FAURE

Notice d'utilisation

Cuisinière

QUELLECUISINIERE.COM

CMCI631

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ 6
Table de cuisson - Conseils utiles _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _ _ _ _ 11
Four - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 11
Four - Conseils utiles _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14
Tableaux de cuisson _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
Four - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 19
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ 21
Installation _ 23
En matière de protection de l'environnement _ _ 23

Sous réserve de modifications

⚠ Consignes de sécurité

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation et une utilisation impropre.

Sécurité des enfants et des personnes

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Risque de blessure.
- Le cas échéant, activez la fonction de verrouillage des touches ou la sécurité enfants. La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Avertissements importants

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.

Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement. En cas d'incendie, mettez à l'arrêt l'appareil. **Essayez plutôt d'étouffer les flammes avec le couvercle du récipient,** n'utilisez jamais d'eau.
- **Risque de brûlures !** Ne posez aucun objet contenant du métal, comme par exemple les couverts ou couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel au Service Après-vente.

QUELFECUISINIERE.COM

- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégats permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales ou conformément aux instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.
- Ne forcez pas pour ouvrir la porte de l'appareil.
- Pendant l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient très chaud. Risque de brûlure. Munissez-vous toujours de gants pour introduire ou retirer les plats du four.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction mises en fonctionnement.
- Au moment de l'ouverture de la porte du four, en cours de fonctionnement (surtout cuisson vapeur), faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort de l'appareil.
- Pour ne pas endommager l'émail et provoquer des décolorations :
  - ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil
  - ne conservez pas d'aliments humides dans l'appareil
- N'utilisez pas cet appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont mouillées.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans l'appareil. Cela pourrait endommager l'émail.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Seuls les accessoires résistant à la chaleur peuvent être rangés dans le tiroir situé sous le four. **Ne stockez pas de matériaux inflammables à cet endroit.**
- Assurez-vous toujours que la grille de ventillation située au centre à l'arrière de la table de cuisson n'est pas obstruée, de manière à garantir une bonne ventilation de la cavité du four.

Entretien et nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché. Vérifiez que l'appareil est froid.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Lavez le four uniquement avec de l'eau savonneuse. Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez en aucun cas un produit de nettoyage sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances et sur la sonde du thermostat.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse (si disponible), les salissures tenaces peuvent altérer la couleur de la surface.

QUELLECUISINE.COM

- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si disponible).
- Faites attention lorsque vous remplacez l'ampoule du four. Risque de choc électrique !

Installation

- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé.
- L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recylage conforme et réglementaire, etc.).
- Si vous ne contactez pas une personne qualifiée et compétente, les éventuels dommages dus à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (p.ex. rideaux, torchons, etc.).
- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage.
- Cet appareil est lourd ! Faites attention lors de son déplacement. Utilisez des gants de protection. Ne tirez jamais l'appareil par la table de cuisson ou par la poignée de la porte du four.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- Attention ! Ne positionnez pas la cuisinière sur une plinthe supplémentaire ou un autre dispositif réhausseur. Ceci accroît le risque de basculement !

Branchement électrique

- ⏚ **L'appareil doit être relié à la terre.**
- Vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de l'installation électrique de votre habitation.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée selon les normes en vigueur.
- 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.
- Ne remplacez pas ou ne modifiez pas le câble par vous-même. Veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Assurez-vous que la prise et le câble ne soient pas écrasés ou endommagés par l'arrière de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise murale est accessible après installation.
- Ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher l'appareil, mais tirez toujours sur la prise.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.
- Les informations concernant le branchement électrique, la tension et la puissance totale figurent sur la plaque signalétique.

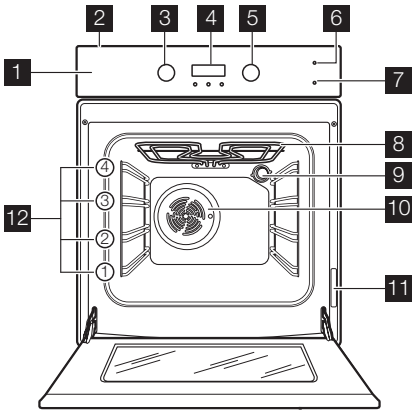
Réparations

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

CELLECUISINIERE.COM

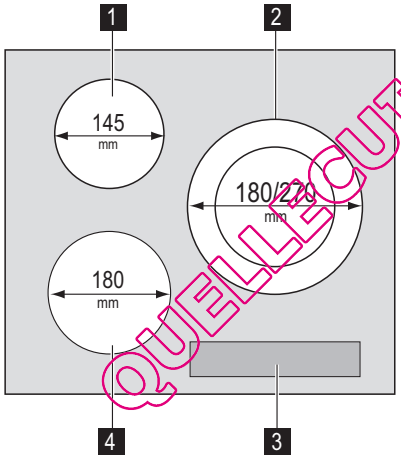
Description de l'appareil

Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Table de cuisson
3 Sélecteur du four
4 Afficheur numérique
5 Thermostat du four
6 Voyant Marche
7 Voyant du thermostat
8 Gril
9 Éclairage du four
10 Ventilateur
11 Plaque signalétique
12 Gradins

Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson à induction 1 400 W, avec fonction Booster 2 500 W
2 Zone de cuisson à induction 1 700 W, avec fonction Booster 2 800 W - Circuit double 3 350 W
3 Bandeau de commande
4 Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction Booster 2 800 W

QUELLECUISINIERE.COM

Accessoires

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

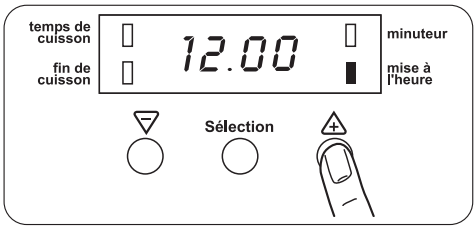
Avant la première utilisation

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

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

Réglage de l'heure du jour

Le four ne fonctionne que si l'heure du jour est réglée.



Lorsque vous branchez l'appareil ou en cas de coupure de courant, le voyant de la fonction de l'horloge clignote automatiquement.
Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche " + " ou " - ".

Après 5 secondes environ, le voyant cesse de clignoter et l'heure du jour réglée s'affiche.

Pour modifier l'heure aucune fonction automatique (Durée temps de cuisson ou Fin fin de cuisson) ne doit pas être activée en même temps.

Premier nettoyage

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

Attention N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

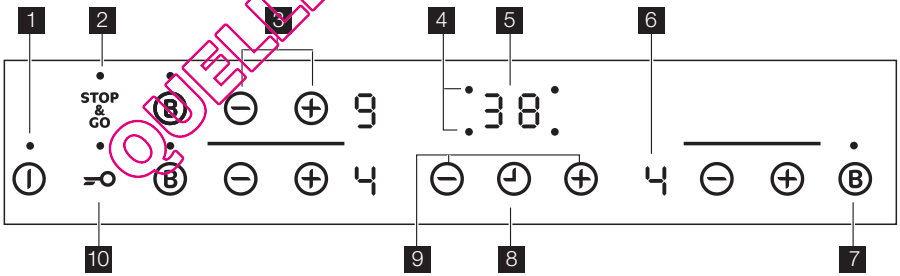
Préchauffage

Sélectionnez ⊡ et faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ à la température maximum, pour brûler les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

QUELLECUISINIERE.COM

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de commander l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction
1	⏻	Activation et désactivation de la table de cuisson
2	STOP + GO avec voyant	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la fonction STOP&GO

	Touche sensitive	Fonction
3	⊕ / ⊖	Augmentation ou diminution du niveau de cuisson
4	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Affichage de la zone à laquelle se réfère la durée que vous sélectionnez
5	Affichage du minuteur	Affichage de la durée en minutes
6	Indicateur du niveau de cuisson	Affichage du niveau de cuisson
7	Fonction Booster Ⓑ avec voyant	Activation de la fonction Booster
8	◷	Sélection d'une zone de cuisson
9	⊕ / ⊖	Augmentation ou diminution de la durée
10	⊸ avec voyant	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

ℹ Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

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.

Affichage des niveaux de cuisson

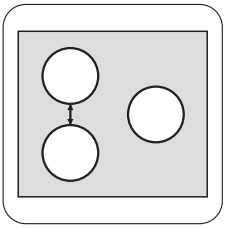
Départ différé	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
u	Le Maintien au chaud est actif.
1 - 9	La zone de cuisson est active.
F	La zone de cuisson à induction ne détecte pas le récipient.
E	Il y a une anomalie.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
L	La sécurité enfants est activée.
P	La fonction Booster est activée.
-	L'arrêt de sécurité est activé.

Activation/désactivation de la 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 sur ⊖ .

QUELLECUISINIERE.COM

Gestion du niveau de puissance



Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster attribue la puissance maximale à l'une des zones de cuisson de la paire et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone au minimum. L'écran de la zone correspondante affiche plusieurs valeurs en alternance.

Utilisation du minuteur

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée le temps d'une cuisson.

Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après le réglage du minuteur.

- **Sélection d'une zone de cuisson :** appuyez plusieurs fois sur ⏻ jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Démarrage et modification du minuteur :** appuyez sur ⊕ ou ⊖ de la zone de cuisson pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte de la durée est activé.
- **Arrêt du minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson avec ⏻ et appuyez sur ⊖ pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Vous pouvez aussi appuyer sur ⊕ et ⊖ en même temps pour désactiver le minuteur.
- **Contrôle du temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson avec ⏻ . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson est mise à l'arrêt.

- **Désactivation du signal sonore :** appuyez sur ⏻ .

Vous pouvez vous servir du minuteur comme d'un **sablier** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur ⏻ . Appuyez sur ⊕ ou ⊖ pour sélectionner la durée. Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote

Activation de la fonction STOP&GO

La fonction STOP+GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.

- **Appuyez sur STOP+GO pour activer** cette fonction. Le symbole ⊔ s'allume.
- **Appuyez sur STOP+GO pour arrêter** cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

STOP+GO verrouille l'intégralité du bandeau de commande, à l'exception de la touche sensitive. ⏻ .

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche ⏻ . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire ou accidentelle du niveau de cuisson en cours de cuisson.

Appuyez sur le symbole ⊸ . Le symbole L s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur fonctionne encore.

Appuyez sur le symbole ⊸ pour désactiver cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

La mise à l'arrêt de l'appareil désactive automatiquement cette fonction.

Le dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec ⏻ . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson** .
- Appuyez sur ⊸ pendant 4 secondes. Un signal sonore retentit, appuyez alors sur ⊕ . Le symbole L s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson en appuyant sur ⏻ .

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur ⏻ . **Ne sélectionnez aucun ni-**

QUELLECUISINIERE.COM

veau de cuisson . Appuyez sur ⊸ pendant 4 secondes. Un signal sonore retentit, appuyez alors sur ⊖ . Le symbole [0] s'allume.

- Mettez à l'arrêt la table de cuisson en appuyant sur ⏻ .

Désactivation temporaire de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur ⏻ . Le symbole [L] s'allume.
- Appuyez sur ⊕ et ⊖ pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Lorsque vous mettez la table de cuisson à l'arrêt en appuyant sur ⏻ , la Sécurité enfants est de nouveau activée.

Arrêt de sécurité

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt [0] .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table en fonctionnement.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Le signal sonore retentit jusqu'au retrait de l'objet.
- La table de cuisson surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de la réutiliser.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. [F] s'affiche et la zone de cuisson concernée s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.
- La zone de cuisson n'est pas éteinte ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, [-] s'affiche et la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson	[u] [1] - [2]	[3] - [4]	[5]	[6] - [9]
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure

Table de cuisson - Conseils utiles

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Important Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adapté :** un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).
- **non adapté :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum..
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

ℹ **Le fond du récipient de cuisson** doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Dimensions de l'ustensile : Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum égal à environ les 3/4 de la taille de la zone de cuisson.

QUELLECUISINIERE.COM

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
0	Position Arrêt		
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir
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	riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage 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
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

QUELLECUISINIERE.COM

Niveau de cuis-son	Adapté à :	Durée	Conseils
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf en daube), cuisson des frites		

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

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

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

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.**

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour les appareils avec façade en inox, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
- N'utilisez pas de produits corrosifs ou d'éponges abrasives.

Four - Utilisation quotidienne

Mise en fonctionnement/à l'arrêt du four

1. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée. Le voyant Marche s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
   Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour mettre à l'arrêt le four, tournez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position arrêt.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Ventilateur de refroidissement

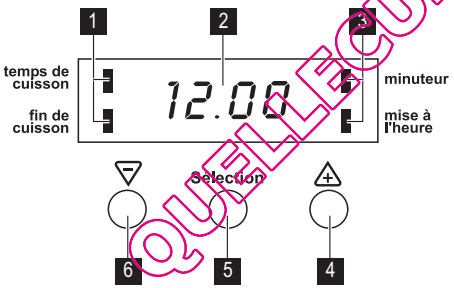
Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

QUELLECUISINIERE.COM

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position ARRÊT	L'appareil est à l'arrêt.
	Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
	Chaleur tournante	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Gril interne	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts.
	Tournebroche	Pour cuire à la broche un rôti, une volaille ou de plus petits morceaux de viande.
	Gril complet	L'élément chauffant du gril complet est allumé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts.
	Pizzas	Pour cuire, sur un seul niveau, les aliments afin d'obtenir un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez la température du four (20 à 40 °C) par rapport à la cuisson traditionnelle.
	Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.

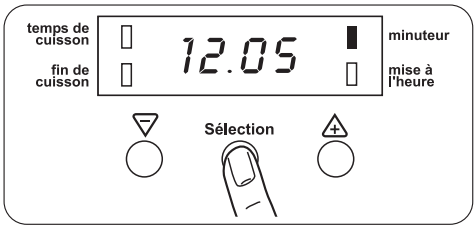
Affichage



1 Symboles des fonctions
2 Indication du temps
3 Symboles des fonctions
4 Touche « + »
5 Touche de sélection
6 Touche « - »

QUELLECUISINIERE.COM

Réglage des fonctions de l'horloge



1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
2. Pour régler la fonction Minuteur minuteur , Durée temps de cuisson ou Fin fin de cuisson , appuyez sur la touche " **+** " ou " **-** ".
   Le voyant de la fonction correspondante s'allume. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

   Avec les fonctions Durée temps de cuisson et Fin fin de cuisson , le four se met à l'arrêt automatiquement.
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper le signal sonore.

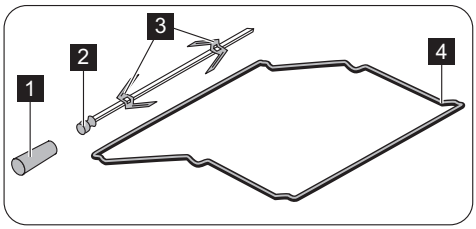
Fonction de l'horloge		Application
mise à l'heure	Heure du jour	Affiche l'heure du jour. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
minuteur	Compte-minutes	Pour régler le minuteur. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. **Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.**
temps de cuisson	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
fin de cuisson	Fin	Pour régler l'heure de fin de cuisson d'une fonction.

Les fonctions Durée temps de cuisson et Fin fin de cuisson peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez Durée temps de cuisson , puis Fin fin de cuisson .

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
2. Appuyez sur la touche " **-** " et maintenez-la appuyée.
   La fonction de l'horloge s'éteint après quelques secondes.

tourne-broche



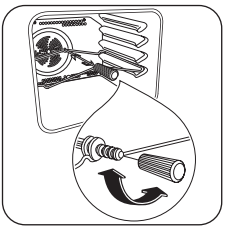
1. Poignée
2. Broche
3. Fourchettes
4. Supports du tournebroche

Avertissement Les fourchettes et la broche du tournebroche (si votre appareil en est équipé) sont pointues et tranchantes Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

1. Installez la lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas.
2. Installez le support du tournebroche sur le deuxième gradin en partant du bas.
3. Enfilez la première fourchette sur la broche.
4. Placez l'aliment à griller.
5. Enfilez la deuxième fourchette.
   Bloquez les fourchettes en serrant les vis.
6. Installez la pointe de la broche dans l'orifice d'entraînement du tournebroche (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil »).
7. Installez la partie avant de la broche sur le support du tournebroche.

QUELLECUISINIERE.COM

8. Retirez la poignée.
9. Réglez le mode de cuisson du four et la température (reportez-vous au chapitre « Tableaux de cuisson »).



Four - Conseils utiles

Avertissement Fermez toujours la porte du four pendant la cuisson, même en utilisant le gril.

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

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

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum.
- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.
Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

QUELLECUISINE.COM

Tableaux de cuisson

Pour savoir quelle fonction du four utiliser, reportez-vous à la liste des fonctions du four dans le chapitre "Utilisation".

Poids (g)	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson minutes	REMARQUES
		Niveau de gradin	Temp. °C	Niveau de gradin	Temp. °C		
	Préparations fouettées	2	170	2	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau au fromage blanc au beurre	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Génoise	1	175	2	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau de Noël	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille
	Gâteau aux prunes	1	170	1	160	50 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur la grille

QUELLECUISINIERE.COM

Poids (g)	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson minutes	REMARQUES
		Niveau de gradin	Temp. °C	Niveau de gradin	Temp. °C		
	Petits gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	160	25 ~ 35	Sur une plaque à pâtisserie
	Biscuits	3	190	3	170	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
	Meringues	2	100	2	100	90 ~ 120	Sur une plaque à pâtisserie
	Petits pains au lait	2	190	2	180	12 ~ 20	Sur une plaque à pâtisserie
	Viennoiseries : Choux	2	200	2 (1 et 3)	190	15 ~ 25	Sur une plaque à pâtisserie
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	2 pains sur une plaque à pâtisserie
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Dans un moule à pain sur la grille
500	Petits pains	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 petits pains sur une plaque à pâtisserie
250	Pizzas	1	200	2 (1 et 3)	190	15 ~ 30	Sur un plateau multi-usages sur la grille
	Soufflé de pâtes	2	200	2 (1 et 3)	175	40 ~ 50	Dans un moule sur la grille
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)	175	45 ~ 60	Dans un moule sur la grille
	Quiche	1	200	2 (1 et 3)	180	35 ~ 45	Dans un moule sur la grille
	Lasagnes	2	180	2	160	45 ~ 65	Dans un moule sur la grille
	Cannellonis	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un moule sur la grille

QUELLECUISINIERE.COM

Poids (g)	Type de plat	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson minutes	REMARQUES
		Niveau de gradin	Temp. °C	Niveau de gradin	Temp. °C		
1000	Bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur la grille et la lèchefrite
1200	Porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur la grille et la lèchefrite
1000	Veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur la grille et la lèchefrite
1500	Rosbif à l'anglaise saignant	2	210	2	200	50 ~ 60	Sur la grille et la lèchefrite
1500	Rosbif à l'anglaise à point	2	210	2	200	60 ~ 70	Sur la grille et la lèchefrite
1500	Rosbif à l'anglaise bien cuit	2	210	2	200	70 ~ 80	Sur la grille et la lèchefrite
2000	Épaule de porc	2	180	2	170	120 ~ 150	Avec couenne dans la lèchefrite
1200	Jarret de porc	2	180	2	160	100 ~ 120	2 morceaux dans la lèchefrite
1200	Agneau	2	190	2	175	110 ~ 130	Gigot dans la lèchefrite
1000	Poulet	2	190	2	175	60 ~ 80	Entier dans la lèchefrite
4000	Dinde	2	180	2	160	210 ~ 240	Entier dans la lèchefrite
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier dans la lèchefrite
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière dans la lèchefrite
1200	Lapin	2	190	2	175	60 ~ 80	En morceaux
1500	Lièvre	2	190	2	175	150 ~ 200	En morceaux
800	Faisan	2	190	2	175	90 ~ 120	Entier
1200	Truite/Daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	30 ~ 40	3-4 poissons
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	25 ~ 35	4-6 filets

QUELLECUISINIERE.COM

Cuisson au gril

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Niveau de gradin	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Tournebroche

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Quantité		temp.°C	Temps de cuisson en minutes
Volaille	1000	2	200	50-60
Rôtis	800	2	200	50-60

Pizza

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Niveau de gradin	Temp. °C		
Pizza, grande	1	200	15~25	sur le plateau multi-usages

QUELLECUISINIERE.COM

TYPE DE PLAT	Cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Niveau de gradin	Temp. °C		
Pizza, petite	1	200	10~20	sur le plateau multi-usages ou la grille du four
Petits pains	1	200	15~25	sur le plateau multi-usages

Four - Entretien et nettoyage

- 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 !

Parois catalytiques

Les parois revêtues d'un émail catalytique sont auto-nettoyantes. Elles absorbent la graisse qui se déposent dans l'enceinte du four en cours de fonctionnement.

Pour faciliter ce processus d'auto-nettoyage, chauffez le four à vide à intervalles réguliers.

- Mettez en fonctionnement l'éclairage du four.
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Sélectionnez la fonction Cuisson traditionnelle.
- Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
- Nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'une éponge douce et humide.

⚠ **Avertissement** Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique. N'utilisez jamais d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants ou pointus qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

ℹ La décoloration de la surface catalytique n'a aucune incidence sur les propriétés catalytiques.

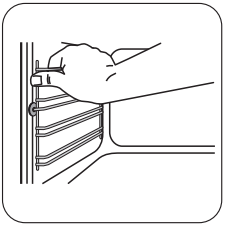
Grilles et panneaux catalytiques amovibles

Pour nettoyer la cavité du four, retirez les grilles et les panneaux catalytiques.

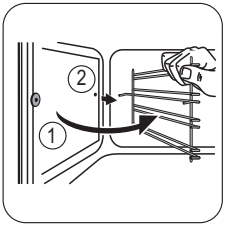
⚠ **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles. Les panneaux catalytiques ne sont pas fixés à la cavité du four et peuvent tomber lors du retrait des grilles.

⚠ **Avertissement** Avant de procéder à l'entretien, attendez que l'appareil soit froid. Vous risqueriez de vous brûler au contact de la chaleur résiduelle.

QUELECTSITE.COM



❶ Écartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.
Maintenez les gradins arrière et le panneau catalytique en place de l'autre main.



❷ Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

Remontage des glissières
Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

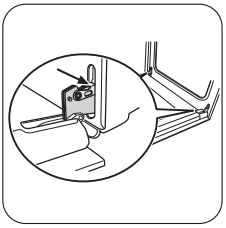
Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer plus facilement la porte du four.

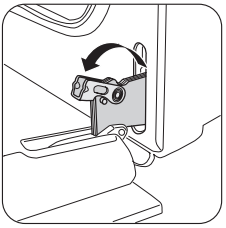
Avertissement Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

Avertissement Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

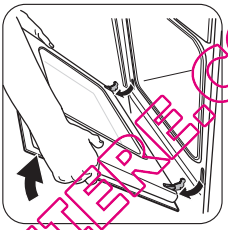
Retrait de la porte du four



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



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



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

Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement

Avertissement Lavez le panneau en verre uniquement à l'eau savonneuse. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (comme des couteaux ou racloirs) peuvent endommager la vitre.

Une fois le nettoyage terminé, replacez la porte du four. À cet effet, procédez dans le sens inverse.

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

QUELECUISINIERE.COM

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/Nettoyage du cache en verre

1. Retirez le cache 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 la chaleur jusqu'à 300°C.
4. Remettez le cache en verre en place.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjoncten à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	N'effleurez qu'une seule touche sensitive à la fois.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	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 du tout.	La sécurité enfants, la fonction verrouillage des touches ou la fonction STOP + GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation de l'appareil ».
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le dispositif de réglage de température n'est pas sur une position de fonctionnement.	Mettez l'appareil en fonctionnement.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte 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.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer.	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.

QUELLEQUISINIERE.COM

Problème	Cause possible	Solution
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.	Dégagez 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.	Dégagez les touches sensitives.
Le niveau de cuisson varie.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre Gestion de la puissance.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis s'arrête. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert ⏻	Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive.
- s'allume.	Le dispositif d'arrêt automatique est activé.	Mettez l'appareil à l'arrêt et remettez-le en fonctionnement.
- s'allume.	La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée.	Mettez la zone de cuisson à l'arrêt. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement.
F s'allume.	Aucun ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.	Posez un récipient sur la zone de cuisson.
F s'allume.	Plat de cuisson inadapté	Utilisez un récipient de cuisson approprié.
F s'allume.	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
E et un chiffre s'affichent.	Erreur du système électronique	Débranchez électriquement l'appareil pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si E s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
E4 surviennent.	Erreur de l'appareil, car un récipient brûle ou vous n'utilisez pas un récipient de cuisson adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Le dispositif d'arrêt automatique est activé.	Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le récipient de cuisson chaud. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement après 30 secondes environ. E4 doit disparaître. L'indicateur de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez s'il figure au chapitre Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction.

QUELLECUISINIERE.COM

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le service après-vente.

Avertissement Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

Important En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, l'intervention d'un technicien du service après vente ou du magasin vendeur sera facturée même si l'appareil est encore sous garantie.

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le service après-vente.

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces informations figurent sur la plaque signalétique (reportez-vous à « Description de l'appareil »).

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

Conseils pour les appareils à façade métallique :

Si vous ouvrez la porte pendant ou juste après la cuisson, de la condensation peut apparaître sur la surface vitrée.

Installation

Important Lisez d'abord attentivement les Avertissements.

Caractéristiques techniques

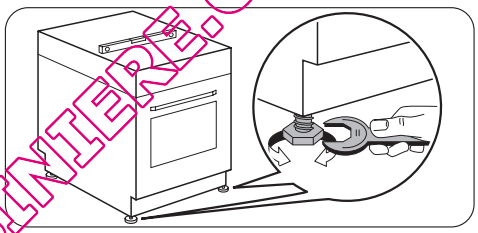
Appareil classe 2, sous-classe 1 et classe 1.

Dimensions	
Hauteur	850 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	56 l

Avertissement N'installez pas l'appareil sur un socle

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



Installation électrique

Avertissement Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas ces consignes de 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.

QUELLECUISINIERE.COM

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.

Avertissement Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.

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

QUELLECUISINIERE.COM

QUELLECUISINIERE.COM

QUELLECUISINIERE.COM

QUELLECUISINIERE.COM

FAURE

www.electrolux.com/shop

QUELLECUISINIERE.COM

892941124-B-062010

CE