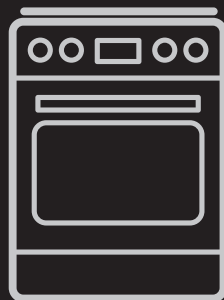


GETTING STARTED? EASY.



FR

FR Notice d'utilisation
Cuisinière

FCM640HCWA

FAURE

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES



AVERTISSEMENT!

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .

- L'appareil doit être branché sur le secteur à l'aide d'un câble de type H05VV-F pour supporter la température du panneau arrière.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: FR

INSTALLATION



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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

RACCORDEMENT AU GAZ

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.

UTILISATION



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

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans le fond de l'appareil.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson. Vous devez utiliser un récipient adapté.
- Les récipients en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent rayer la surface. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte quand ils sont endommagés. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne pas nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant) avec quelconque détergent.
- Ne pas laver les brûleurs au lave-vaisselle.

CAPOT

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle tant que la table de cuisson et le four ne sont pas complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.



ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

MAINTENANCE

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

MISE AU REBUT



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

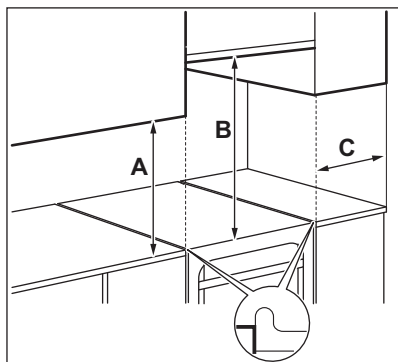
EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

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



Laissez une distance d'environ 1 cm entre l'appareil et le mur arrière pour pouvoir ouvrir le couvercle.

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



Distances minimales

Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Dimensions	mm
Hauteur	857
Largeur	600
Profondeur	600

AUTRES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Catégorie de l'appareil :

II2E+3+

Gaz d'origine :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gaz de remplacement :	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

DIAMÈTRES DES VIS DE RÉGLAGE

BRÛLEUR	Ø VIS DE RÉGLAGE ¹⁾ 1/100 mm
Auxiliaire	29 / 30
Semi-rapide	32
Rapide	42

1) Le type de vis de réglage dépend du modèle.

BRÛLEURS À GAZ POUR GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW ¹⁾	PUISSANCE RÉDUITE kW ¹⁾	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Rapide	3.0	0.72 / 0.75	119
Semi-rapide	2.0 / 1.9	0.43 / 0.45	96
Auxiliaire	1.0	0.35	70

1) Le type de vanne dépend du modèle.

BRÛLEURS À GAZ POUR GAZ NATUREL G25 25 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW ¹⁾	PUISSANCE RÉDUITE kW ¹⁾	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Rapide	2.75	0.72 / 0.75	119
Semi-rapide	2.0 / 1.75	0.43 / 0.45	96
Auxiliaire	0.95 / 0.9	0.35	70

1) Le type de vanne dépend du modèle.

BRÛLEURS À GAZ POUR LPG G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3.0	0.72	88	218
Semi-rapide	2.0	0.43	71	145
Auxiliaire	1.0	0.35	50	73

BRÛLEURS À GAZ POUR LPG G31 37 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW ¹⁾	PUISSANCE RÉDUITE kW ¹⁾	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3.0	0.72	88	214
Semi-rapide	2.0	0.43	71	143
Auxiliaire	1.0	0.35	50	71

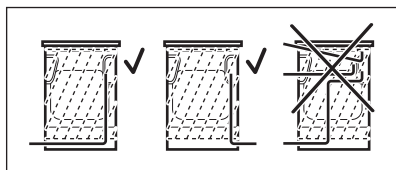
1) Le type de vis de réglage dépend du modèle.

RACCORDEMENT AU GAZ



AVERTISSEMENT! Avant de raccorder le gaz, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ou retirez le fusible dans la boîte à fusibles. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.

Utilisez des raccords fixes (« rigides ») ou utilisez des tuyaux flexibles en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.



AVERTISSEMENT! Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



AVERTISSEMENT! Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Pour vérifier l'étanchéité, utilisez une solution savonneuse, jamais de flamme !

RACCORDEMENT AVEC DES TUYAUX FLEXIBLES NON MÉTALLIQUES

Si vous pouvez accéder facilement au raccordement, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- aucune partie n'est plus étroite ;
- il n'est ni tordu, ni écrasé ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- son état peut être facilement vérifié.

Lorsque vous vérifiez l'état du tuyau flexible, assurez-vous que :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

La rampe d'arrivée de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.

RACCORDEMENT AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ



Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.



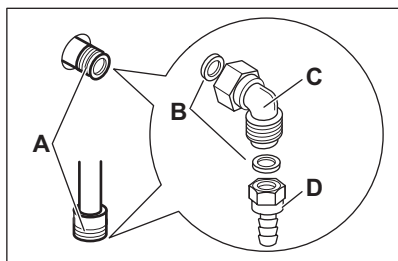
Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.



AVERTISSEMENT! Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir. Risque de blessure !



L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Pour modifier le réglage, utilisez toujours le joint d'étanchéité.

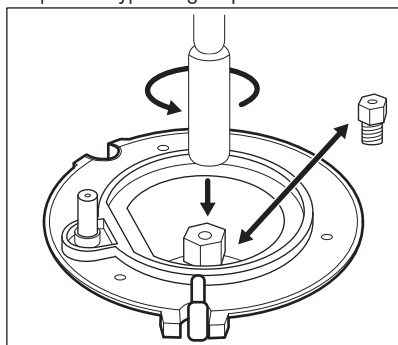


- A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B. Joint
- C. Raccordement réglable
- D. Support du tuyau de LPG

REPLACEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Remplacez les injecteurs dès vous changez le type de gaz.

1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par des injecteurs adaptés au type de gaz que vous utilisez.



5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle

correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz.

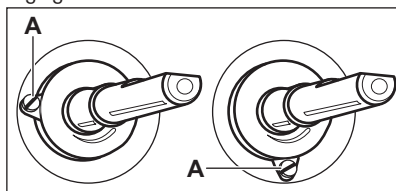


Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un régulateur de pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE GAZ MINIMAL DU BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de la table de cuisson. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A. Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

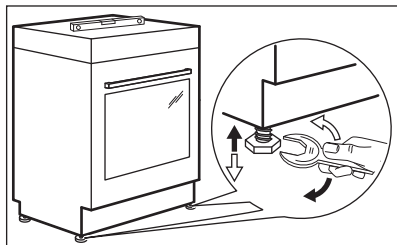
1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT! Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

4. Allumez le brûleur.
Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
6. Démontez la manette de la table de cuisson.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remontez la manette de la table de cuisson.

MISE DE NIVEAU DE L'APPAREIL



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

PROTECTION ANTI-BASCULE

Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.

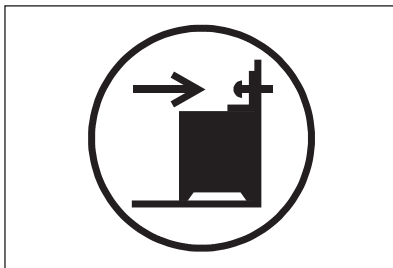


ATTENTION! Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

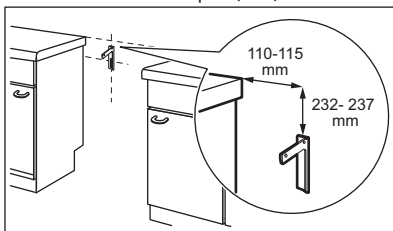


Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.

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



1. Installez la protection anti-bascule 232 - 237 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 110 - 115 mm à côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



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



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



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

INSTALLATION ÉLECTRIQUE



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

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



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

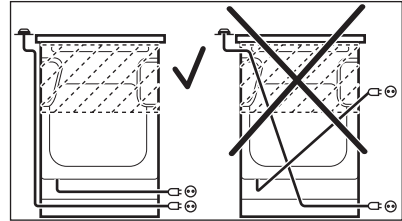
Types de câbles appropriés pour les différentes phases :

Phase	Diamètre min. du câble
1	3x2.5 mm ²

Phase	Diamètre min. du câble
3 with neutral	5x0.75 mm ²

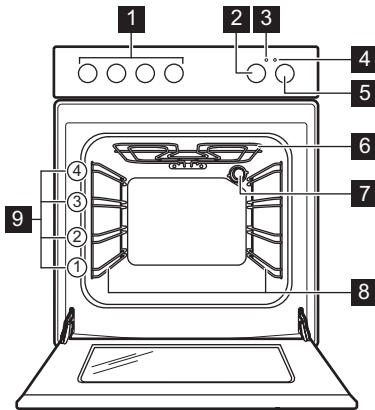


AVERTISSEMENT! Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



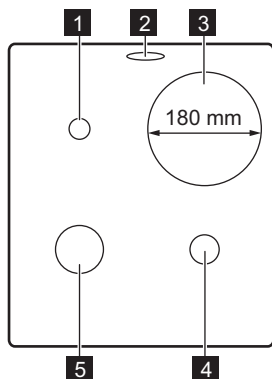
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Thermostat
- 3 Indicateur / symbole de température
- 4 Voyant / symbole / indicateur de la table de cuisson
- 5 Manette de sélection des modes de cuisson
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Support de grille amovible
- 9 Position des grilles

DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Zone de cuisson 1 500 W
- 4 Brûleur semi-rapide
- 5 Brûleur rapide

ACCESSOIRES

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/ gâteaux secs.

- **Tiroir de rangement**
Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

PREMIER NETTOYAGE

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

PRÉCHAUFFAGE

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



1. Sélectionnez la fonction  et la température maximale.
 2. Laissez le four en fonctionnement pendant 1 heure.
 3. Sélectionnez la fonction  et réglez la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
 4. Laissez le four en fonctionnement pendant 15 minutes.
 5. Éteignez le four puis laissez-le refroidir.
- Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four. Assurez-vous que la ventilation dans la pièce est suffisante.

TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.



AVERTISSEMENT! Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Approchez la flamme du brûleur.
2. Tournez la manette vers la gauche jusqu'à sa position maximale  et appuyez dessus.
3. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



AVERTISSEMENT! Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Thermocouple

ARRÊT DU BRÛLEUR

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt ●.



AVERTISSEMENT! Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

NIVEAU DE CUISSON POUR LA ZONE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Symboles	Fonction
0	L'appareil est éteint
1 - 6	Niveaux de cuisson



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

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

Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.

Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

Si toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de contrôle de la table de cuisson s'éteint.

VUE D'ENSEMBLE DES BRÛLEURS

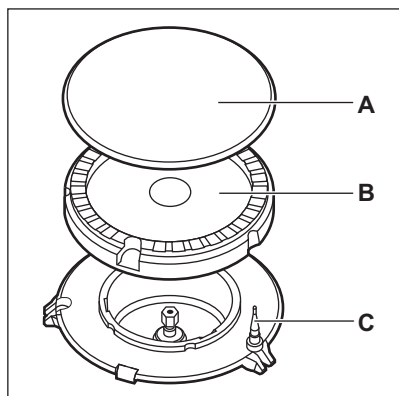


TABLE DE CUISSON - CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

RÉCIPIENTS

Électrique :



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

Gaz :



AVERTISSEMENT! Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



AVERTISSEMENT! Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur afin d'éviter les débordements et les blessures.



ATTENTION! Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson.



ATTENTION! Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur le brûleur afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

DIAMÈTRES DES RÉCIPIENTS



AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Rapide	160 - 260
Semi-rapide	140 - 240
Auxiliaire	120 - 180

EXEMPLES DE CUISSONS AVEC LA ZONE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Maintenir au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Faire bouillir
6	Faire bouillir / Saisir / Faire frire

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

Inox

- Pour les rebords en inox de la table de cuisson, utilisez un nettoyant spécial acier inoxydable.
- Le rebord en inox de la plaque peut subir une décoloration en raison de la haute température.

- Lavez les éléments en inox à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

1. Utilisez la poudre de nettoyage ou le chiffon de nettoyage.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Faites chauffer la plaque à basse température et laissez sécher.
4. Pour conserver le bon état des plaques chauffantes, frottez-les régulièrement avec de l'huile pour machine à coudre. Éliminez le surplus d'huile à l'aide de papier absorbant.

FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU FOUR

1. Tournez la manette des fonctions du four pour sélectionner une fonction.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
3. Pour éteindre le four, tournez la manette des fonctions du four et le thermostat sur la position Arrêt.

SUPPORTS DE CASSEROLE



Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer plus facilement la table de cuisson.



Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

2. Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. Assurez-vous que les bras des supports de casserole se trouvent bien au centre du brûleur pour que ce dernier puisse fonctionner correctement.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE








Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

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

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

FONCTIONS DU FOUR

Symbole	Fonction du four	Utilisation
0	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Éclairage du four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Cuisson par convection naturelle	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Cuisson par convection naturelle. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ». Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Chaleur rapide	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
	Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

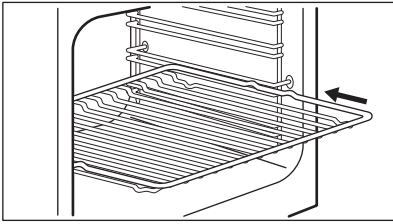
FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Grille métallique :

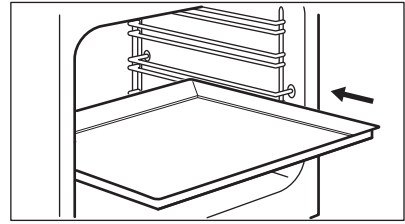


Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.

Plateau :



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



Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

FOUR - CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- L'appareil dispose de quatre positions de grille. Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

CUIRE

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

CUISON DE GÂTEAUX

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

La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

CUISON DE VIANDE ET DE POISSON

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

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

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



N'utilisez jamais de couvercle lorsque vous utilisez cette fonction.

Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux de viande tendres et maigres ainsi que pour le poisson. La Cuisson basse température n'est pas applicable à certaines recettes, telles que des morceaux à braiser ou des rôtis de porc gras. Nous recommandons une température de 125 °C pour les petits morceaux de viande, comme par exemple les steaks.

TEMPS DE CUISSON

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

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

CUISSON TRADITIONNELLE

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau plat	160 - 170	30 - 40	2
Gâteau roulé	150 - 170	20 - 30	2
Gâteau couronne	170 - 180	40 - 50	2
Petits pains levés	190 - 200	15 - 30	2
Gâteau aux pommes à base de levure	170 - 190	45 - 60	3
Crumble	170 - 190	50 - 60	3
Gâteau au fromage	170 - 190	70 - 80	2
Génoise roumaine - traditionnelle	160 - 170	30 - 40	2
Génoise roumaine	160 - 170	35 - 50	2
Petits pains suisses	160 - 180	50 - 60	2
Pain paysan	190 - 210	50 - 60	2
Flan pâtissier	230 - 250	10 - 15	2
Gâteau levé fourré	170 - 180	25 - 35	2
Pizza	200 - 220	25 - 35	2
Flan pâtissier aux pommes	200 - 220	30 - 40	1
Gâteau de Noël	170 - 180	60 - 80	2
Quiche lorraine	220 - 230	40 - 50	1
Meringue	100 - 120	40 - 50	2
Crumble	180 - 190	25 - 35	3
Gâteau à étages	160 - 170	25 - 35	3
Gâteau au beurre	180 - 200	20 - 25	2
Poulet entier	200 - 220	60 - 70	2

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet, moitié	190 - 210	50 - 60	3
Côtelette de porc	190 - 210	30 - 35	3

CUISSON PAR CONVECTION NATURELLE

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
------	------------------	-------------	-----------------------	-------------

Pain et pizza

Petits pains	190	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Pizza surgelée, 350 g	190	30 - 40	2	grille métallique

Gâteaux sur un plateau de cuisson

Gâteau roulé	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brownie	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

Gâteaux dans des moules

Soufflé	200	30 - 40	2	six ramequins en céramique sur une grille métallique
Fond de tarte en génoise	180	20 - 30	2	moule à tarte sur une grille métallique
Génoise/Gâteau Savoie	150	30 - 40	2	moule à gâteau sur une grille métallique

Poisson

Poisson en sachet 300 g	180	20 - 30	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Poisson entier 200 g	180	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Filets de poisson 300 g	180	30 - 40	2	plaque à pizza sur la grille métallique

Viande

Viande en sachet, 250 g	200	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Brochettes de viande, 500 g	200	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

Petites pâtisseries

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Cookies	160	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Macarons	170	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Madeleines, muffins	180	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuit salé	160	25 - 35	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Biscuits sablés	140	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Tartelettes	170	15 - 25	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Végétarien				
Mélange de légumes en sachet, 400 g	190	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir
Omelettes	200	20 - 30	2	plaque à pizza sur la grille métallique
Légumes sur une plaque, 700 g	190	30 - 40	2	plateau de cuisson ou gril / plat à rôtir

GRIL FORT

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poulet, moitié	200	50 - 60	2
Poulet	250	55 - 60	2
Ailes de poulet	230	30 - 40	2
Côtelette de porc	230	40 - 50	2
Steak de boeuf : bien cuit	250	35 - 40	2
Bacon grillé	250	15 - 25	2
Saucisses	250	20 - 30	2
Steak de boeuf : à point	230	25 - 35	2

INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

Plat	Fonction	Température (°C)	Accessoires	Positions des grilles	Durée (min)
Petits gâteaux (16 par plaque)	Convection naturelle	160	plateau de cuisson	3	20 - 30
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Convection naturelle	190	grille métallique	1	70 - 80
Génoise allégée	Convection naturelle	180	grille métallique	2	20 - 30
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Convection naturelle	140	plateau de cuisson	3	15 - 30
Toasts	Gril fort	250	grille métallique	3	5 - 10
Steak haché	Gril fort	250	grille métallique ou plat à rôtir	3	15 à 20 première face ; 10 à 15 secondes deuxième face

FONCTION PIZZA



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

FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

REMARQUES CONCERNANT L'ENTRETIEN

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

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

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

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

FOURS EN ACIER INOXYDABLE OU EN ALUMINIUM

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager

la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

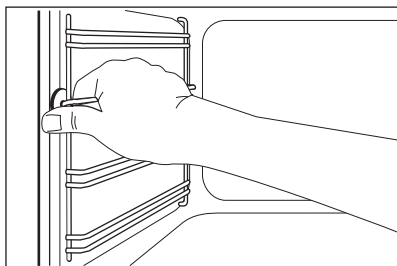
RETRAIT DES SUPPORTS DE GRILLE

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

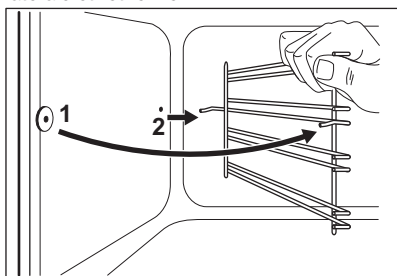


ATTENTION! Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

NETTOYAGE CATALYTIQUE

La cavité avec revêtement catalytique est autonettoyante. Elle absorbe les graisses.

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

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

1. Réglez la température maximale et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
2. Éteignez le four.
3. Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

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

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four est dotée de deux panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et le panneau de verre intérieur pour le nettoyer.

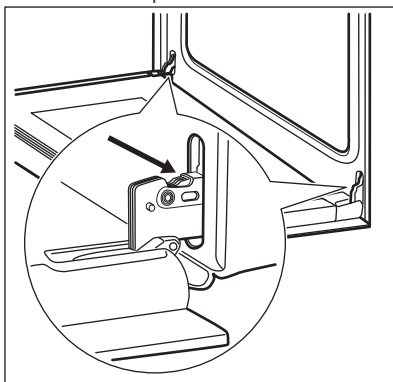


Si vous tentez d'extraire le panneau de verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

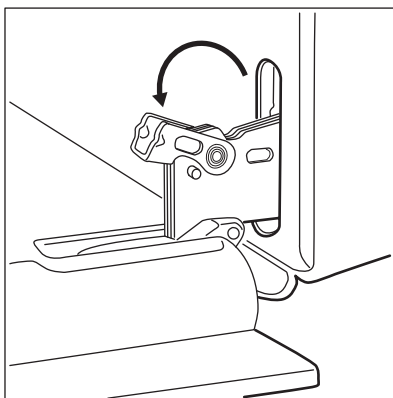


ATTENTION! N'utilisez pas l'appareil sans le panneau de verre intérieur.

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

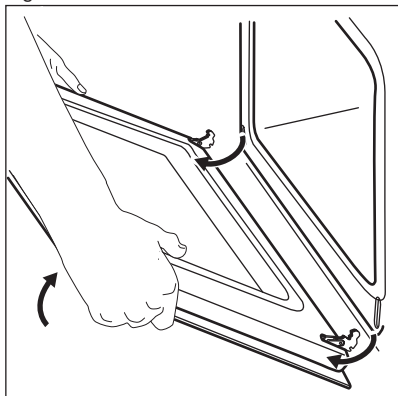


2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

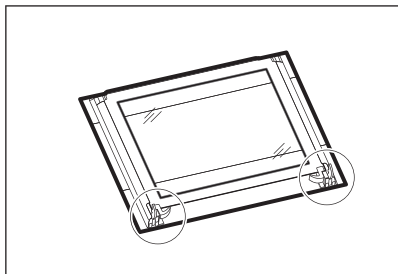


3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Puis soulevez et tirez

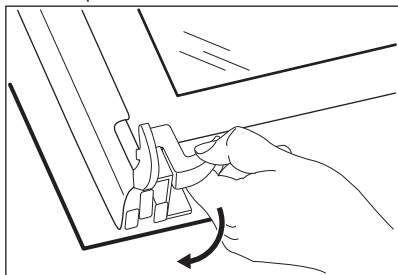
la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



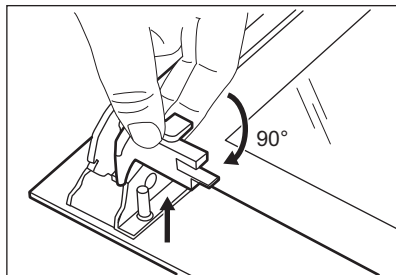
4. Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



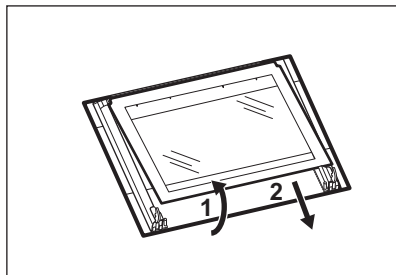
5. Désengagez le système de verrouillage pour retirer le panneau de verre intérieur.



6. Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



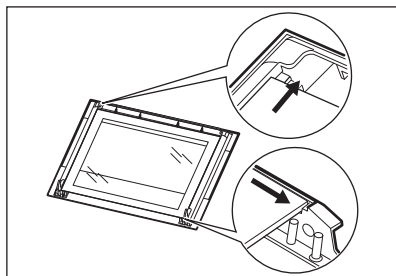
7. Soulevez doucement puis sortez le panneau de verre.



8. Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux de verre. Les rails télescopiques ne passent pas au lave-vaisselle.

Une fois le nettoyage terminé, remettez le panneau de verre et la porte du four en place. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

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



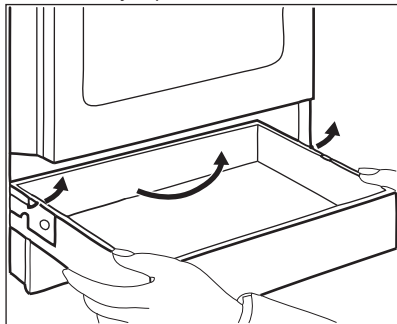
RETRAIT DU TIROIR



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

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

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez lentement le tiroir.
 3. Sortez complètement le tiroir.
- Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

REPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution !
L'ampoule peut être chaude.

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

Éclairage arrière

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

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ...

Problème	Cause possible	Remède
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique, ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Vous ne pouvez pas allumer ou faire fonctionner la table de cuisson.	Le fusible a disjoncté.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.

Problème	Cause possible	Remède
La flamme s'éteint immédiatement après allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez le générateur d'étincelle enfoncé pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.
La couronne de flamme n'est pas de niveau.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Absence d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.
La couleur de la flamme est orange ou jaune.		La flamme peut être de couleur orange ou jaune à certains endroits du brûleur. C'est normal.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'éclairage.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.

DONNÉES DE MAINTENANCE

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

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

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

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

INFORMATIONS DE PRODUIT POUR TABLE DE CUISSON SELON LA NORME EU 66/2014

Identification du modèle	FCM640HCWA	
Type de table de cuisson	Table de cuisson dans une cuisinière autonome	
Nombre de zones de cuisson	1	
Technologie de chauffe	Plaque de cuisson pleine	
Diamètre des zones de cuisson rondes (Ø)	Arrière droite	18,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Arrière droite	194,9 Wh / kg
Nombre de brûleurs à gaz	3	
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Auxiliaire	non applicable
	Avant droit - Semi-rapide	55.0%
	Avant gauche - Rapide	55.7%
Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)		55.4%
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		194,9 Wh / kg

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

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques utilisant les combustibles gazeux - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Généralités

TABLE DE CUISSON - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

Zones de cuisson électriques :

- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.

- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

Brûleurs à gaz :

- Avant d'utiliser les brûleurs et les supports de casserole, assurez-vous qu'ils sont correctement installés.
- Le fond du récipient doit avoir des dimensions adaptées à la taille du brûleur.
- Posez directement le récipient sur le brûleur, au centre de celui-ci.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si possible, utilisez une cocotte-minute. Consultez sa notice d'utilisation.

FICHE DU PRODUIT ET INFORMATIONS POUR LES FOURS CONFORMÉMENT À LA NORME EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	Faure
Identification du modèle	FCM640HCWA
Index d'efficacité énergétique	95.0
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0,76 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	60 l
Type de four	Four dans une cuisinière autonome
Masse	42.0 kg

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

FOUR - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



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

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

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

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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


Maintien des aliments au chaud


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

Cuisson par convection naturelle

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour de plus amples informations, veuillez vous reporter au chapitre « Four - Utilisation au quotidien », dans Fonctions du four.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

F FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



867342402-A-392018

CE

FAURE