FAGOR

FR MODE D'EMPLOI

IO-CFS-1620 / 8509241 (04.2020 V2)

FR Cuisinière électrique vitrocéramique

FACV2104B

Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser la cuisinière.

Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil FAGOR combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Respectueusement

FAGOR

Note!: N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.
La cuisinière a été conçue uniquement pour un usage domestique.
Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

En cas de doute ou si vous ne comprenez pas toutes les instructions de ce mode d'emploi, vous pouvez contacter notre service consommateur qui vous guidera en tous points utiles.
Le n° de téléphone est: 01.56.48.06.34.

TABLES DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SECURITE 4

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 10

DÉBALLAGE 11

MISE AU REBUT 11

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 12

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL 13

INSTALLATION 14

MONTAGE DE LA FIXATION ANTI BASCULEMENT 15

UTILISATION 18

FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR 19

MODE D'UTILISATION DES FOYERS DE LA PLAQUE DE CUISSON 22

CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES 27

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 32

SITUATIONS D'URGENCE 37

DONNEES TECHNIQUES 38

- Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent s'appliquer obligatoirement.
- Ne pas permettre l'utilisation de la cuisinière aux personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi.
- En ce qui concerne les instructions d'installation de l'appariel et les raccordments éléctriques, référez vous au paragraphe ci- après dans la notice.

Installation

- Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants - risque d'asphyxie ! Conservez-les hors de portée des enfants
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique et dans cette notice.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant une attention particulière doit être prise pour le dessous de l'appareil car il n'est ni conçu ni destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, qui peuvent causer des blessures.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.

- Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le magasin vendeur.
- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement: Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.
- Instruction de mise à la Terre: Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée installée et mise à la terre en accord avec tous les codes et règles locaux.

MISE EN GARDE: Pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations anti-basculement doit être mis en place.

Utilisation

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des application domestiques et analogues telles que:

1. Des coins cuisines réservés au personnel des magasins,

bureaux et autres environnements professionnels;
2. Des fermes;
3. L'utilisation des clients des hotels, motels et auters environnements à caractère résidentiel;
4. Des environnements du type chambres d'hôtes.

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Tout autre usage de l'appareil serait considéré comme inapproprié et, par conséquent, dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par un usage inapproprié ou incorrect de l'appareil.
- ATTENTION: Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fin, par exemple le chauffage d'un local.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et quelles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'‘appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour

brancher l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Ne mettre en route la vanne du raccord du gaz ou la vanne de la bouteille de gaz qu'après avoir vérifié que tous les boutons sont en position « fermé ».
- Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- Si votre cuisinière comporte un couvercle, il convient d'enlever tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.
- Si votre cuisinière comporte un couvercle, il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de le fermer.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande ou toute autre partie sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec le four chaud ou la plaque de cuisson, car leur isolation n'est pas résistante à hautes températures.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil.

- Les liquides renversés doivent être nettoyés de la table de cuisson avant de la faire fonctionner.
- Prendre les précautions nécessaires pour ne pas inonder le brûleur lors de l'ébullition des liquides.
- MISE EN GARDE: Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- Lors de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15 kg et sur la table de cuisson d'un poids supérieur à 25 kg.
- Il est interdit de ranger dans le tiroir des récipients ou d'autre élément ainsi que des matériaux inflammables ; la température à l'intérieur pouvant être très importante.
- ATTENTION : Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la plaque de cuisson. Si la surface est fissurée ou fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et contacter le service après-vente.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de cuisine.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.

- ATTENTION: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- ATTENTION : les personnes possédant des objets métalliques dans le corps (pacemaker) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson en cours de fonctionnement ; il est conseiller de demander l'avis de son médecin avant d'utiliser la table de cuisson.

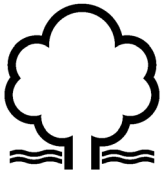
Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées. Se référer au paragraphe 'Nettoyage et entretien de la cuisinière' qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la cuisinière ou la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasif ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Exigez des pièces de rechange certifiées Constructeur.
- Lors d'une panne, la cuisinière ne peut être réutilisée qu'après sa remise en état par un professionnel agréé.
- MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie d'énergie ! Voici quelques conseils:

- **Utilisation de récipients de cuisson adaptés.**
- Des casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie. N'oubliez pas d'utiliser les couvercles, sinon la consommation d'énergie est quadruplée !
- **Choisir une casserole adaptée à la surface du foyer.**
- Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la zone de chauffe.
- **Propreté des zones du foyer et des fonds des casseroles.**
- Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.
- **Éviter de soulever trop souvent le couvercle.**
- Eviter également d'ouvrir trop souvent la porte du four.
- **Éteindre à temps et utiliser la chaleur résiduelle.**
- Si le temps de cuisson est long, éteindre la zone du foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.
- **Utiliser le four uniquement pour vos mets les plus volumineux.**
- La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.
- **Utilisation de la chaleur résiduelle du four.**
- Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- **Note :** Si vous utilisez une minuterie, programmer un temps de cuisson plus court.
- **Utilisez la cuisson à chaleur tournante, la porte du four fermée.**
- **Bien fermer la porte du four.**
- La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.
- **Ne pas encastrer la cuisinière à proximité directe des réfrigérateurs / congélateurs.** La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

DÉBALLAGE

Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement.

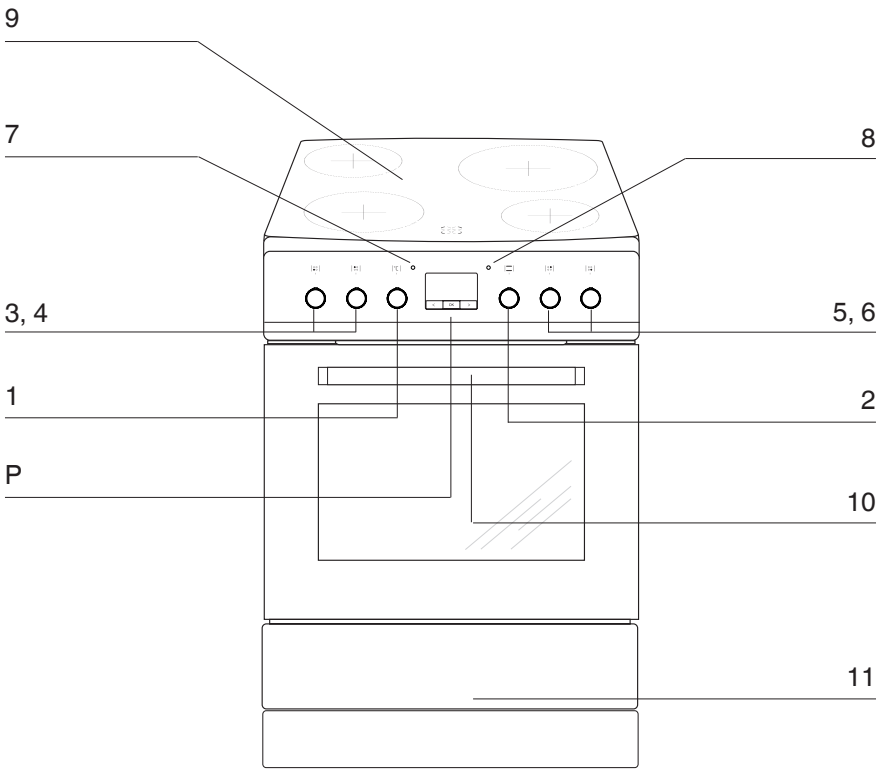
Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Note: Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants durant le déballage.

MISE AU REBUT

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/UE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.
Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.
Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



P: Programmateur électronique
1: Manette de réglage de la température du four
2: Manette des programmes du four
3, 4, 5, 6: Manettes des foyers du plan de cuisson
7: Voyant (rouge) de contrôle du thermostat du four
8: Voyant (orange) de fonctionnement de la cuisinière
9: Plaque vitrocéramique
10: Poignée de la porte du four
11: Tiroir

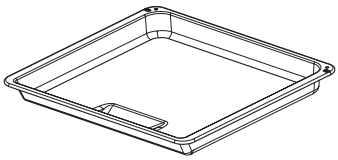
CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière

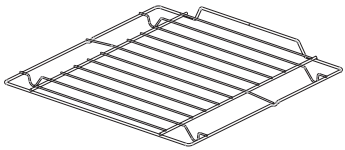
Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Foyer arrière gauche	14,5 cm	1,2 kW
Foyer avant gauche	18,0 cm	1,8 kW
Foyer arrière droit	21,0 cm	2,3 kW
Foyer avant droit	14,5 cm	1,2 kW

Four	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	1,5 kW
Résistance circulaire	2,1 kW

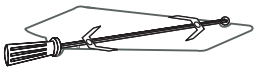
Équipement de la cuisinière



Lèchefrite

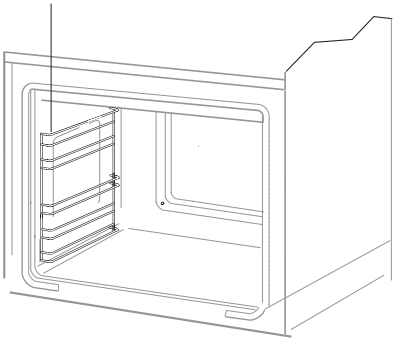


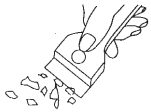
Grille



Broche et berceau

Gradins fils





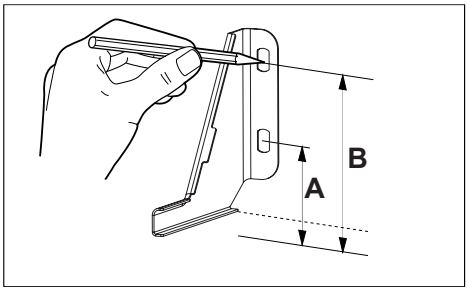
Schraper

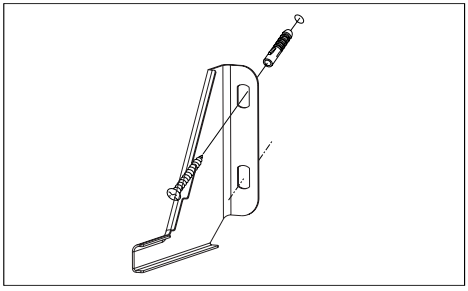
Aménagement de la cuisine

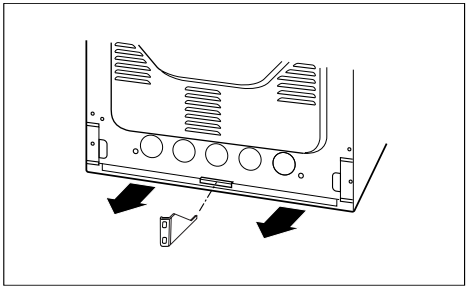
- Le local ou la cuisine doit être sec et facile à aérer, disposer d'une ventilation efficace et la disposition de son équipement doit garantir un accès facile à tous les éléments de commande.
- L'aménagement de la cuisine selon les exigences de la classe 1 ou classe 1 sous-classe 2 permet de l'aménager d'un côté par des meubles hauts ou une paroi. Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100°C. Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé.
- Poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas poser sur un socle).
- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.
- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau, ce qui est très important pour que la graisse soit distribuée de manière uniforme sur la poêle.
- Pour une mise à niveau parfaite de l'appareil, utilisez les pieds de réglage, accessibles après avoir enlevé le tiroir. Plage de réglage des pieds +/- 5mm.

MONTAGE DE LA FIXATION ANTI BASCULEMENT

Pour éviter le basculement de la cuisinière, installez la fixation fournie avec votre produit en procédant comme suit:
Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 6,0 cm du sol (A). Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (B). À l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer.







Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

Note:
Le raccordement à l'installation électrique ne peut être réalisé que par un professionnel agréé. Il est interdit de procéder aux transformations ou aux modifications de l'installation électrique.

Indications pour l'installateur
La cuisinière est conçue pour une alimentation en courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale des éléments chauffants est de 230V. Il est possible d'adapter la cuisinière à une alimentation par courant monophasé (230V) par une réduction appropriée (pont) réalisée au niveau du bornier, selon le schéma des connexions ci-après. Le schéma des connexions est aussi présenté à côté du raccordement de la cuisinière. Pour ouvrir le bornier, enlevez le couvercle et faites pression avec un tournevis plat afin de débloquer les languettes latérales. Adaptez bien le cordon d'alimentation au type de raccordement et à la puissance nominale de la cuisinière.
Le cordon d'alimentation doit être fixé à l'arrêt de traction du boitier de raccordement de la cuisinière

Note:
N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole ⏚. L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm.
Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consulter les informations de la plaque signalétique et du schéma de raccordement.
Note: l'installateur est dans l'obligation de remettre à l'utilisateur « un certificat de raccordement de la cuisinière à l'installation électrique ».
Tout raccordement différent de celui préconisé sur le schéma peut entraîner la détérioration de l'appareil.

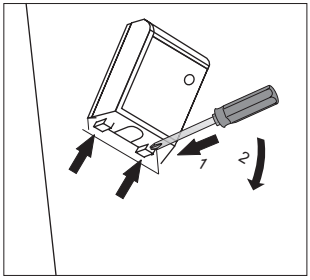
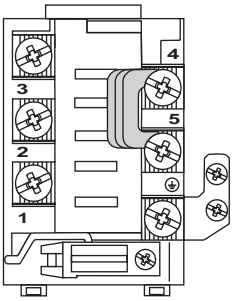
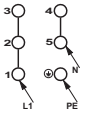
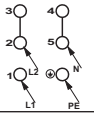
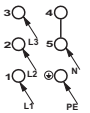


SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES

Note: la tension des éléments chauffants est de 230V.



Note: Dans tous les cas de raccordement, la prise de terre doit être reliée au bornier au niveau du symbole ⏚ PE.

				Type de câble de raccordement recommandé
1	Cas du réseau de 230 V: le raccordement monophasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 1-2-3 et 4-5, prise de terre sur ⏚	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm²
2	Cas du réseau de 400/230 V raccordement biphasé avec fil neutre, les ponts raccordent les bornes 2-3 et 4-5, prise de terre sur ⏚	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm²
3	Cas du réseau de 400/230 V: raccordement triphasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 4-5, les fils de phase connectés à 1, 2 et 3, fils neutre à 4 et 5, prise de terre sur ⏚	3N~		H05VV-F5G2,5 5X 2,5 mm²

Fils de phase - L1, L2, L3; N – fil neutre; PE – prise de terre

Avant la première utilisation de la cuisinière

- Enlever tous les éléments de l'emballage, vider le tiroir, nettoyer le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger,
- Enlever tous les accessoires du four et les nettoyer à l'eau chaude avec du produit nettoyant,
- Allumer la ventilation du local ou ouvrir une fenêtre,
- Chauffer le four en mode convection naturelle, 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlever toutes les salissures et laver soigneusement,
- Nettoyer l'intérieur du four soigneusement.

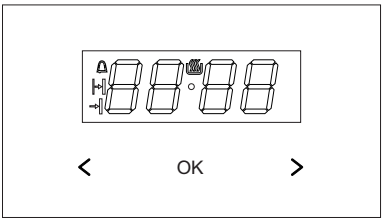
Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

Il est impératif d'enlever soigneusement les restes de colle et du film plastique qui enveloppe les supports, et le cas échéant, les restes de bande adhésive utilisée pour emballer l'appareil.

Note:
Lorsque vous branchez cet appareil à l'alimentation électrique, ou suite à une coupure de courant, l'indication «0.00» apparaît sur l'écran électronique. Vous devrez alors régler l'horloge (voir le chapitre Réglage de l'horloge).

Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne pourra pas fonctionner.

FONCTIONNEMENT DU PROGRAMMATEUR



OK - touche de sélection du mode de fonctionnement

> - touche plus

< - touche moins

- symbole prêt
- symbole du minuteur
- symbole de la durée
- symbole de la fin de cuisson

Réglage de l'heure actuelle

Après la connexion au réseau ou la reconnexion après une panne de courant, l'écran affiche le message 0.00 qui clignote.

- Appuyer et maintenir le touche OK (ou simultanément les senseurs < / >) jusqu'à l'apparition du symbole sur l'afficheur, le point sous le symbole clignote.
- Régler l'heure dans les 7 secondes qui suivent, en utilisant les touches < / >.
- Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole cesse de clignoter.

La modification de l'heure peut être effectuée plus tard en appuyant simultanément sur les touches < / >, lorsque le point sous le symbole clignote, il est possible de modifier l'heure actuelle.

Attention:
Le four peut être mis en marche après l'apparition du symbole sur l'afficheur.

Minuteur

Il est possible d'activer le minuteur à tout moment, indépendamment des autres fonctions activées ou non. Le décompte se fait de 1 minutes à 23 heures 59 minutes.
Pour régler le minuteur il faut :

- Appuyer sur le touche OK, le symbole .
- Régler le minuteur à l'aide des touches < / >, l'afficheur indique le temps réglé sur le minuteur et la fonction activée une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et le symbole clignote.
- Appuyer et maintenir pressé le touche < / > ou OK pour désactiver le signal sonore, le symbole s'éteint et l'afficheur affichera l'heure actuelle après environ 7 secondes.

Attention:
Si le signal sonore n'est pas désactivé manuellement, il s'arrête automatiquement après environ 7 minutes.

Fonctionnement semi-automatique

Pour éteindre le four à une heure fixée au préalable, il faut :

- Régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur les positions choisies du mode de fonctionnement du four.
- Appuyer sur le touche OK jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement dur et le symbole commence à clignoter.
- Régler la durée de caisson requise à l'aide des touches < / >, dans une étendue de 1 minute à 10 heures.

Le temps réglé est sauvegardé après environ 7 secondes, l'afficheur indique de nouveau l'heure actuelle et le symbole est allumé.
Une fois le temps réglé écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles et clignotent.

- Régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la

position éteint.
- Appuyer et maintenir pressé le touche **<** / **>** ou OK pour éteindre le signal sonore, les symboles |⇥| et ⇥| s'éteignent et après environ 7 secondes, l'afficheur affichera l'heure actuelle.

Fonctionnement automatique

Si le four doit se mettre en marche pour une durée déterminée et à s'éteindre à une heure fixe, régler la durée de cuisson et ensuite l'heure de la fin de cuisson :
- Appuyer sur le touche OK jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement dur et le symbole |⇥| commence à clignoter.
- Régler la durée de caisson requise à l'aide des touches **<** / **>** comme pour le mode semi-automatique.
- Appuyer sur le touche OK jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement End et le symbole ⇥| commence à clignoter.
- Régler l'heure de la fin de cuisson à l'aide des touches **<** / **>**, l'heure peut être différée à 23 heures et 59 minutes au maximum.
- Régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur les positions choisies du mode de fonctionnement du four. Les symboles |⇥| i ⇥| sont activés, le four se met en marche selon la durée de cuisson et l'heure de la fin de cuisson réglées (p.ex. la durée de cuisson est réglée sur 1 heure et l'heure de la fin de cuisson sur 14:00, le four se met automatiquement en marche à 13:00).

Une fois la cuisson terminée (l'heure de la fin de cuisson atteinte), le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles |⇥| et ⇥|clignotent.
- Régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position éteint.
- Appuyer et maintenir pressé le touche **<** / **>** ou OK pour éteindre le signal sonore, les symboles |⇥| et ⇥| s'éteignent, et après environ 7 secondes, l'afficheur affiche l'heure actuelle.
-

Suppression des réglages

Il est possible de supprimer le réglage du minuteur ou du mode automatique à tout moment.

Suppression des réglages du mode automatique :
- Appuyer simultanément sur les touches **< / >.**
- Suppression des réglages du minuteur :
- À l'aide du touche OK sélectionner la fonction du minuteur.
- Appuyer de nouveau sur les touches **< / >.**

Modification de la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante :
- Appuyer simultanément sur les touches **< / >.**
- À l'aide du touche OK sélectionner la fonction tonalité, les indications sur l'afficheur clignotent ton l :
- À l'aide des touches **<** / **>** choisir la tonalité :
- Dans une étendue de 1 à 3 à l'aide du touche **>.**
- Dans une étendue de 3 à 1 à l'aide du touche **<** .

Modification de la luminosité de l'afficheur

Il est possible de modifier la luminosité de l'afficheur dans une étendue de 1 à 9, où 1 correspond au réglage le plus sombre et 9 au réglage le plus claire. Les nouvelles valeurs sont introduites si l'horloge n'est pas active (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes).

La luminosité de l'afficheur peut être modifiée de la manière suivante :

- Appuyer simultanément sur les touches **<** / **>**.
- À l'aide du touche OK, sélectionner la fonction bri (une première pression fait passer au mode tonalité et la deuxième au mode bri).
- À l'aide des touches **<** / **>** choisir le degré de luminosité :
- Dans une étendue de 1 à 9, à l'aide du touche **>.**
- Dans une étendue de 9 à 1, à l'aide du touche **<** .

Attention :
Si l'horloge est activée, (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes), la luminosité est maximale.

Mode nocturne

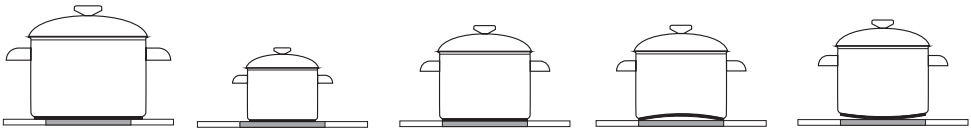
Entre 22:00 et 6:00, l'afficheur diminue automatiquement la luminosité.

MODE D'UTILISATION DES FOYERS DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour les informations concernant les différents types des foyers - voir le chapitre Caractéristiques de l'appareil.

Choix du récipient

Un récipient correctement choisi est un récipient dont la taille et la forme du fond correspondent approximativement à la surface de la zone de chauffe. **Il ne faut pas utiliser les casseroles à fond concave ou convexe.** Il faut bien adapter le couvercle du récipient à sa taille. Nous recommandons l'utilisation des récipients à fond épais.
Tout encrassement des foyers et des récipients rend impossible une exploitation optimale de la chaleur.



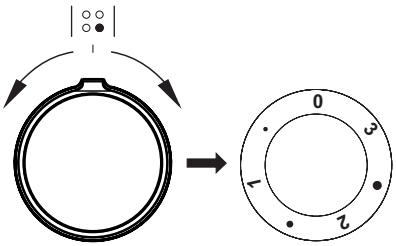
INCORRECT INCORRECT CORRECT INCORRECT INCORRECT

Choix de la puissance

La puissance de chauffe varie selon les foyers. Pour changer la puissance de chauffe, il suffit de tourner la manette à droite ou à gauche.

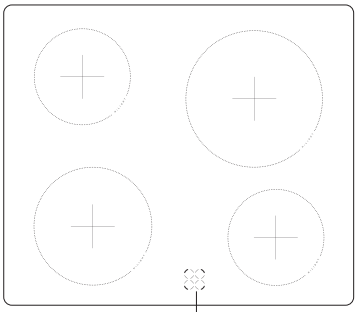
Positions du bouton

0 Fermé
• Minimum, réchauffer les plats
1 Mijoter les légumes, cuisson lente
• Cuire les soupes, de grandes quantités d'aliments
2 Friture lente
● Dorer la viande, les poissons
3 Maximum, montée en température rapide, cuisson rapide, friture rapide



Indication de la température de la zone de chauffe

Si la température de la zone de chauffe est supérieure à 50°C, le voyant correspondant à cette zone s'allume.
Le voyant allumé informe l'utilisateur que le foyer est chaud, afin d'éviter tout contact accidentel avec la surface brûlante.
Durant approximativement 5 à 10 minutes, la zone de chauffe conserve la chaleur résiduelle qui peut être utilisée pour réchauffer les plats ou pour les maintenir au chaud sans rallumer le foyer.



Indicateurs de la température du foyer

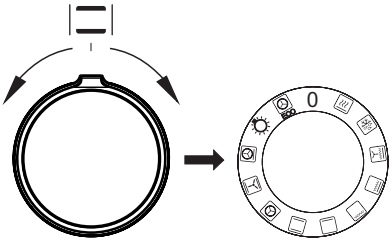
Utilisation du four

Pour les informations techniques du four, voir le chapitre « Caractéristiques de l'appareil. »

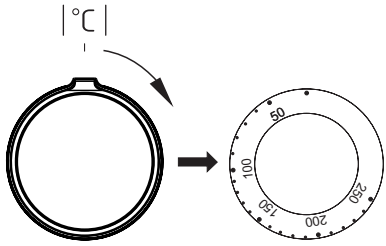
Four à chaleur tournante (avec ventilateur et résistance)

Le four est chauffé grâce à deux résistances placées sur la partie supérieure et inférieure, et par chaleur tournante ou par le grill. Le four est contrôlé à partir des boutons de sélection de programme et de sélection du thermostat. Pour choisir un mode de cuisson, tournez le bouton sur la position désirée.

Sélecteur de programme



Sélecteur du thermostat



Pour éteindre – positionner les deux boutons sur ● / 0.

Note:
La montée en température s'effectue seulement une fois que vous avez sélectionné une fonction et une température.

Fonctions du four représentées sur le bouton

0	Réglage zéro
	Montée en température rapide: Résistance chaleur tournante et gril allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.
	Décongélation: Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.
	Super gril ventilé: Cette fonction permet une cuisson rapide ou une cuisson de grandes quantités d'aliments.
	Gril renforcé (gril et résistance de voûte): Cette fonction permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.
	Gril simple: Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.
	Résistance de sole: Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Elle permet de cuire le fond de vos pâtisseries ou tartes, par exemple.
	Convection naturelle: Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.

	Chaleur tournante: Cette fonction permet une cuisson ventilée par l'air forcée grâce au thermo-ventilateur situé au fond du four. Ce mode de cuisson permet une distribution uniforme de la chaleur autour des plats. Lors de l'utilisation de cette fonction, diminuer de 20°C à 40°C la température utilisée en convection naturelle. Les avantages de cette fonction: - La durée initiale de mise à température du four est diminuée via le raccourcissement de la phase de préchauffage, - Elle permet de cuire sur deux niveaux à la fois, - Les viandes perdent moins de graisse et de jus, conservant ainsi une meilleure saveur.
	Convection naturelle ventilée: Cette fonction permet de cuire plus facilement les pizzas entre autres.
	Sole pulsée: Cette fonction permet d'augmenter la température au niveau de la pâte des pâtisseries pour qu'elles soient plus croustillantes.
	Éclairage indépendant du four: Lorsque le bouton est positionné sur cette fonction, la lampe du four sera allumée.
	Mode de cuisson ECO: Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre d'économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé. Sur cette position, l'éclairage du four reste éteint.

Voyants de contrôle

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendre que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintien de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage indépendant du four ».

Utilisation du gril

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril. Pour allumer le gril, il faut:

- Tourner la manette sur l'une des positions suivantes:
- Monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- Insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant.
- Fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du gril, voir Cuisson au four - Conseils pratiques.

Note:
Lors de l'utilisation du gril, veiller à bien fermer la porte du four.
Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.

Utilisation de la broche

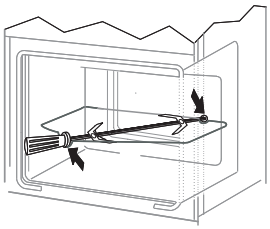
La broche permet de cuire votre viande par un mouvement rotatif. Elle sert principalement à préparer la volaille, les brochettes, les saucisses, etc. La rotation de la broche commence et s'arrête au moment de mise en marche ou d'arrêt de la fonction du gril.
La broche s'arrête de manière intermittente et change de rotation. Ces altérations du rythme n'influencent pas la fonctionnalité de l'appareil ni la qualité de la cuisson.

Note :
La broche ne dispose pas d'une manette de commande séparée.

Utiliser le gril la porte du four fermée.

Préparation de la viande à rôtir sur la broche :

- Enfourcher la viande et l'immobiliser à l'aide des broches latérales.
- Introduire le berceau au 3e niveau à compter du bas.
- Introduire l'extrémité de la broche dans l'orifice d'entraînement et faire attention que la rainure de la broche soit bien posée dans l'enfoncement du berceau.
- Dévisser la poignée.
- Insérer la lèchefrite au dessous du berceau.
- Fermer la porte du four.



CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Pâtisseries

- Pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille
- Il est également possible d'utiliser les moules et lèchefrites achetés dans le commerce. Il faut les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson,
- Si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four,
- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, il faut vérifier la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre),
- Il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure),
- Les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires,
- Si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes

- Le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson,
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures,
- Dans le cas d'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite incluant une petite quantité d'eau,
- Normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

Mode de cuisson ECO

- En utilisant le mode ECO, la cuisson est optimisée par un programme spécifique qui se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des plats.
- La durée de cuisson ne sera pas réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson n'est pas nécessaire.
- Durant le processus de cuisson, veiller à ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la mode de cuisson ECO

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température [°C]	Gradin	Temps [min.]
Tarte biscotte		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle		180 - 200	2	50 - 70
Poisson		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf		200 - 220	2	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps (min.)
Tarte biscotte		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		220-250	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Bœuf		160 - 180	2	120 - 160
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Porc		160 - 190	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Poulet		175 - 190	2	60 - 70
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

[1)] Préchauffer le four vide.

[2)] Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules.

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.
Cuisson de gâteaux

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson [2] (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	4		160 [1]	28 - 32 [2]
	Plaque pour pain	3		155 [1]	23 - 26 [2]
	Plaque pour pain	3		150 [1]	26 - 30 [2]
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		150 [1]	27 - 30 [2]
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Plaque pour pain	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Plaque pour pain	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 [1]	50 - 65 [2]

[1] Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.

[2] Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 [2)]	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		250 [1)]	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

[1)] Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

[2)] Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100

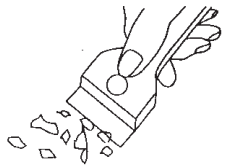
Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de prolonger la vie utile de la cuisinière et l'utilisation correcte de ses éléments chauffants, l'utilisateur doit l'entretenir correctement et effectuer la maintenance préconisée qui lui permettront, en plus, de faire des économies.
Avant de commencer le nettoyage ou d'autres travaux d'entretien, il est impératif de toujours débrancher l'appareil de sa source d'alimentation (sortir la fiche de la prise). Le nettoyage ne peut commencer que lorsque la plaque de cuisson est froide.

Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée systématiquement après chaque usage. Dans la mesure du possible, nous recommandons de nettoyer la plaque lorsqu'elle est tiède (le voyant de chaleur résiduel éteint). Eviter un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, et éviter de brûler les liquides ayant débordés.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants fortement abrasifs tels que les poudres à récurer contenant des agents abrasifs, pâtes abrasives, pierres abrasives, pierres ponces, éponges en acier, etc. Ils peuvent rayer la surface de la table de cuisson et provoquer des dommages irréversibles. Il est interdit d'utiliser des produits chimiques trop abrasifs.
- Des salissures qui ont fortement adhéré à la table peuvent être raclées avec un grattoir spécial. Faire attention à ne pas abîmer le cadre de la plaque céramique.



Grattoir pour cuisinières

Note : faire toujours entrer le bord tranchant à l'intérieur du grattoir (il suffit d'appuyer sur la partie saillante avec le pouce). Manipuler avec précaution – risque de blessures – tenir à l'écart des enfants.

- Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage délicats, adaptés, tels que liquides et émulsions qui éliminent la graisse. En particulier, nous préconisons l'utilisation des préparations spéciales pour nettoyage et entretien des appareils vitrocéramiques. Dans le cas contraire, nous recommandons l'utilisation de l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Pour le nettoyage, utiliser un torchon doux et délicat, absorbant bien l'humidité.
- La plaque vitrocéramique doit être soigneusement séchée après tout nettoyage.
- Faire particulièrement attention à ne pas abîmer la plaque vitrocéramique, à ne pas provoquer de rayures profondes ni d'éclats suite aux chocs provoqués par des couvercles en métal ou autres objets aux rebords tranchants.

Important !

Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.

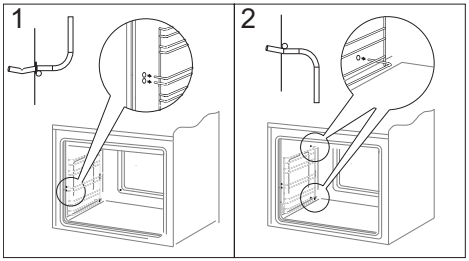
Pour nettoyer le panneau frontal utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.

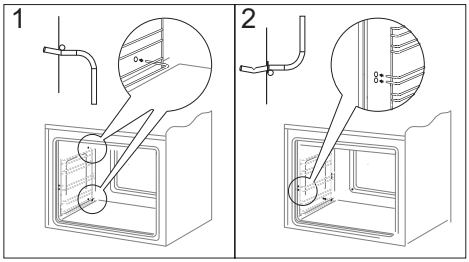
Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour plus de visibilité, nettoyer le four l'éclairage allumé.
- Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.
- Après avoir nettoyé le four, il faut l'essuyer soigneusement.

Note: Pour nettoyer et entrenir les portes vitrées, ne pas utiliser de produits abrasifs.

Les gradins fils du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulever le crochet avant de la glissière, l'écarter légèrement et enlever le crochet arrière. Après le nettoyage des gradins fils, il faut les replacer dans les trous de fixation et faire entrer les crochets.

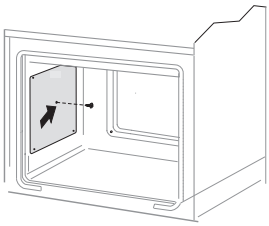




- Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, auto-nettoyant. Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un long nettoyage par catalyse du four, les restes de nourriture et les graisses doivent être nettoyés au plus tôt, avant qu'ils ne soient desséchés ou carbonisés. Pour procéder à l'auto-nettoyage du four, le laisser allumé pendant 1 heure et régler la température à 250°C. Si l'encrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.

Durant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenir les enfants à l'écart.

Important!
Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie, nous recommandons donc de vérifier, avant d'y procéder, le niveau d'encrassement. Si l'utilisateur constate la baisse de rendement des plaques en émail catalytique, il peut les remplacer via le service après-vente. Si vous choisissez une méthode traditionnelle de nettoyage, n'oubliez pas que l'émail auto-nettoyant n'est pas résistant à la friction, il faut éviter l'utilisation de nettoyants abrasifs ou de chiffons durs.



Désinstallation des parois catalytique

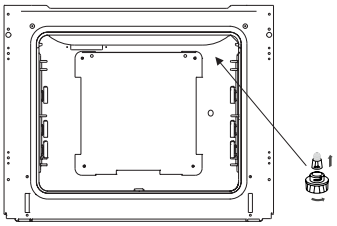
Comment changer l'ampoule d'éclairage du four

Afin d'éviter une électrocution, avant de changer l'ampoule, s'assurer que l'appareil est éteint.

- Positionner toutes les manettes sur ● / 0 et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévisser, laver le couvercle et le sécher soigneusement.
- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300°C), ayant les caractéristiques suivantes:

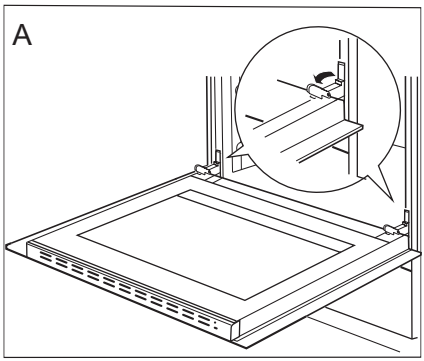
1. Tension 230 V
2. Puissance 25 W
3. Culot E14.

- Bien positionner l'ampoule dans la douille et la visser correctement.
- Fixer le couvercle.



Comment enlever la porte

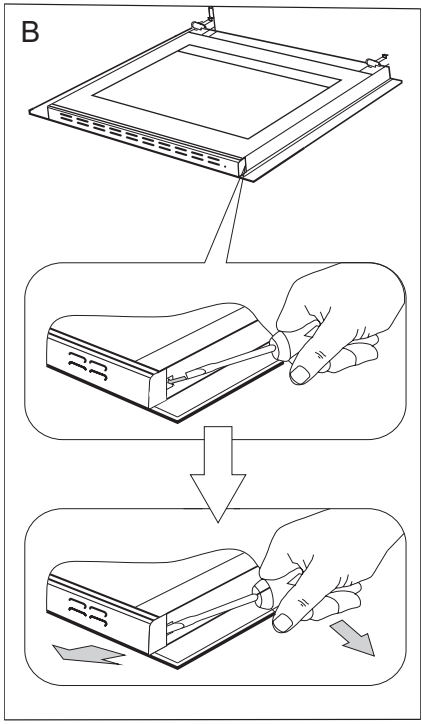
Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant.
Pour remettre la porte après le nettoyage, répéter les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veiller à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte montée, baisser l'élément de protection et bien le serrer. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.

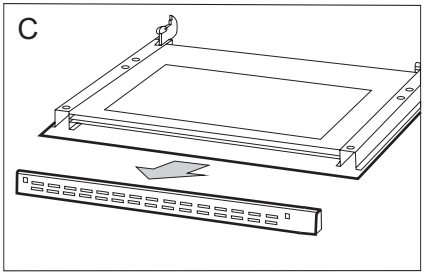


Déplacement des protections des charnières

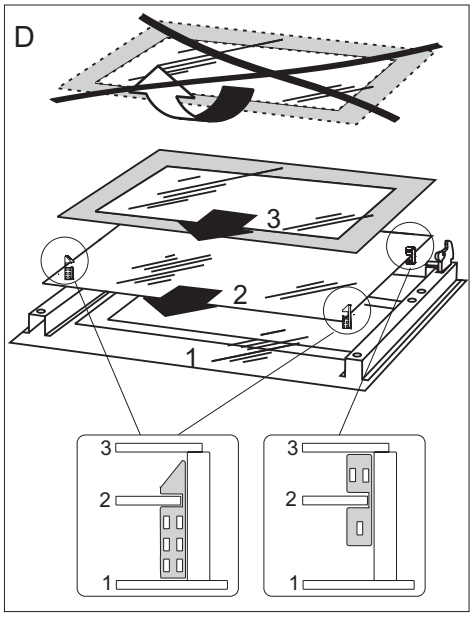
Comment enlever la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C).





3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure. (fig. D).
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage. La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut. **Attention: Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte**. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de:

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- Réparer les éventuels défauts constatés,
- Procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

Note: les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

SITUATIONS D'URGENCE

Dans chaque situation d'urgence, il faut:

- Fermer les manettes de la cuisinière
- Débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- Contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau:

PROBLÈME	RAISON	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer
L'indicateur du programmateur indique l'heure „0.00"	L'appareil a été débranché ou l'alimentation électrique a été interrompue	Mettre à l'heure le programmateur (voir Mode d'emploi du programmateur)
L'éclairage du four ne fonctionne pas	Ampoule dévissée ou grilée	Visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre Nettoyage et maintenance)

Si le problème persiste, débrancher l'alimentation électrique et signaler le défaut.

Attention! Toutes réparations ne peuvent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230 / 400V~50 Hz
Puissance nominale	10,1 kW
Plaque vitrocéramique	6,5 kW
Dimensions de la cuisinière (auteur/largeur/profondeur)	85 / 60 / 60 cm

L'appareil est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6 en vigueur dans l'Union européenne.
Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).
La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous:

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du fabricant:

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes:
- Directive « basse tension » 2014/35/CE
- Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- Directive « Éco-conception » 2009/125/CE,

Et, par conséquent, le produit est marqué CE et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

FAGOR

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex

Tous les papiers se recyclent, pensez au tri.

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr