
FR MODE D'EMPLOI

IO-CFS-3382 / 9521809 (05.2026 V2)

FR Cuisinière électrique à induction

**FACI3003S
FACI3003N**



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
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	13
CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL	14
INSTALLATION	15
MONTAGE DE LA FIXATION ANTI BASCULEMENT	16
UTILISATION	19
MODE D'UTILISATION DES FOYERS DE LA PLAQUE DE CUISSON	20
CUISSON AU FOUR – CONSEILS PRATIQUES	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	35
SITUATIONS D'URGENCE	39
DONNEES TECHNIQUES	41

CONSIGNES DE SECURITE

- 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'appareil et les raccordements électriques, 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 applications 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 autres 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'utilisateur 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 entraîner 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 conseillé de demander l'avis de son médecin avant d'utiliser la table de cuisson.

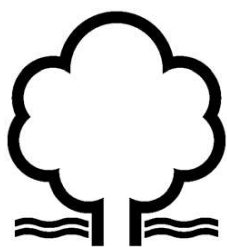
Entretien

- 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

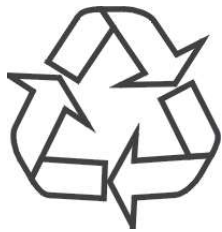


Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie d'énergie ! Voici quelques

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.**
- Éviter 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.

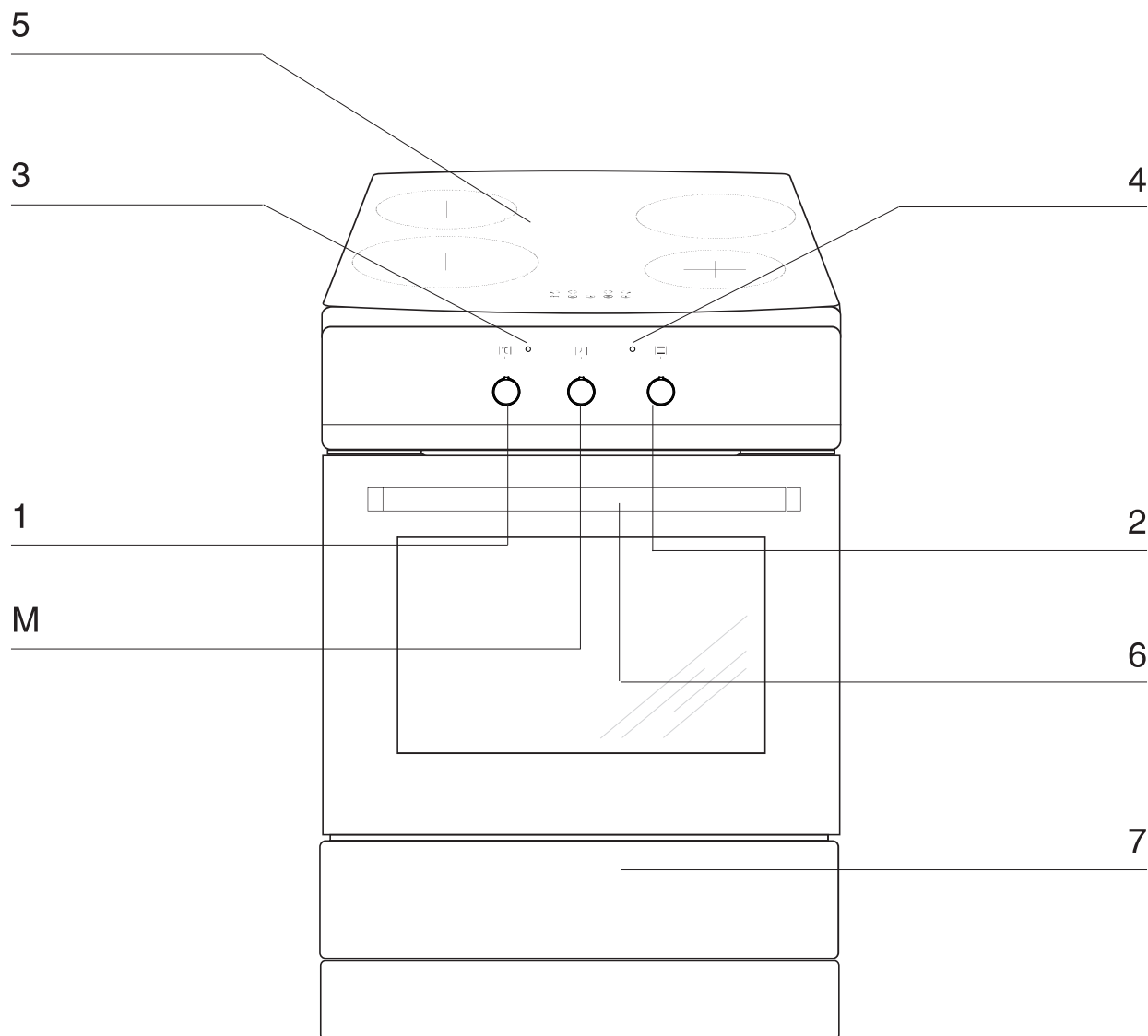
Note: Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants durant le déballage.

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.

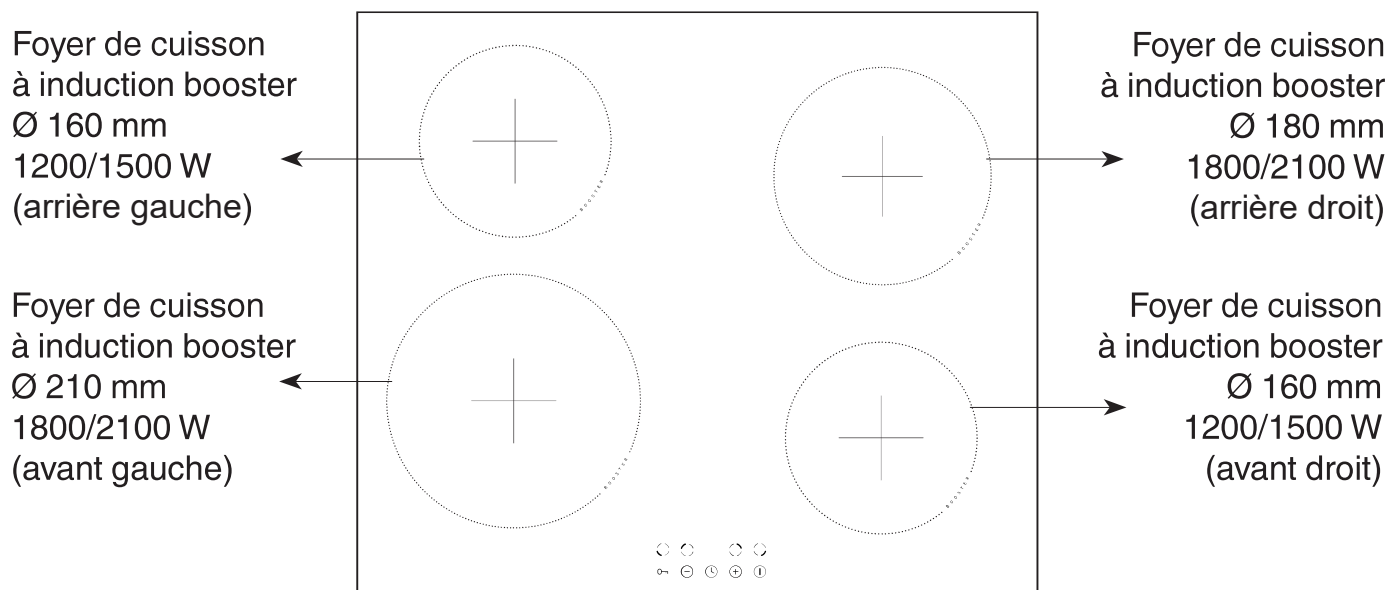
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



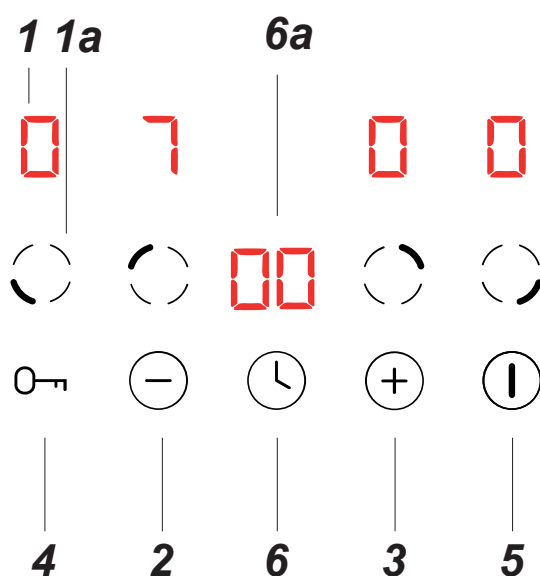
M : Minuterie mécanique

- 1: Manette de réglage de la température du four
- 2: Manette des programmes du four
- 3: Voyant (rouge) de contrôle du thermostat du four
- 4: Voyant (orange) de fonctionnement de la cuisinière
- 5: Plaque à induction
- 6: Poignée de la porte du four
- 7: tiroir

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Panneau de commande



- 1 – Touche de zone de cuisson
- 1a – Indicateur de zone de cuisson
- 2 – Touche de réglage de puissance « - »
- 3 – Touche de réglage de puissance « + »
- 4 – Touche de verrouillage du panneau de commande
- 5 – Touche marche / arrêt
- 6 – Touche de Minuterie
- 6a – Indicateur de Minuterie

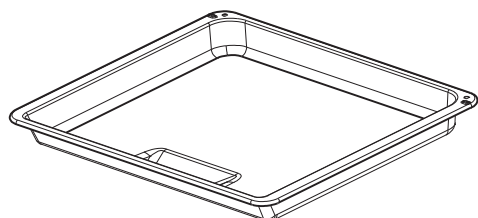
CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

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

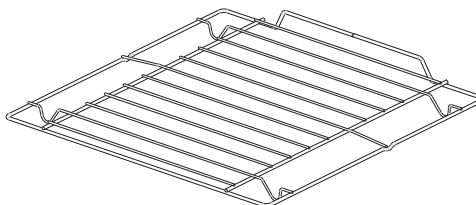
Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Foyer arrière gauche	16,0 cm	1,2 / 1,5 kW
Foyer avant gauche	21,0 cm	1,8 / 2,1 kW
Foyer arrière droit	18,0 cm	1,8 / 2,1 kW
Foyer avant droit	16,0 cm	1,2 / 1,5 kW

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

Équipement de la cuisinière

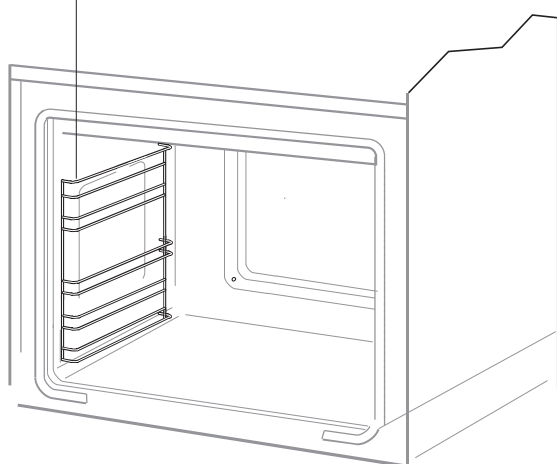


Lèchefrite



Grille

Gradins fils



INSTALLATION

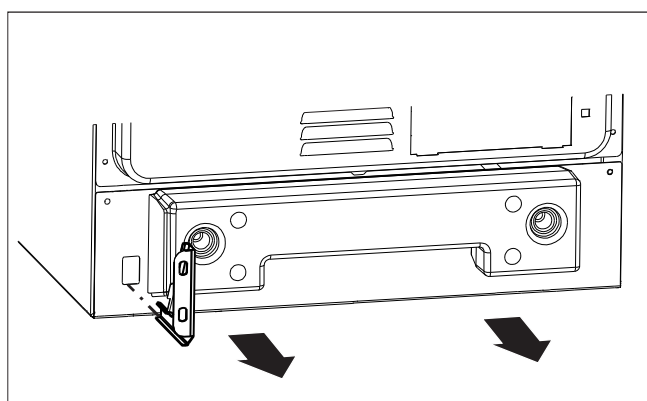
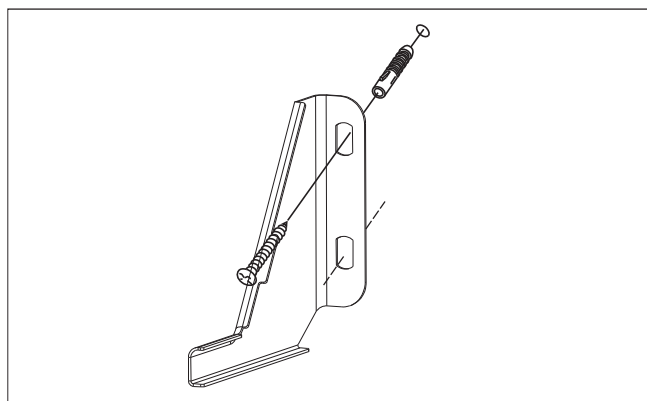
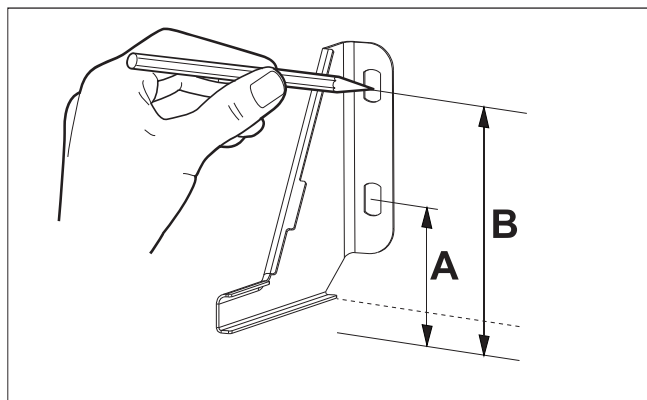
Aménagement de la cuisine

- 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.

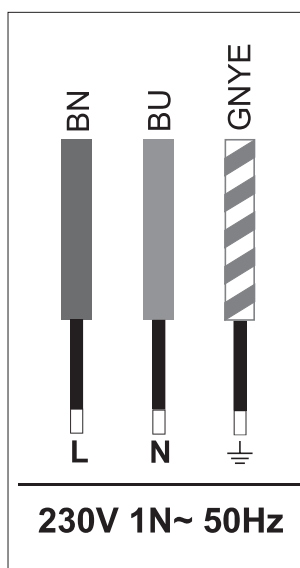


Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

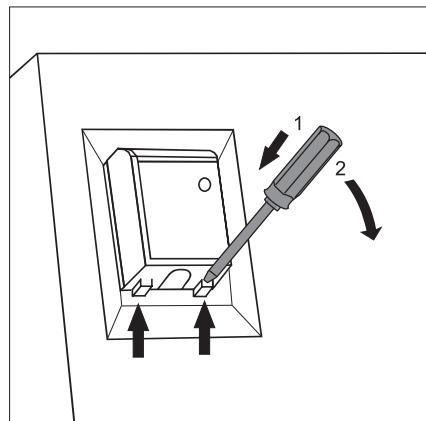
Avertissement. Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien dûment qualifié et agréé. Aucune altération ou modification volontaire de l'alimentation électrique ne doit être effectuée.

Directives d'installation

L'appareil est configuré en usine pour une alimentation en courant alternatif monophasé (230 V 1N ~ 50 Hz) et équipé d'un câble de raccordement H05VV-F 3G 6 mm² connecté au bornier. Les fils du câble de raccordement sont marqués comme suit : fil de phase L - BN - marron, fil neutre N - BU - bleu, fil de terre PE - GNYE - jaune-vert.



Vous pouvez configurer l'appareil pour une alimentation biphasée ou triphasée (400 / 230V) en pontant les bornes du bornier selon le tableau et les schémas de raccordement ci-dessous, point 1 et point 2, puis vous devez utiliser un câble de connexion spécifié dans le tableau au lieu du câble fourni avec l'appareil. Utilisez les ponts de connexion fournis avec l'appareil. Pour accéder au bornier, retirez le couvercle en le soulevant avec un tournevis à tête plate.



N'oubliez pas que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de la cuisinière. Ne traitez pas les extrémités du câble par soudure. La gaine de câble doit être montée dans le dispositif de décharge de traction, qui est adapté aux câbles d'un diamètre de 7 à 15 mm.

Avertissement. N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne du boîtier de connexion marquée par $\oplus$. L'alimentation électrique de l'appareil doit être dotée d'un interrupteur de sécurité permettant de couper le courant en cas d'urgence. La distance entre les contacts de travail de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm.

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement.

Avertissement. L'installateur est tenu de fournir à l'utilisateur le « Certificat de raccordement électrique de l'appareil ».

Un raccordement de l'appareil autre que celui indiqué sur le schéma électrique peut endommager l'appareil.

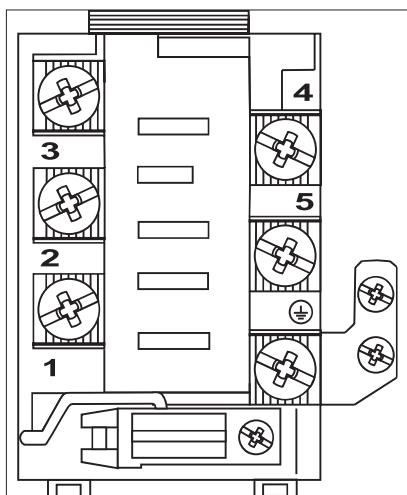


Diagramme de connexion

Avertissement: Tension des éléments chauffants
230 V.

En cas de connexion, le fil de terre doit être connecté à la borne PE (⏏).

Type de câble
de connexion
recommandé

1	Pour un raccordement biphasé 400/230 V avec un fil neutre, les bornes 2-3 et 4-5 sont pontées, et le fil de terre est connecté à la borne de terre (⏏).	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
2	Pour une connexion triphasée 400/230 V avec un fil neutre, les bornes 4-5 sont en pont, les fils de phase individuels sont connectés aux bornes 1, 2, 3 respectivement, le fil neutre est connecté aux bornes 4-5 en pont et le fil de terre est connecté à la borne de terre (⏏).	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm ²
L1, L2, L3 - Fils sous tension; N - Fil neutre; PE - Fil de terre Les flèches dans les schémas ci-dessus indiquent où vous devez connecter les fils de câble individuels.				

Avertissement : Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par le service après-vente ou par un spécialiste qualifié.

UTILISATION

Avant la première utilisation de la cuisinière

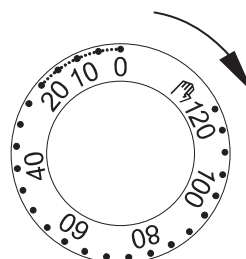
- Enlever tous les éléments de l'emballage, vider le tiroir, nettoyer le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger,
- Enlever tous les accessoires du four et les nettoyer à l'eau chaude avec du produit nettoyant,
- Allumer la ventilation du local ou ouvrir une fenêtre,
- 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.

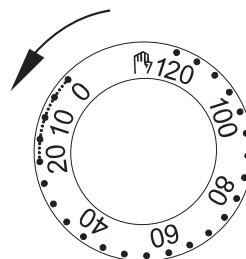
Minuterie mécanique

La minuterie sert à contrôler le temps de cuisson du four électrique. La minuterie peut être réglée de 5 à 120 minutes. Passé le temps sélectionné, la minuterie émet un signal sonore et éteint automatiquement le four. Programmation – tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et programmer le temps de cuisson.



Si la manette indique la position « 0 », le four ne s'allumera pas.

Si vous souhaitez utiliser le four sans la minuterie, la manette doit se trouver dans la position .



Note :

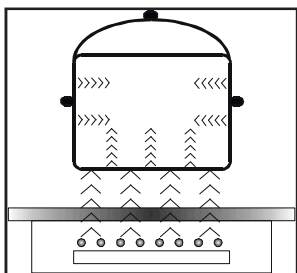
Pour un réglage compris entre 5 et 10 minutes, il est impératif de commencer par tourner le bouton du minuteur d'un quart de tour et ensuite de choisir le temps de cuisson souhaité.

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.

Principe de fonctionnement du foyer par induction

Le générateur électrique alimente un inducteur situé à l'intérieur de l'appareil. Cet inducteur crée des champs magnétiques : ainsi, dès qu'un récipient à fond métallique est posé sur la plaque, des courants induits sont transmis au récipient.



Ces courants font du récipient le véritable conducteur de chaleur, tandis que la surface vitrée de la plaque reste froide.

Ce système prévoit l'utilisation de récipients dont les fonds sont réceptifs au fonctionnement du champ magnétique.

En général, la technologie inductive se caractérise par deux qualités:

- la chaleur est émise uniquement par le récipient, elle est ainsi exploitée au maximum,
- il n'y a pas de phénomène d'inertie thermique, car la cuisson commence automatiquement au moment où le récipient est placé sur la plaque et se termine au moment où il en est retiré.

Au cours de l'utilisation normale de la plaque d'induction différents types de sons peuvent être émis qui n'ont aucune influence sur le fonctionnement correct de la plaque.

- Sifflement à basse fréquence. Le son apparaît lorsque le récipient est vide, il disparaît après l'avoir rempli avec de l'eau ou d'y avoir mis le plat.
- Sifflement à haute fréquence. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents et après la mise en marche de la puissance maximale de chauffage. Ce son s'intensifie également lorsqu'on utilise simultanément deux champs de chauffage ou plus à pleine puissance. Le son disparaît ou est moins intensif après la réduction de la puissance.
- Bruit de grincement. Le son apparaît dans des récipients qui ont été fabriqués à partir de plusieurs couches de matériaux différents. L'intensité du son dépend du moyen de cuisson.
- Bruit de bourdonnement. Le son apparaît au cours du travail du ventilateur de refroidissement des systèmes électroniques.

Les sons qui peuvent être audibles lors de l'exploitation correcte résultent du travail du ventilateur de refroidissement, des dimensions du récipient et du matériau dont il est fait, du moyen de cuisson des plats et de la puissance de chauffage mise en marche.

Ces sons sont un phénomène normal et ne signifient pas une panne de la plaque d'induction.

Appareil de protection :

Si la plaque a été correctement installée et si elle est bien utilisée, les appareils de protection sont rarement nécessaires.

Ventilateur : sert à la protection et au refroidissement des éléments de commande et d'alimentation. Il peut travailler à deux vitesses différentes ; il fonctionne de façon automatique. Le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement suffisant du système électronique, que les zones de cuisson soient activées ou non.

Transistor : La température des éléments électroniques est continuellement mesurée à l'aide de la sonde. Si la chaleur augmente d'une façon dangereuse, ce circuit réduit automatiquement la puissance du foyer ou déconnecte les foyers se trouvant le plus près des éléments électroniques chauffés.

Détection : le détecteur de présence d'une casserole permet le fonctionnement de la plaque, et donc le chauffage. Les petits objets placés sur la surface chauffante (p. ex. une petite cuillère, un couteau, une bague...) ne seront pas considérés comme une casserole et la plaque ne se mettra pas en marche.

Détecteur de présence d'une casserole dans le champ d'induction

Un détecteur de présence de casserole est installé dans les plaques possédant les champs d'induction. Lors du fonctionnement de la plaque, le détecteur de présence de casserole commence puis arrête automatiquement l'émission de chaleur dans le foyer de cuisson quand la casserole est placée sur la plaque puis quand elle en est retirée. Cela garantit donc des économies d'énergie.

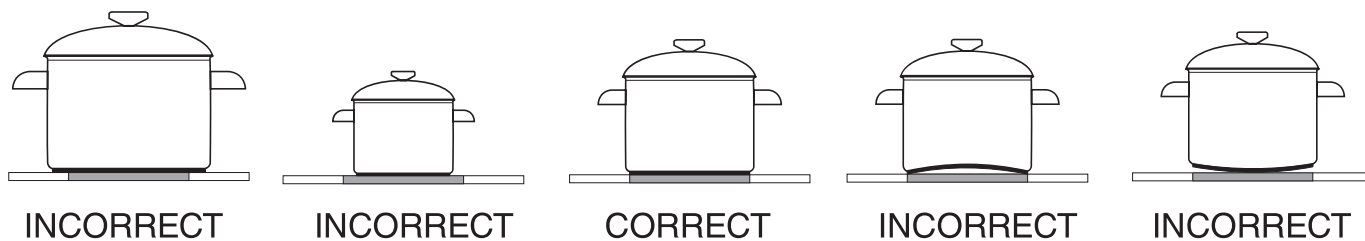
- Si le foyer de cuisson est utilisé avec une casserole appropriée, le niveau de chaleur s'affiche sur l'afficheur.
- L'induction exige l'utilisation de casseroles adaptées, dont le fond est en matériau magnétique (Tableau).

Si, sur le foyer de cuisson, on n'a pas placé

de casserole ou placé une casserole inappropriée, le symbole  s'affiche sur l'afficheur. Le foyer ne s'allume pas. Si au bout de 10 minutes aucune casserole n'est détectée, l'opération de mise en marche de la plaque est supprimée.

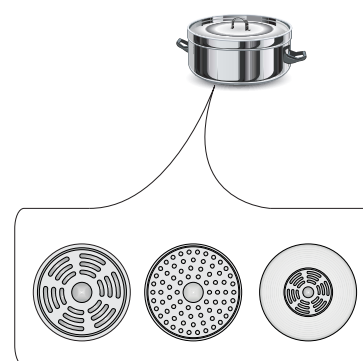
L'extinction du foyer de cuisson s'effectue à l'aide du senseur de commande, retirer la casserole n'est pas suffisant.

Choix des récipients de cuisson pour le foyer à induction



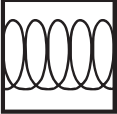
Caractéristique des récipients

- Utiliser toujours des casseroles de haute qualité, avec un fond idéalement plat : l'utilisation de ce type de casseroles empêche la formation de points de température trop élevée, où la nourriture pourrait coller pendant la cuisson. Les casseroles et les poêles avec des parois métalliques épaisses assurent une parfaite répartition de la chaleur.
- Faire attention à ce que les fonds de casseroles soient secs : lors du remplissage d'une casserole ou de l'utilisation d'une casserole sortie du réfrigérateur et avant de la placer sur la plaque, vérifier si son fond est complètement sec. Cela empêchera de salir la surface de la plaque.
- Un couvercle sur la casserole évite les pertes de chaleur et réduit ainsi la durée de cuisson et donc la consommation d'énergie.
- Afin de constater si les récipients sont adéquats il faut vérifier si la base du récipient attire un aimant.
- **Afin d'assurer un contrôle optimal de la température par le module d'induction, le fond du récipient doit être plat.**
- **Les fonds de casserole bombés en creux ou avec un logo du fabricant profondément gravé ont une influence négative sur le contrôle de la température par le module d'induction et peuvent causer une surchauffe des récipients.**
- **Ne pas utiliser de récipients endommagés, p. ex. avec un fond déformé par une température trop élevée.**
- En utilisant de grands récipients avec un fond ferromagnétique dont le diamètre est inférieur au diamètre total du récipient, seul la partie ferromagnétique du récipient se réchauffe. Ceci provoque une situation où il est impossible de répartir uniformément la chaleur dans le récipient. La zone ferromagnétique est réduite dans la base du récipient en raison des éléments en aluminium qu'y sont placés, c'est pourquoi la quantité de chaleur fournie peut être inférieure. Des problèmes avec la détection du récipient ou l'absence de son détection peuvent apparaître. Le diamètre de la partie ferromagnétique du récipient devrait être adapté à la dimension de la zone de chauffage afin d'obtenir des résultats optimaux de cuisson. Dans le cas où le récipient n'est pas détecté sur la zone de chauffage il est conseillé de le tester sur une zone de chauffage avec un diamètre respectivement inférieur.



Pour la cuisson à induction il faut utiliser uniquement des récipients ferromagnétiques en matériaux tels que :

- l'acier émaillé
- la fonte
- les récipients spéciaux en acier inoxydable pour la cuisson à induction.

Symboles sur les ustensiles de cuisine		Vérifier si sur l'étiquette se trouve le symbole informant que la casserole est appropriée aux plaques à induction.
		Utiliser les casseroles magnétiques (en fer émaillée, en acier ferrite inoxydable, en fonte) vérifier en appliquant un aimant sur le fond de casserole (il doit s'y coller).
Acier inoxydable		Ne détecte pas la présence de la casserole
		A l'exception des casseroles en acier ferromagnétique
Aluminium		Ne détecte pas la présence de la casserole
Fonte		Haute efficacité
		Attention : les casseroles peuvent rayer la plaque
Acier émaillé		Haute efficacité
		Les ustensiles de cuisson recommandés devraient posséder un fond plat, épais et lisse
Verre		Ne détecte pas la présence de la casserole
Porcelaine		Ne détecte pas la présence de la casserole
Ustensiles de cuisson possédant un fond en cuivre		Ne détecte pas la présence de la casserole

Les dimensions du plus petit ustensile utile pour la zone de cuisson est de :

Diamètre de la zone de cuisson	Diamètre minimale du fond de récipient en acier émaillé
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Les diamètres minimaux pour les récipients fabriqués en d'autres matériaux que l'acier émaillé peuvent être différents.

Panneau de commande

- Après raccordement de la plaque au réseau électrique, un bip retentit et tous les indicateurs s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque de cuisson est passée en mode veille.
- La plaque de cuisson est équipée de touches sensibles électroniques ; pour les utiliser, il suffit de les toucher pendant au moins 1 seconde.
- À chaque fois que l'utilisateur touchera la touche, il entendra un bip. Il n'est pas possible de désactiver les signaux sonores.



Ne poser aucun objet sur les touches du panneau de commande. Veiller à ce que pendant la cuisson les récipients ne dépassent pas le contour du foyer. Le positionnement d'un récipient trop près du panneau de commande ou sa couverture complète enclenchent la procédure de sécurité et l'arrêt automatique de la plaque.

Mise en marche de la plaque

Toucher et maintenir pressée pendant au moins 3 secondes la touche sensitive marche/arrêt . Tous les indicateurs afficheront « – » et la plaque de cuisson sera en mode prêt.

Mise en marche du foyer de cuisson et réglage de sa puissance

- Allumer la plaque à l'aide du senseur .
- Placez l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson sélectionnée et touchez la touche de la zone indiquée.
- La casserole est automatiquement détectée et l'indicateur **8** correspondant au foyer choisi commence à clignoter en indiquant « 0 », ceci signifie que le foyer sélectionné est actif et qu'il est possible de régler la puissance.
- La puissance peut être réglée à l'aide des touches  et , en sélectionnant la valeur souhaitée sur l'indicateur de la zone.
- Pour confirmer la puissance choisie, touchez à nouveau la touche de cette zone ou attendez 3 secondes pour l'activation automatique
- Le foyer est ainsi mis en marche.



Si la puissance du foyer de cuisson n'est pas réglée dans les 1 secondes à partir du moment de la mise en marche de la plaque, celle-ci s'éteint automatiquement.

Fonction Booster

La fonction Booster consiste à augmenter la puissance du foyer ø 160 de 1200W à 1500W, ø 180 de 1800W à 2100W, ø 210 de 1800W à 2100W.

Afin de mettre en marche la fonction Booster, sélectionner une zone de cuisson, régler le niveau de cuisson à « 9 » et appuyer de nouveau sur le senseur  ce qui est signalé par l'apparition de la lettre « P » sur l'afficheur du foyer.

L'extinction de la fonction Booster se fait après avoir appuyé de nouveau sur le senseur  lorsque le foyer à induction est actif ou après l'enlèvement de la casserole du foyer à induction.



La fonction Booster peut fonctionner pendant 5 minutes maximum, après quoi le niveau de puissance est automatiquement réduit au niveau 9.

Arrêt des foyers de cuisson

Le foyer de cuisson peut être éteint des manières suivantes :

1. Éteindre la plaque de cuisson à l'aide de touche
2. Touchez la touche du foyer actif, puis réglez la puissance sur « 0 » à l'aide du capteur

Arrêt complet de la plaque de cuisson



La plaque de cuisson fonctionne tant qu'au moins un des foyers de cuisson est allumé.

- La plaque de cuisson est éteinte en maintenant la touche .

Si le foyer de cuisson est chaud, son indicateur affiche la lettre « H » - symbole de chaleur résiduelle. La description du symbole est présentée plus loin dans le mode d'emploi.

Verrouillage du panneau de commande

Grâce à la fonction verrouillage, la commande de la plaque peut être verrouillée, pour assurer par exemple une protection contre l'utilisation de la plaque par des enfants ou pendant le nettoyage. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, toutes les commandes, à l'exception de touche sont désactivées. Pour activer le verrou, appuyez sur la touche , pour le désactiver, maintenez-le enfoncé. Lorsque la fonction de verrouillage est activée, l'indicateur de l'horloge affichera « Lo ».



Quand la plaque est allumée et verrouillée, il est possible de l'éteindre immédiatement en maintenant la touche enfoncée.

Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois la cuisson terminée, la surface de la plaque à induction dans la zone du foyer activé est encore chaude, cela est appelé chaleur résiduelle.

Si le vitre est chaud, le symbole « H » est affiché sur l'indicateur de ce foyer



Tant que s'affiche la lettre « H », ne pas toucher le foyer (risques de brûlures !) et n'y déposer aucun objet sensible à la chaleur !

Limitation du temps de travail

La zone de cuisson s'arrête automatiquement après une durée déterminée qui dépend de la puissance de chauffe. C'est une fonction de sécurité qui ne peut pas être désactivée.

Le temps de fonctionnement maximal est fixé individuellement selon les puissances utilisées lors de la cuisson. Si un seul niveau de puissance est utilisé pendant une longue période de cuisson, le temps de fonctionnement maximal est limité comme suit (indications dans le tableau) :

Une fois le temps de cuisson maximal atteint, le foyer s'éteint automatiquement et l'indicateur du foyer affiche le symbole de la chaleur résiduelle. Le temps de fonctionnement maximal concerne chaque foyer individuellement.

Niveau de puissance de chauffe (suite de la cuisson)	Temps de travail maximal
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Minuterie

La minuterie facilite la cuisson grâce à la possibilité de programmation de la durée de fonctionnement des foyers de cuisson.

La fonction Minuterie peut être activée uniquement lors de la cuisson (lorsque la puissance de chauffe pour la zone est supérieure à « 0 »). La fonction Minuterie peut être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

Pour régler le temps de la Minuterie :

- Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson, pour laquelle la Minuterie doit être réglée.
- Appuyer sur la touche de la minuterie  – l'affichage indiquera « 00 » et le chiffre des unités (le dernier chiffre) commencera à clignoter.
- Utilisez les touches  et  pour régler la valeur du chiffre des unités qui clignote.
- Appuyer de nouveau sur la touche de la minuterie  – le chiffre des dizaines commencera à clignoter.
- Utilisez les capteurs  et  pour régler la valeur du chiffre des dizaines qui clignote, puis confirmez à l'aide du capteur .
- L'indicateur affiche le temps restant.

Une LED rouge apparaîtra dans le coin inférieur droit de l'indicateur de niveau de puissance de la zone de cuisson, indiquant que la minuterie a été activée pour cette zone.

- Lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé, la zone de cuisson s'éteint automatiquement, un signal sonore de 30 secondes retentit et l'indicateur de la minuterie affiche « -- ». Les autres zones de cuisson continuent à fonctionner, si elles ont été mises en marche au préalable.
- Pour régler la fonction minuterie sur le foyer suivant, suivre les consignes ci-dessus, en choisissant d'abord un autre foyer que celui qui a été choisi précédemment. La fonction minuterie peut être réglée pour chaque zone.
- Vous pouvez modifier l'heure programmée à tout moment à l'aide du capteur d'horloge , puis utiliser les capteurs  et  pour régler l'heure.



Si la fonction minuterie est réglée pour plusieurs zones de cuisson, la durée la plus courte sera affichée et la LED située à côté de l'indicateur de la zone de cuisson concernée clignotera. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint, puis la nouvelle durée de minuterie la plus courte s'affiche et l'indicateur de la zone correspondante se met à clignoter.

La durée peut être réglée entre 1 et 99 minutes.

En touchant n'importe quel touche de zone de cuisson, le temps correspondant s'affichera sur l'indicateur de la minuterie.

Pour éteindre la minuterie prématurément :

- Appuyer sur la touche sensitive de la zone de cuisson, pour laquelle la Minuterie doit être désactive.
- Appuyer sur la touche de la minuterie  – l'indicateur se mettra à clignoter.
- Utilisez le curseur pour régler la minuterie sur « 00 » – cela l'éteindra.
- Utilisez le capteur  et  pour régler la minuterie sur « 00 » – cela l'éteindra.

Minuterie

La fonction chronomètre permet de faire le décompte du temps programmé. La fonction ne commande pas les foyers.

Pour régler le minuteur :

- Assurez-vous que la plaque est allumée et que la touche de la zone de cuisson n'est pas active (l'indicateur de la zone « - » ne clignote pas).

Vous pouvez régler la minuterie avant ou après avoir réglé la puissance de la zone de cuisson.

- Appuyer sur la touche de la minuterie  – l'affichage indiquera « 00 » et le chiffre des unités (le dernier chiffre) commencera à clignoter.
- Utilisez les touches  et  pour régler la valeur du chiffre des unités qui clignote.
- Appuyer de nouveau sur la touche de la minuterie  – le chiffre des dizaines commencera à clignoter.
- Utilisez les touches  et  pour régler la valeur du chiffre des dizaines qui clignote.
- Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence automatiquement. L'indicateur affiche le temps restant.
- Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - ».
- Vous pouvez modifier à tout moment la durée programmée de la minuterie à l'aide du capteur d'horloge , puis utiliser les capteurs  et  pour régler l'heure.

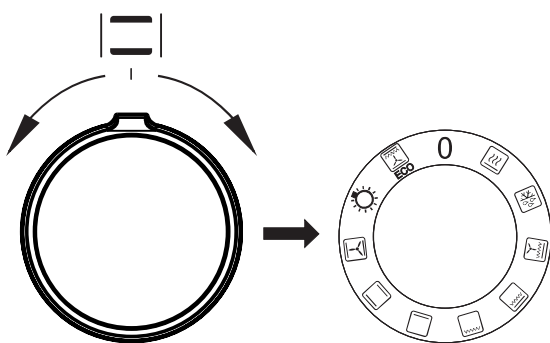
Utilisation du four

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

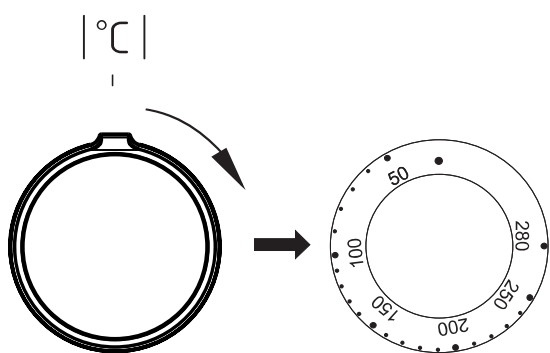
Four convection naturelle ventilée (avec ventilateur)

Le four est chauffé grâce à deux résistances placées sur la partie supérieure et inférieure 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 grill allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



Décongélation: Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



Super grill ventilé: Cette fonction permet une cuisson rapide ou une cuisson de grandes quantités d'aliments.



Grill renforcé (grill 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.



Grill 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.



Convection naturelle ventilée: Cette fonction permet de cuire plus facilement les pizzas entre autres.



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.

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 rôtiage 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]	Gratin	Temps [min.]
Tarte biscotte	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Tarte traditionnelle	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Poisson	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Porc	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Poulet	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température (°C)	Gratin	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		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		230 - 250	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
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⁾
Pâte brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 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 à induction

- 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). Éviter 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 ponce, 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.

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.

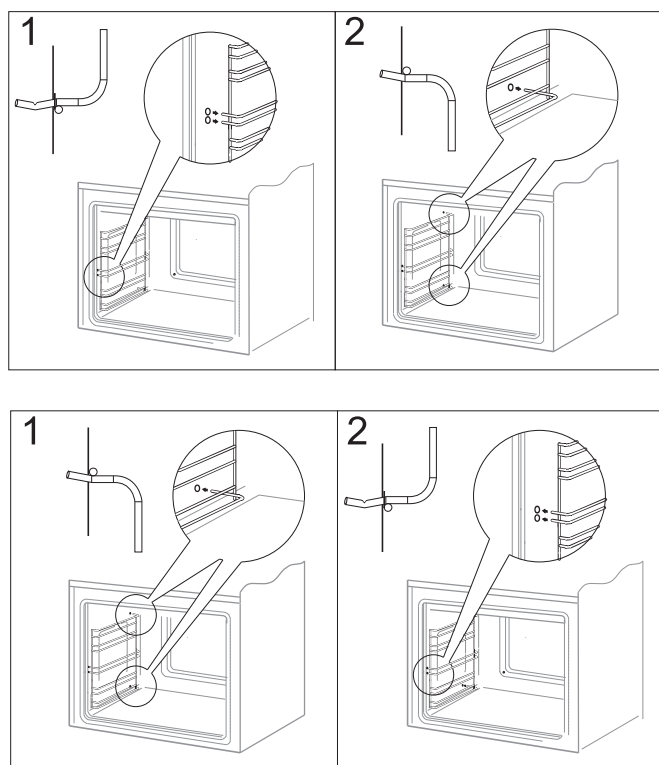
Pour nettoyer le panneau frontal utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de produit à récurer.

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 entretenir 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.

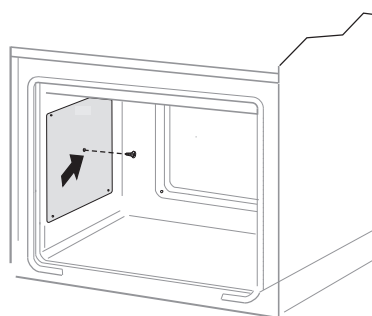


- Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, auto-nettoyant. Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un long nettoyage par catalyse du four, 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!

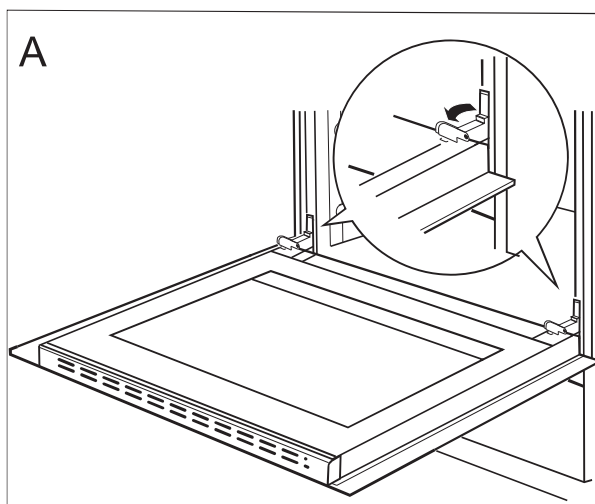
Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie, nous recommandons donc de vérifier, avant d'y procéder, le niveau d'encrassement. Si l'utilisateur constate la baisse de rendement des plaques en émail catalytique, il peut les remplacer via le service après-vente. Si vous choisissez 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 enlever la porte

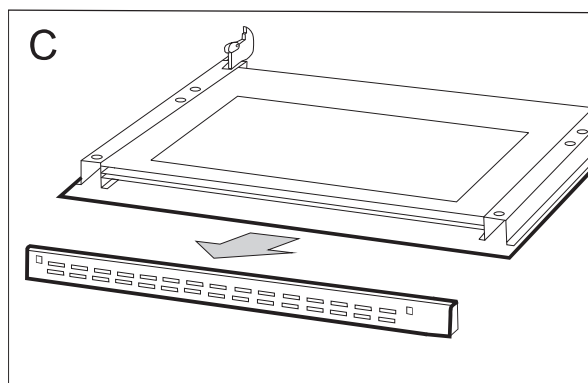
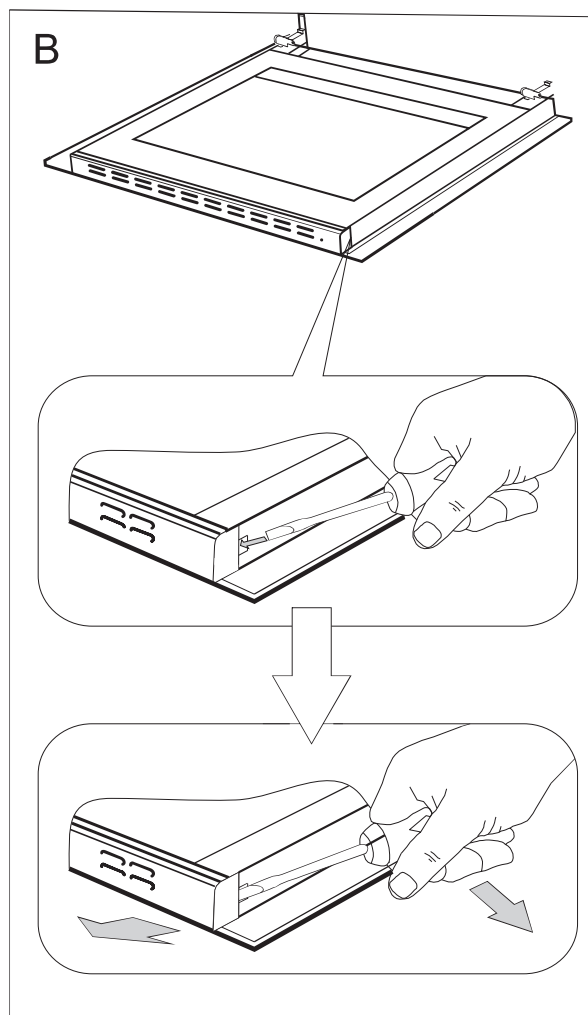
Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire, ouvrir la porte, déplacer vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermer ensuite légèrement la porte, la soulever et l'enlever en la tirant vers l'avant. Pour remettre la porte 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.



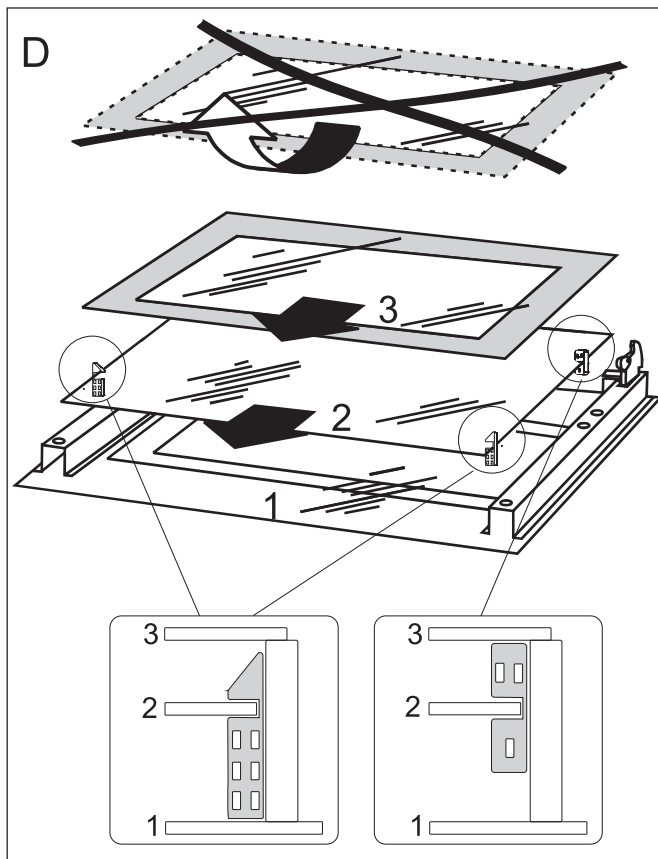
Déplacement des protections des charnières

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).



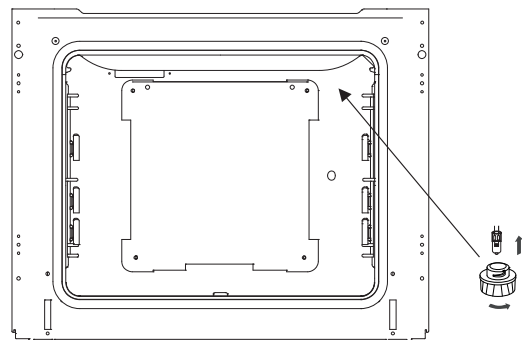
3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure. (fig. D).
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage. La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver 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.



Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four

Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement 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.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
 1. Tension 230 V
 2. Puissance 25 W
 3. G9.
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Fixer le couvercle.



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
1. L'appareil ne s'allume pas	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifier le fusible du tableau électrique de votre logement, le remplacer le cas échéant
2. L'appareil ne prend pas en compte les commandes entrées	Le panneau de commande n'est pas allumé	L'allumer
	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la touche sensitive (moins d'une seconde)	Appuyer un peu plus longtemps
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps	N'appuyer que sur une touche à la fois (sauf pour l'extinction des foyers et le verrouillage de la cuisinière)
3. L'appareil ne répond pas et émet un bref signal sonore	La protection enfant est activée (verrouillage)	Suivre la procédure de déverrouillage
4. L'appareil ne répond pas et émet un signal sonore prolongé	Utilisation impropre (vous appuyez sur les mauvaises touches sensibles ou trop vite)	Éteindre et rallumer la plaque
	Touche(s) sensitive(s) recouverte(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
5. L'appareil entier s'éteint	Après allumage, aucune commande n'a été entrée pendant plus de 10 s	Allumer le panneau de commande et choisir aussitôt une commande
	Touche(s) sensitive(s) recouverte(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
6. Un foyer s'éteint et l'indicateur correspondant affiche la lettre « H »	Limitation du temps de fonctionnement	Rallumer le foyer
	Touche(s) sensitive(s) recouverte(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
	Surchauffe des dispositifs électroniques	
7. L'indicateur de chaleur résiduelle est éteint alors que les foyers sont encore brûlants.	Interruption d'alimentation électrique, l'appareil a été débranché du secteur.	L'indicateur de chaleur résiduelle fonctionnera à nouveau au prochain allumage/extinction du panneau de commande.

8. Plaque vitrocéramique brisée	Danger ! Déconnecter immédiatement la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
9. Autre dysfonctionnement persistant	Déconnecter la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche. Important ! Vous êtes responsable de l'état correct et de la bonne utilisation de votre appareil dans votre foyer. Si vous faites appel au service après-vente en raison d'une erreur d'utilisation, même durant la période de garantie, cette réparation vous sera facturée. Nous ne pouvons malheureusement pas être tenus responsables des dommages issus du non-respect des instructions du présent mode d'emploi.	
10. La plaque à induction émet une espèce de ronflement	Situation normale. Le ventilateur s'est mis en marche pour refroidir les dispositifs électroniques.	
11. La plaque à induction émet une espèce de sifflement.	Situation normale. En raison de la haute fréquence de fonctionnement des inducteurs, lors de l'utilisation de plusieurs zones de chauffe à puissance maximale, la plaque émet un léger sifflement.	
12. Le symbole EE apparaît sur l'écran de la zone de cuisson.	Perturbations de mesure dans le circuit du capteur de température	Éteignez et rallumez la plaque de cuisson à l'aide du capteur  .
13. L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	Visser l'ampoule à fond ou la remplacer le cas échéant (voir chapitre Nettoyage et entretien).
14. L'écran affiche le symbole E* ainsi qu'un nombre.	Cela peut indiquer un défaut au niveau de la plaque chauffante.	Éteignez la plaque de cuisson, attendez une minute, puis rallumez-la. Si le problème persiste, débranchez-la, attendez une minute, puis vérifiez son bon fonctionnement. Si, malgré ces étapes, la plaque affiche toujours une erreur, contactez le service après-vente.

* Un nombre est également affiché.



DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	9,0 kW
Plaque à induction	5,5 kW
Dimensions de la cuisinière (auteur/largeur/profondeur)	85 / 60 / 60 cm

Consommation électrique en mode veille [W]	-
Consommation électrique en mode arrêt [W]	0,5
Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W]	-
Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min]	1

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
ELECTRODOMÉSTICO



SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr