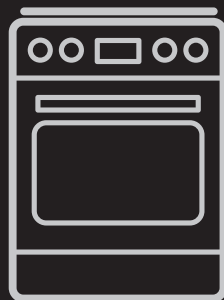


GETTING STARTED? EASY.



FR Notice d'utilisation
Cuisinière

FCI553GCSA

FAURE

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.faure.com/support

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05VV-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de

jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

INSTALLATION



AVERTISSEMENT! L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

UTILISATION



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

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs qui dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.

- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.

- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.

ÉCLAIRAGE INTERNE



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

SERVICE

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

MISE AU REBUT



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

INSTALLATION

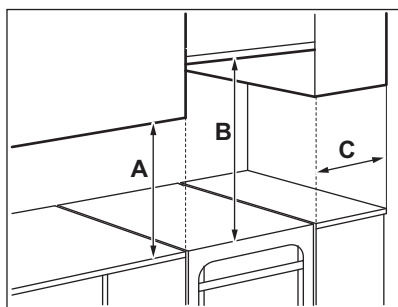


AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

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

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



Distances minimales

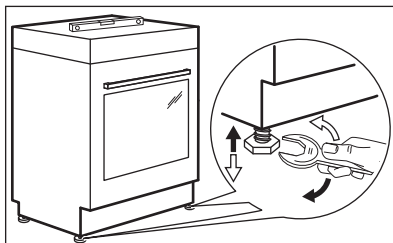
| Dimensions | mm |
|------------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |
| C | 150 |

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|----------------------|------------|
| Tension | 230 V |
| Fréquence | 50 - 60 Hz |
| Classe de l'appareil | 1 |

| Dimensions | mm |
|------------|-----|
| Hauteur | 858 |
| Largeur | 500 |
| Profondeur | 600 |

MISE DE NIVEAU DE L'APPAREIL



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

PROTECTION ANTI-BASCULE

Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.



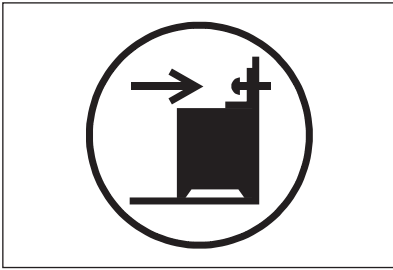
ATTENTION! Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



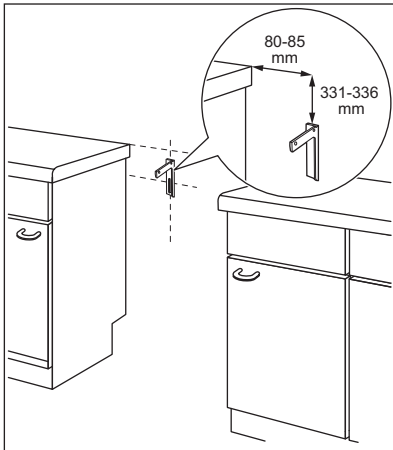
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer. Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.





1. Installez la protection anti-bascule 331 - 336 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de 80 à 85 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-le dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



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



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



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

INSTALLATION ÉLECTRIQUE



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

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique.



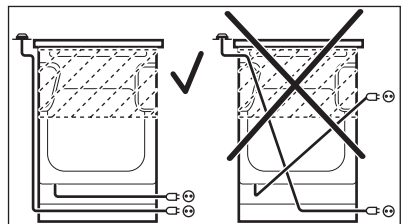
AVERTISSEMENT! Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique. Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte. Suivez les étapes dans l'ordre afin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

Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

| Phase | Diamètre min. du câble |
|---------------|-------------------------|
| 1 | 3 x 6,0 mm ² |
| 3 avec neutre | 5 x 1,5 mm ² |

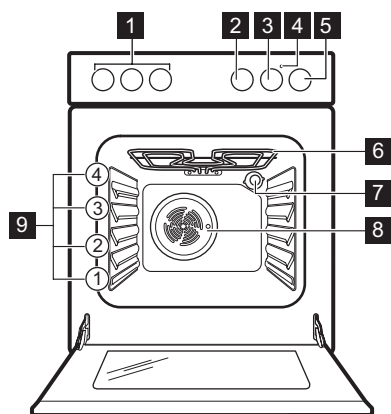


AVERTISSEMENT! Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



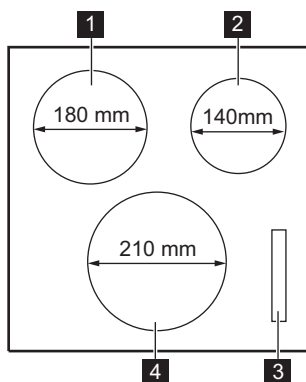
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

PRÉSENTATION GÉNÉRALE



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Manette de la minuterie
- 3 Manette du thermostat
- 4 Indicateur / symbole de température
- 5 Manette de sélection des fonctions du four
- 6 Élément chauffant
- 7 Éclairage
- 8 Ventilateur
- 9 Position des grilles

AGENCEMENT DES ZONES DE CUISSON



- 1 Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction PowerBoost 2 800 W
- 2 Zone de cuisson à induction 1 400 W, avec fonction PowerBoost 1 800 W
- 3 Affichage
- 4 Zone de cuisson à induction 2 300 W, avec fonction PowerBoost 3 600 W

ACCESSOIRES

- **Grille métallique**
Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**

- Pour les gâteaux et les biscuits.
- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


PREMIER NETTOYAGE


Retirez tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.
Remettez les accessoires en place.

PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

1. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.

3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
5. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

NIVEAU DE CUISSON

| Symboles | Fonction |
|----------|------------------|
| 0 | Position d'arrêt |
| P | PowerBoost |

| Symboles | Fonction |
|----------|----------------------------|
| 1 - 9 | Réglages de la température |





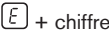






Utilisez la chaleur résiduelle pour diminuer la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de cuisson requis.

Pour terminer la cuisson, tournez la manette sur la position Arrêt.

AFFICHAGE DU NIVEAU DE CUISSON

| Afficheur | Description |
|--|---|
|  | La zone de cuisson est désactivée. |
|  | La zone de cuisson est activée. Le point indique que le niveau de cuisson a changé de moitié. |
|  | Démarrage automatique de la cuisson est activé. |
|  | PowerBoost est activé. |
|  | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
|  | OptiHeat Control (voyant de chaleur résiduelle 3 niveaux): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|  | Dispositif de sécurité enfants est activée. |

| Afficheur | Description |
|---|---|
|  | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. |
|  | Arrêt automatique est activé. |

OPTIHEAT CONTROL (VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE 3 NIVEAUX)





AVERTISSEMENT!  /  /  Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :


| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|---|
| 1 - 2 | 6 heures |
| 3 - 4 | 5 heures |
| 5 | 4 heures |

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|---|
| 6 - 9 | 1,5 heure |

POWERBOOST

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

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : tournez la manette d'une zone de

cuisson jusqu'à la position **P**.  s'affiche sur la table de cuisson.


Pour désactiver la fonction : tournez la manette d'une zone de cuisson sur la position Arrêt.




DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

Si vous activez cette fonction, la température de cuisson peut être atteinte en moins de temps. La fonction règle le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis diminue le niveau de cuisson jusqu'au niveau correct.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.


Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : tournez la manette vers la droite.  s'affiche. Tournez la manette vers la gauche sur

l'une des positions inférieures à 9, puis réglez-la de nouveau à 9.  passe à . Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité entre 1 et 8. Le niveau de cuisson s'affiche. Au bout de 6 secondes,  s'allume à nouveau. La zone fonctionne avec le niveau de cuisson le plus élevé. Au bout d'un certain moment, la zone revient au niveau de cuisson sélectionné.

Pour désactiver la fonction : tournez la manette vers la gauche 0.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ ENFANTS

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

Pour activer la fonction : tournez simultanément deux manettes extérieures pour une zone de cuisson vers la gauche. L'affichage indique .

Pour désactiver la fonction : tournez de nouveau simultanément deux manettes extérieures pour une zone de cuisson vers la gauche.

GESTIONNAIRE DE PUISSANCE FONCTION

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.

- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple est dépassée.
- La fonction réduit la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.

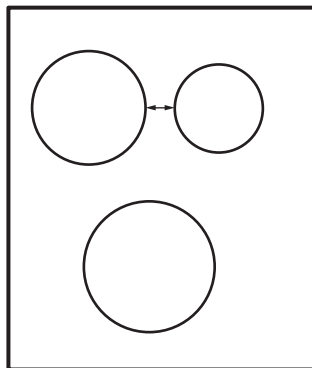


TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Le fond du récipient doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

RÉCIPIENTS



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions du récipient

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

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

DIAMÈTRE MINIMAL DU RÉCIPIENT

| Zone de cuisson | Diamètre minimal du récipient (mm) |
|-----------------|------------------------------------|
| Arrière gauche | 150 |
| Arrière droite | 125 |
| Avant centre | 180 |

BRUITS PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

EXEMPLES DE CUISSON

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.


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

TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments

FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU FOUR.

- Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
- Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température.

L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.

- Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une

contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.







surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, assurez-vous que les deux manettes des fonctions du four et du thermostat sont sur la position Arrêt. Dans le cas contraire, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.

FONCTIONS DU FOUR

| Symbole | Fonction du four | Application |
|---------|------------------|---------------------|
| 0 | Position Arrêt | Le four est éteint. |

| Symbole | Fonction du four | Application |
|---|------------------------------------|---|
|  | Cuisson traditionnelle | Pour cuire et rôtir les aliments sur une position de grille. |
|  | Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C. |
|  | Élément chauffant inférieur (sole) | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |
|  | 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. |
|  | Décongélation | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments surgelés. Pour utiliser cette fonction, la manette du thermostat doit être sur la position « Arrêt ». |
|  | Chaleur tournante humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique », « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1. |

FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

MINUTEUR

Utilisez-le pour régler un décompte.



Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Tournez la manette du minuteur au maximum, puis tournez-la sur la durée nécessaire. À la fin du temps défini, un signal sonore retentit.

FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



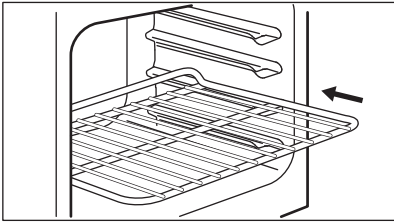
AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Grille métallique :

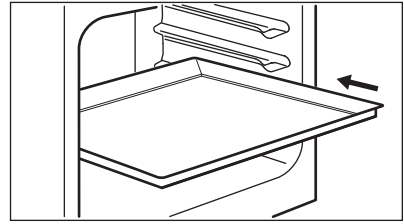


Placez la grille sur un niveau du four adapté. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

Plateau :



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



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

FOUR - CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

L'appareil dispose de quatre positions de grille. Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.

L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

CUISSON

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson. Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

CUISSON DE GÂTEAUX

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

La fonction Convection naturelle (cuisson par le haut et par le bas) avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

CUISSON DE VIANDE ET DE POISSON

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

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

TEMPS DE CUISSON

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

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

CUISSON TRADITIONNELLE

| Plat | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires |
|---|--------------|------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|
| Gâteau plat ¹⁾ | 1 000 | 160 à 170 | 30 à 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau aux pommes à base de levure | 2 000 | 170 à 190 | 40 à 50 | 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau de lè-chefrite | 1 500 | 160 à 170 | 45 à 55 ²⁾ | 2 | plateau de cuisson |
| Poulet entier | 1 350 | 200 à 220 | 60 à 70 | 2 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |
| Demi-poulet | 1 300 | 190 à 210 | 35 + 30 | 3 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |
| Côtelettes de porc | 600 | 190 à 210 | 30 à 35 | 3 | Grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |
| Flan au four ³⁾ | 800 | 230 à 250 | 10 à 15 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau farci à base de levure ⁴⁾ | 1 200 | 170 à 180 | 25 à 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Pizza | 1 000 | 200 à 220 | 25 à 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau au fromage | 2 600 | 170 à 190 | 60 à 70 | 2 | plateau de cuisson |
| Flan suisse aux pommes ⁴⁾ | 1 900 | 200 à 220 | 30 à 40 | 1 | plateau de cuisson |
| Gâteau de Noël ⁴⁾ | 2 400 | 170 à 180 | 55 à 65 ⁵⁾ | 2 | plateau de cuisson |

| Plat | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires |
|----------------------------------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|---|
| Quiche lorraine ⁴⁾ | 1 000 | 220 à 230 | 40 à 50 | 1 | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) |
| Pain paysan ⁶⁾ | 750 + 750 | 180 à 200 | 60 à 70 | 1 | 2 plaques légères (longueur : 20 cm) |
| Génoise roumaine ¹⁾ | 600 + 600 | 160 à 170 | 40 à 50 | 2 | 2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau |
| Génoise roumaine traditionnelle | 600 + 600 | 160 à 170 | 30 à 40 | 2 | 2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau |
| Petits pains levés ⁴⁾ | 800 | 200 à 210 | 10 à 15 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau roulé ¹⁾ | 500 | 150 à 170 | 15 à 20 | 1 | plateau de cuisson |
| Meringue | 400 | 100 à 120 | 40 à 50 | 2 | plateau de cuisson |
| Crumble ⁴⁾ | 1 500 | 180 à 190 | 25 à 35 | 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau au beurre ¹⁾ | 600 | 180 à 200 | 20 à 25 | 2 | plateau de cuisson |

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

3) Préchauffez le four pendant 20 minutes.

4) Préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes.

5) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

6) Réglez la température sur 250 °C et préchauffez le four pendant 18 minutes.

CHALEUR TOURNANTE

| Aliments | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|---------------------------|---------------|------------------|-------------|---------------------|--------------------|
| Gâteau plat ¹⁾ | 1 000 | 150 | 30 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau plat ¹⁾ | 1 000 + 1 000 | 155 | 40 | 1 + 3 | plateau de cuisson |

| Aliments | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------------|---|
| Gâteau aux pommes à base de levure | 2 000 | 170 à 180 | 40 à 50 | 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau de lêche-frite | 1 200 | 150 à 160 | 30 à 35 ²⁾ | 2 | plateau de cuisson |
| Poulet entier | 1 400 | 180 | 55 | 2 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |
| Rôti de porc | 800 | 170 à 180 | 45 à 50 | 2 | grille métallique |
| | | | | 1 | plateau de cuisson |
| Gâteau farci à base de levure | 1 200 | 150 à 160 | 20 à 30 | 2 | plateau de cuisson |
| Pizza | 1 000 + 1 000 | 200 à 210 | 30 à 40 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Pizza | 1 000 | 190 à 200 | 25 à 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau au fromage | 2 600 | 160 à 170 | 40 à 50 | 1 | plateau de cuisson |
| Flan suisse aux pommes ³⁾ | 1 900 | 180 à 200 | 30 à 40 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau de Noël ³⁾ | 2 400 | 150 à 160 | 35 à 40 ²⁾ | 2 | plateau de cuisson |
| Quiche lorraine ³⁾ | 1 000 | 190 à 210 | 30 à 40 | 1 | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) |
| Pain paysan ⁴⁾ | 750 + 750 | 160 à 170 | 40 à 50 | 1 | plateau de cuisson |
| Génoise roumaine ³⁾ | 600 + 600 | 155 à 165 | 40 à 50 | 2 | 2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau |
| Génoise roumaine traditionnelle | 600 + 600 | 150 à 160 | 30 à 40 | 2 | 2 plaques légères (longueur : 25 cm) sur le même niveau |

| Aliments | Quantité (g) | Température (°C) | Durée (min) | Niveau de la grille | Accessoires |
|----------------------------------|--------------|------------------|-------------|---------------------|--------------------|
| Petits pains levés ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | plateau de cuisson |
| Petits pains levés ⁵⁾ | 800 + 800 | 190 | 15 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Gâteau roulé ¹⁾ | 500 | 150 à 160 | 15 à 20 | 3 | plateau de cuisson |
| Meringue | 400 | 110 à 120 | 30 à 40 | 2 | plateau de cuisson |
| Meringue | 400 + 400 | 110 à 120 | 45 à 55 | 1 + 3 | plateau de cuisson |
| Crumble | 1 500 | 160 à 170 | 25 à 35 | 3 | plateau de cuisson |
| Génoise ¹⁾ | 600 | 150 à 160 | 25 à 35 | 2 | plateau de cuisson |
| Gâteau au beurre ¹⁾ | 600 + 600 | 160 à 170 | 25 à 35 | 1 + 3 | plateau de cuisson |

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

3) Préchauffez le four pendant 10 - 15 minutes.

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

5) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

CHALEUR TOURNANTE HUMIDE

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires |
|--|------------------|-------------|-----------------------|---|
| Pain et pizza | | | | |
| Petits pains | 190 | 25 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Petits pains | 200 | 40 - 45 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Pizza surgelée, 350 g | 190 | 25 - 35 | 2 | grille métallique |
| Gâteaux sur un plateau de cuisson | | | | |
| Gâteau roulé | 180 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Brownie | 180 | 35 - 45 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires |
|-------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|--|
| Gâteaux dans des moules | | | | |
| Soufflé | 210 | 35 - 45 | 2 | six ramequins en céramique sur une grille métallique |
| Fond de tarte en génoise | 180 | 25 - 35 | 2 | moule à tarte sur une grille métallique |
| Génoise/Gâteau Savoie | 150 | 35 - 45 | 2 | moule à gâteau sur une grille métallique |
| Poisson | | | | |
| Poisson en sachet 300 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Poisson entier 200 g | 180 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Filets de poisson 300 g | 180 | 30 - 40 | 2 | plaque à pizza sur la grille métallique |
| Viande | | | | |
| Viande en sachet, 250 g | 200 | 35 - 45 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Brochettes de viande, 500 g | 200 | 30 - 40 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Petites pâtisseries | | | | |
| Cookies | 170 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Macarons | 170 | 40 - 50 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Madeleines, muffins | 180 | 30 - 40 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Biscuit salé | 160 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Biscuits sablés | 140 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Tartelettes | 170 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Végétarien | | | | |
| Mélange de légumes en sachet, 400 g | 200 | 20 - 30 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir |
| Omelettes | 200 | 30 - 40 | 2 | plaque à pizza sur la grille métallique |

| Plat | Température (°C) | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires |
|-------------------------------|------------------|-------------|-----------------------|--|
| Légumes sur une plaque, 700 g | 190 | 25 - 35 | 2 | plateau de cuisson ou gril / plat à rô-tir |

INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

| Aliment | Fonction | Température (°C) | Accessoires | Niveau | Durée (min) |
|--|------------------------|------------------|--------------------|--------|--|
| Petits gâteaux (16 par plaque) | Cuisson traditionnelle | 160 | plateau de cuisson | 3 | 20 - 30 |
| Petits gâteaux (16 par plaque) | Chaleur tournante | 150 | plateau de cuisson | 3 | 20 - 30 |
| Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Cuisson traditionnelle | 190 | grille métallique | 1 | 65 - 75 |
| Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale) | Chaleur tournante | 180 | grille métallique | 2 | 70 - 80 |
| Génoise allégée | Cuisson traditionnelle | 180 | grille métallique | 2 | 20 - 30 |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 160 | grille métallique | 2 | 25 - 35 |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Cuisson traditionnelle | 140 | plateau de cuisson | 3 | 15 - 30 |
| Biscuits sablés / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | plateau de cuisson | 3 | 20 - 30 |
| Toast ¹⁾ | Gril | max | grille métallique | 2 | 2 - 5 |
| Steaks hachés ²⁾ | Gril | max | grille métallique | 3 | 15 à 20 première face ; 15 à 20 deuxième face |

1) Préchauffez le four pendant 5 minutes.

2) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

FONCTION PIZZA



Lorsque vous souhaitez faire cuire une pizza, placez les manettes du four et du thermostat sur la position Pizza pour une cuisson optimale.

FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

REMARQUES CONCERNANT L'ENTRETIEN

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux et un mélange d'eau tiède et de détergent doux.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un agent nettoyant dédié.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. La graisse accumulée ou d'autres résidus alimentaires peuvent entraîner un départ de feu.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four. N'appliquez pas de nettoyant pour four sur les surfaces catalytiques.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.


FOURS EN ACIER INOXYDABLE OU EN ALUMINIUM

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

NETTOYAGE CATALYTIQUE

La cavité avec revêtement catalytique est autonettoyante. Elle absorbe les graisses. Avant d'activer le nettoyage catalytique :

- retirez tous les accessoires .
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

1. Réglez la fonction .
2. Réglez la température maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

3. Éteignez le four.
4. Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage catalytique.

RETRAIT ET INSTALLATION DES PANNEAUX DE VERRE DU FOUR

Vous pouvez retirer les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

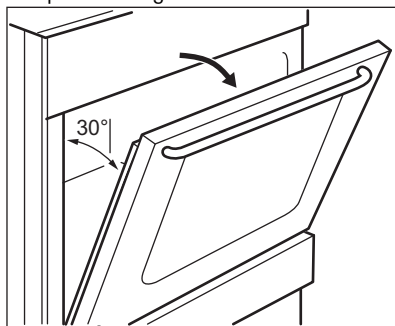


AVERTISSEMENT! Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.

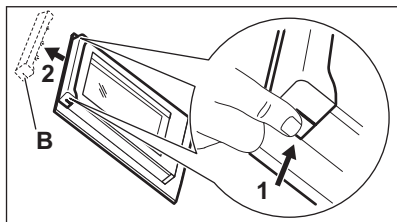


AVERTISSEMENT! N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

1. Ouvrez la porte jusqu'à former un angle d'environ 30°. La porte tient toute seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



2. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



3. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



AVERTISSEMENT! Lorsque vous retirez les panneaux de verre, la porte du four a tendance à se refermer.

4. Maintenez le bord supérieur des panneaux de verre de la porte, et retirez-les un par un.
5. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.



ATTENTION! Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.

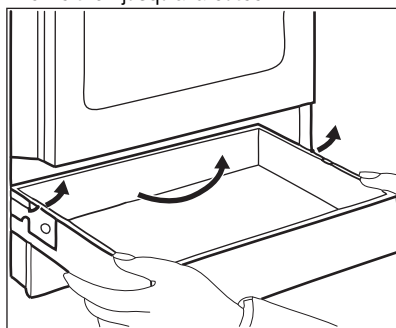
RETRAIT DU TIROIR



AVERTISSEMENT! Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie.

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 lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir.

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution. L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage arrière

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

DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

| Problème | Cause possible | Remède |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas faire fonctionner l'appareil. | L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. |
| | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | Le fusible a disjoncté. | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes. |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas. | La zone est chaude. | Laissez la zone refroidir suffisamment. |
| | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé. | Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction. |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux. | Le dispositif de gestion de la puissance est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| E apparaît. | La fonction Arrêt automatique est activée. | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. |
| F apparaît. | Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. | Placez un récipient sur la zone de cuisson. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. |

| Problème | Cause possible | Remède |
|---|---|--|
| E4 apparaît. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient a chauffé à vide. La fonction Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activées. | Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| Il forno non scalda. | Le four est éteint. | Allumez le four. |
| | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'éclairage est défectueux. | Remplacez l'ampoule. |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Vous avez laissé le plat au four trop longtemps. | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson. |
| La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide. | La température est trop basse ou trop élevée. | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation. |
| Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche. | Une anomalie électrique est survenue. | Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente. |

DONNÉES DE MAINTENANCE

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque

signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

| | |
|---------------|-------|
| Modèle (MOD.) | |
|---------------|-------|

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

| | |
|----------------------------|-------|
| Référence du produit (PNC) | |
| Numéro de série (S.N.) | |

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

INFORMATIONS PRODUITS DE LA TABLE DE CUISSON SELON LA NORME EU 66/2014

| | | |
|---|--|---|
| Identification du modèle | FCI553GCSA | |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson de la cuisinière, pose libre | |
| Nombre de zones de cuisson | 3 | |
| Technologie de chauffage | Induction | |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Arrière gauche Arrière droite Avant centre | 18,0 cm 14,0 cm 21,0 cm |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Arrière gauche Arrière droite Avant centre | 176,4 Wh/kg 174,3 Wh/kg 184,0 Wh/kg |
| Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob) | | 178,2 Wh/kg |

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

TABLE DE CUISSON - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

INFORMATIONS PRODUIT POUR LES FOURS ET FICHE D'INFORMATIONS PRODUIT*

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Nom du fournisseur | Faure |
| Identification du modèle | FCI553GCSA 943005214 |
| Index d'efficacité énergétique | 94.9 |
| Classe d'efficacité énergétique | A |

| | |
|--|-----------------------------------|
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel | 0,84 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé | 0,74 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 54 l |
| Type de four | Four dans une cuisinière autonome |
| Masse | 46.0 kg |

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

FOUR - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



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

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson. Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.


Maintien des aliments au chaud


Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Four - Utilisation quotidienne », « Fonctions du four ».

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas

les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al.
Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

F FRANCE ONLY



867354844-B-362021

CE

FAURE