage indique le symbole [0] .
3. Appuyez sur ⏻ pour désactiver la table de cuisson.

Désactivation de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

1. Appuyez sur ⏻ pour activer la table de cuisson. L'affichage indique le symbole [L] .
2. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes.
3. Réglez les niveaux de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
4. Lorsque vous désactivez la table de cuisson, la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

Arrêt automatique

La table de cuisson se désactive automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson.
- Vous avez renversé ou placé quelque chose sur le bandeau de commande de la table de cuisson pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- La table de cuisson devient trop chaude (par ex. une casserole brûle sur le feu). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. L'affichage indique le symbole [F] et la zone de cuisson se désactive automatiquement après 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout d'un certain temps (voir le tableau), le symbole [-] s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

Niveau de cuisson	Heure de fin de cuisson
[u] [1] - [2]	6,0 h
[3] - [4]	5,0 h
[5]	4,0 h
[6] - [9]	1,5 h

Table de cuisson - Conseils

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

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Important Le principe de la cuisson à induction est de chauffer quasi instantanément le contenu du récipient grâce à un puissant champ électromagnétique.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

ℹ **Le fond du récipient de cuisson** doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions du récipient de cuisson : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un certain diamètre minimal.

Zone de cuisson	Diamètre minimal du récipient [mm]
Avant droite : 280 mm	145
Arrière gauche : 145 mm	125
Avant gauche : 210 mm	180

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

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

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

Économie d'énergie

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

Exemples de cuisson

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

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
⊔ -1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir les aliments
1-2	sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuer de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
2-3	Faire mijoter du riz et des plats à base de lait, faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajouter quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients

Niveau de cuis-son	adapté à :	Durée	Conseils
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissolettes, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulache, bœuf en daube), cuisson des frites		

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

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

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

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

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

Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement :** plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez :**les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

Four - Utilisation quotidienne

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

Ventilateur de refroidissement

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

Activation et désactivation de l'appareil

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

Fonctions du four

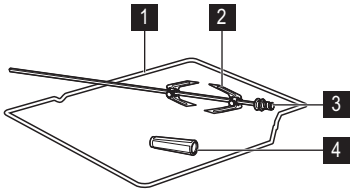
Fonction du four		Utilisation
■	Position Arrêt	L'appareil est à l'arrêt.
	Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Résistance inférieure	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Pour faire des conserves. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Cuisson par la voûte	Pour faire cuire du pain, des gâteaux et des pâtisseries. Pour terminer la cuisson des plats. Seule la résistance supérieure fonctionne.
	Tournebroche	Pour la viande grillée, les kebabs et les petits morceaux de viande.
	Gril rapide	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour faire griller du pain.
	Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et dorer.
	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. Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à la cuisson traditionnelle.
	Éclairage du four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.

Tournebroche

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

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

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



1 Cadre du tournebroche

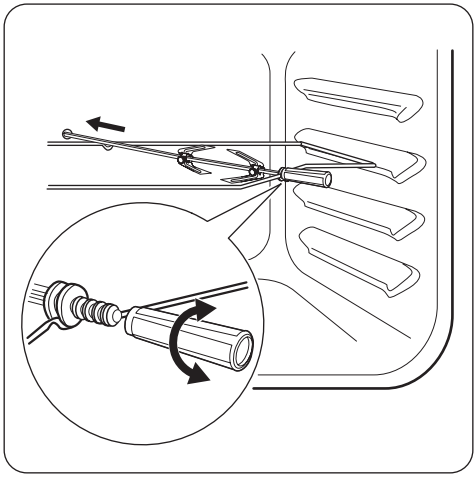
2 Fourches

3 Broche

4 Poignée

1. Placez la lèchefrite sur le niveau de gradin le plus bas.
2. Installez le cadre du tournebroche sur le deuxième niveau à partir du bas.

3. Mettez en place la première fourche sur la broche, puis placez la viande sur le tournebroche et mettez en place la deuxième fourche.
4. Utilisez les vis pour serrer les fourches.
5. Placez la pointe de la broche dans l'orifice du tournebroche. Reportez-vous à la section « Description de l'appareil ».
6. Placez la partie avant de la broche sur le cadre du tournebroche.

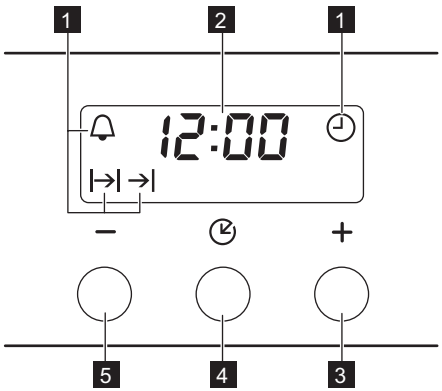


7. Retirez la poignée du tournebroche.
8. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position Tournebroche. Le tournebroche tourne.
9. Réglez la température nécessaire. Reportez-vous aux tableaux de cuisson.

Si une fonction de l'horloge (Durée ou Fin) est terminée et que vous n'éteignez pas l'appareil, le tournebroche continue de fonctionner pendant 10 minutes.

Four - Fonctions de l'horloge

Programmateur électronique



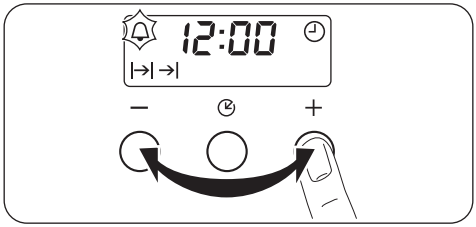
1 Indicateurs de fonction
2 Affichage de l'heure
3 Touche **+**
4 Touche de sélection
5 Touche **-**

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

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

Réglage des fonctions de l'horloge

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



3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la fonction de l'horloge souhaitée.
   L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

ℹ Avec les fonctions Durée I→I et Fin →I , le four se met à l'arrêt automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.
5. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche **-** et maintenez-la enfoncée. La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

Four - Conseils

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

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

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

Cuire

Informations générales

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

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se défor-

mer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

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

Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment bruni.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. **Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.**
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

Chaleur tournante

Cuisson sur un niveau du four

Cuisson dans des moules

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

1) Préchauffez le four

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteau avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 40
Gâteaux aux fruits (pâte levée/génoise) 1)	3	150	35 - 55
Gâteaux aux fruits sur pâte brisée	3	160 - 170	40 - 80

1) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

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

1) Préchauffez le four

Tableau des gratins

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

1) Préchauffez le four

Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

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

1) Préchauffez le four

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

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

1) Préchauffez le four

Cuisson par convection naturelle sur un niveau

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	160 - 180	50 - 70
Gâteau de madère/cake aux fruits	1 - 2	150 - 170	50 - 90

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

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	1 - 2	1. 230 1) 2. 160 - 180 1)	1. 20 2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 180	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes / tartes au sucre	3	190 - 210 1)	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	3	170	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	3	170 - 190	40 - 60
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	3	160 - 180 1)	40 - 80

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (bien garnie) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (pâte fine)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Pain sans levain	1	230 - 250	10 - 15
Tartes (Suisse)	1	210 - 230	35 - 50

1) Préchauffez le four.
2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Position des gradins	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	170 - 190	20 - 30
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120- 150
Macarons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits à pâte levée	3	170 - 190	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	190 - 210 1)	20 - 30
Petits pains	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 par plaque)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Préchauffez le four.

Tableau des soufflés et gratins

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

1) Préchauffez le four.

Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si présente) ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes pouvant être dorées ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

Rôtissage avec la convection naturelle

Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	230 - 250[1)]	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : A point	par cm d'épaisseur	1	220 - 230	8 - 10
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	200 - 220	10 - 12

1) Préchauffez le four.

Porc

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

Viande de veau

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

1) utilisez un plat à rôtir couvert

Agneau

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

Gibier

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

1) Préchauffez le four.

Volaille

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

Poisson

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

Rôtissage au turbo gril

Bœuf

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	190 - 200 1)	5 - 6

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

1) Préchauffez le four.

Porc

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

Viande de veau

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

Agneau

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

Volaille

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

Type de viande	Quantité	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Gril

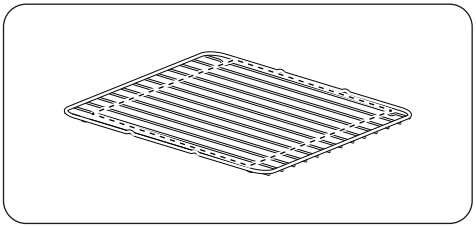
Utilisez toujours la fonction Gril avec le réglage de température maximum

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

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

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

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



Gril

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

Gril

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

Types d'aliments à griller	Position de la grille	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2ème face
Toasts	4 - 5	max[1)]	1 - 4	1 - 4
Toasts avec garniture	4	max	6 - 8	-

1) Préchauffez le four.

Gril + Tournebroche - placez la lèchefrite au niveau 1

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

Stérilisation

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier gradin à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

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

Fruits à noyau

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

Légumes

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

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

Four - Entretien et nettoyage

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

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

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

Parois et surface supérieure catalytiques

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

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

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

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

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

Nettoyage de la porte du four

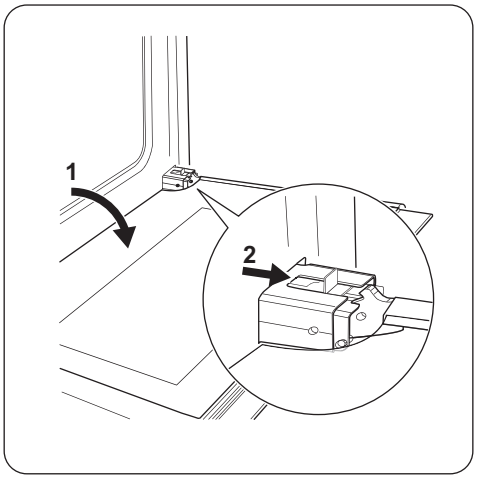
La vitre de la porte de votre appareil peut être de type et de forme différents de ceux présentés dans les schémas. Le nombre de panneaux en verre peut varier.

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

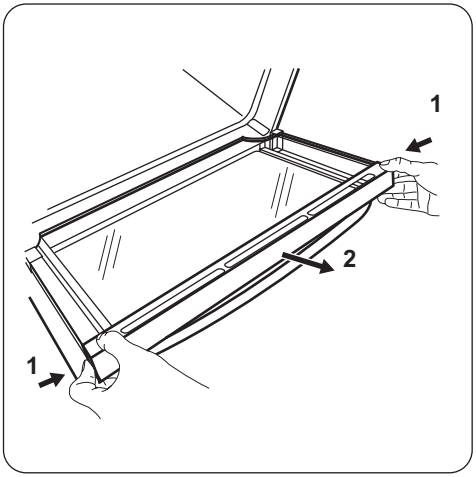
Avertissement Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rayures, elles s'affaiblissent et peuvent se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

Retrait de la vitre :

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



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



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

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

Eclairage du four

Avertissement Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'ampoule du four :

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

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

Remplacement de l'ampoule du four

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière du compartiment.
   Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C.

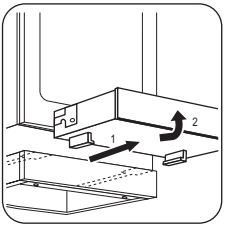
Important Utilisez une ampoule de même type.

4. Replacez le diffuseur en verre.

Retrait du tiroir

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



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

Insertion du tiroir

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

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

En cas d'anomalie de fonctionnement

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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois
L'appareil ne fonctionne pas	Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande	Nettoyez le bandeau de commande
L'appareil ne fonctionne pas	La fonction Sécurité enfants, Verrouillage ou STOP & GO est activée	Reportez-vous au chapitre « Utilisation de l'appareil ».
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Mettez l'appareil en marche
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'éclairage du four
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes
L'affichage indique « 12.00 » et « LED ».	Coupure d'électricité	Réglez l'horloge

Problème	Cause possible	Solution
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente
La zone de cuisson ramène le réglage de température à 0	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensitives ou il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande.	Enlevez ce qui recouvre les touches sensitives. Nettoyez le bandeau de commande
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensitives	Enlevez ce qui recouvre les touches sensitives.
Le niveau de cuisson varie	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Un signal sonore retentit et l'appareil s'allume puis s'éteint. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert ⏻	Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive
- s'allume	La fonction d'arrêt automatique est activée	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau
- s'allume	La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée	Désactivez la zone de cuisson. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement
F s'allume	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson	Placez un récipient sur la zone de cuisson
F s'allume	Récipient inadapté	Utilisez un récipient de cuisson approprié
F s'allume	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite
E et un chiffre s'affichent	Une erreur s'est produite dans l'appareil	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez. Si E s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente

Problème	Cause possible	Solution
E4 s'allume.	Une erreur s'est produite dans l'appareil, car un récipient chauffe à vide ou vous n'utilisez pas un récipient adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. La fonction d'arrêt automatique est activée	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, rallumez la zone de cuisson. E4 doit disparaître, l'indicateur de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez qu'il correspond aux spécifications de la zone de cuisson à induction dans la section « Récipients ».

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

Installation

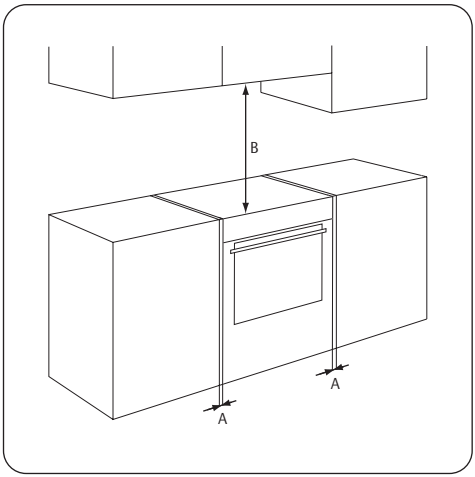
⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	69 l

Emplacement de l'appareil

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

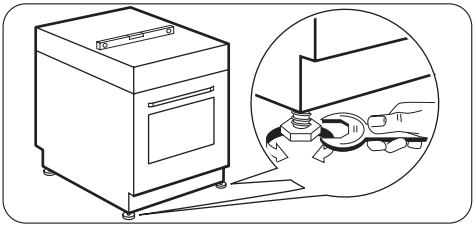


Distances minimales

Dimension	mm
A	2
B	685

Mise à niveau

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

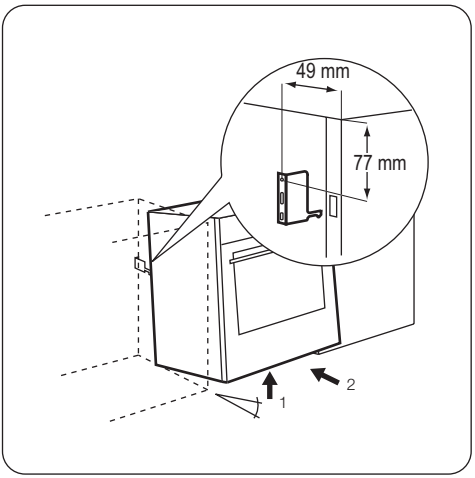


Protection anti-bascule :

⚠ **Attention** Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.
Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.

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

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



Installation électrique

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

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.
Types de câbles applicables : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

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

FAURE

www.electrolux.com/shop

892950608-D-342012