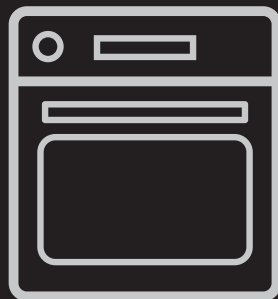


GETTING STARTED? EASY.



FR Notice d'utilisation
Four

FOPNC6X2

FAURE

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.faure.com/support

TABLE DES MATIÈRES

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... | 3 | 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 18 |
| 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables..... | 3 | 8.1 Fonctions de l'horloge..... | 18 |
| 1.2 Sécurité générale..... | 4 | 8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge..... | 19 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 5 | 9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES..... | 20 |
| 2.1 Installation..... | 5 | 9.1 Insertion des accessoires..... | 20 |
| 2.2 Branchement électrique..... | 6 | 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 21 |
| 2.3 Utilisation..... | 7 | 10.1 Touches Verrouil..... | 21 |
| 2.4 Entretien et Nettoyage..... | 8 | 10.2 Arrêt automatique..... | 21 |
| 2.5 Nettoyage par pyrolyse..... | 8 | 10.3 Ventilateur de refroidissement..... | 22 |
| 2.6 Éclairage interne..... | 9 | 11. CONSEILS..... | 22 |
| 2.7 Service..... | 9 | 11.1 Recommandations de cuisson..... | 22 |
| 2.8 Mise au rebut..... | 9 | 11.2 Chaleur Tournante Humide..... | 22 |
| 3. INSTALLATION..... | 9 | 11.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés..... | 24 |
| 3.1 Encastrement..... | 10 | 11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests..... | 24 |
| 3.2 Fixation du four au meuble..... | 10 | 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 26 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 11 | 12.1 Remarques concernant le nettoyage..... | 26 |
| 4.1 Vue d'ensemble..... | 11 | 12.2 Comment retirer : Supports de grille | 27 |
| 4.2 Accessoires..... | 11 | 12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse..... | 27 |
| 5. BANDEAU DE COMMANDE..... | 12 | 12.4 Nettoyage conseillé..... | 28 |
| 5.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande..... | 12 | 12.5 Comment démonter et installer : Couvercle..... | 29 |
| 5.2 Affichage..... | 12 | 12.6 Comment remplacer : Éclairage.. | 31 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 13 | 13. DÉPANNAGE..... | 31 |
| 6.1 Nettoyage initial..... | 13 | 13.1 Que faire si..... | 31 |
| 6.2 Préchauffage initial..... | 13 | 13.2 Données de maintenance..... | 32 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 13 | 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 33 |
| 7.1 Comment régler : Modes de cuisson..... | 13 | 14.1 Informations produits et fiche d'informations produits..... | 33 |
| 7.2 Modes de cuisson..... | 14 | 14.2 Économie d'énergie..... | 33 |
| 7.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide..... | 15 | | |
| 7.4 Comment régler : Cuisson assistée..... | 15 | | |
| 7.5 Cuisson assistée..... | 16 | | |

| | | | |
|------------------------------|----|--|----|
| 15. STRUCTURE DES MENUS..... | 34 | 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 35 |
| 15.1 Menu | 34 | | |

Sous réserve de modifications.

1. INFORMATION SUR LA 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.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

| | |
|---|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 590 (600) mm |
| Largeur du meuble | 560 mm |
| Profondeur du meuble | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 598 mm |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 579 mm |
| Largeur de l'avant de l'appareil | 594 mm |
| Largeur de l'arrière de l'appareil | 558 mm |
| Profondeur de l'appareil | 561 mm |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil | 540 mm |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

| | |
|--|-----------|
| Profondeur avec porte ouverte | 1007 mm |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1100 mm |
| Vis de montage | 4x25 mm |

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm ²) |
|----------------------|-------------------------------------|
| maximum 1 380 | 3x0.75 |
| maximum 2 300 | 3x1 |
| maximum 3 680 | 3x1.5 |

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu



2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.

- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. INSTALLATION

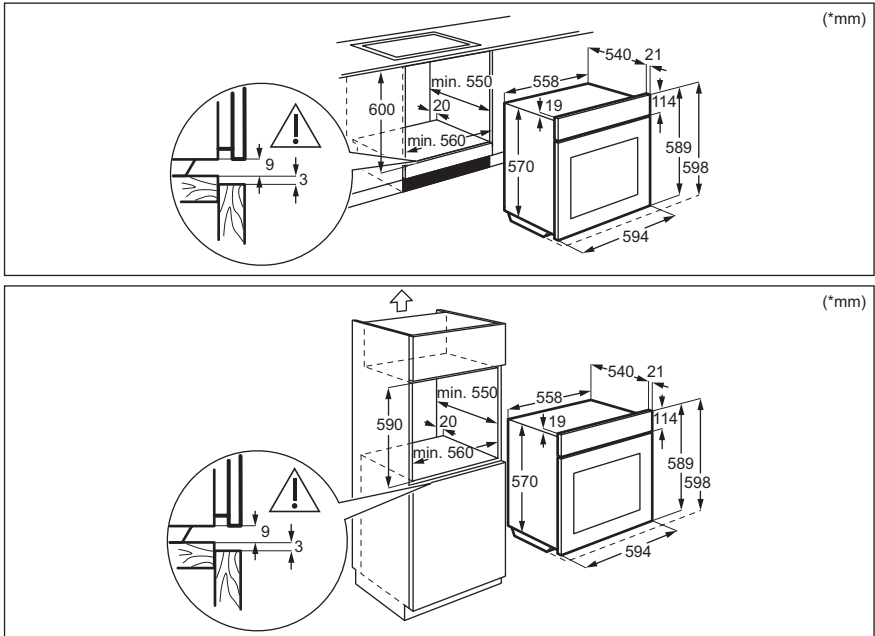


AVERTISSEMENT!

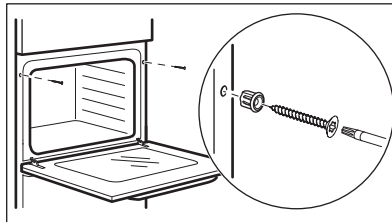
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

INSTALLATION

3.1 Encastrement

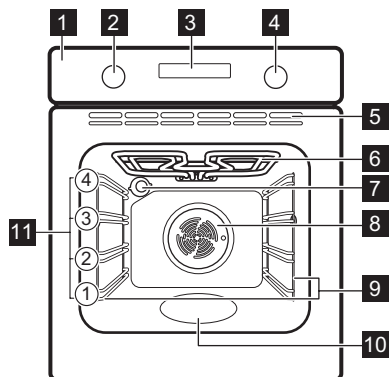


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble









- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande (pour la température)
- 5** Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
- 6** Résistance
- 7** Éclairage
- 8** Chaleur tournante
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Bac de la cavité
- 11** Niveaux de la grille

4.2 Accessoires

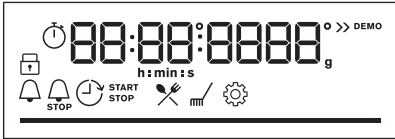
- **Grille métallique**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

5. BANDEAU DE COMMANDE











5.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

| | | | | | | |
|---|---|---|---|----------------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Minuteur | Pré-chauffage rapide | Eclairage four | Touches Verrouil | Confirmez la configuration | Appuyez sur la touche | Tournez la manette |
| Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. | | | | | | |
| Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil. | | | | | | |

5.2 Affichage

| | |
|---|---|
|  | Affichage avec les principales fonctions. |
|---|---|

Voyants de l'affichage

| Indicateurs de base | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  Touches Verrouil. |  Cuisson assistée |  Nettoyage |  Configurations |  Préchauffage rapide |
| Voyants du minuteur | | | | |
|  Minuteur |  Fin de cuisson |  Départ différé |  Compteur | |
| Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée. | | |  | |

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :




00:00


Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.


6.2 Préchauffage initial

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

Étape 1 Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

Étape 2 Réglez la température maximale pour la fonction : .
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

Étape 3 Réglez la température maximale pour la fonction : .
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE





AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.







7.1 Comment régler : Modes de cuisson





Étape 1

Étape 2

| | |
|---|---|
|  |  |
| <p>Sélectionnez un mode de cuisson.</p> | <p>Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.</p> |

7.2 Modes de cuisson

| Mode de cuisson | Application |
|---|--|
|  <p>Chaleur tournante</p> | <p>Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs se mélangent.</p> |
|  <p>Chauffage Haut/Bas</p> | <p>Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.</p> |
|  <p>Plats Surgelés</p> | <p>Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.</p> |
|  <p>Fonction Pizza</p> | <p>Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.</p> |
|  <p>Chauffage inférieur</p> | <p>Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.</p> |
|  <p>Décongélation</p> | <p>Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.</p> |

| Mode de cuisson | Application |
|--|---|
|  <p>Chaleur Tournante Humide</p> | <p>Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.</p> |
|  <p>Gril</p> | <p>Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.</p> |
|  <p>Turbo gril</p> | <p>Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.</p> |
|  <p>Menu</p> | <p>Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.</p> |



Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas : Lorsque vous réglez la température en dessous de 80 °C, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

7.3 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes :

IEC/EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».





7.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.




Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique



UTILISATION QUOTIDIENNE



















| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Accédez au menu. | Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK. | Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK. | Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration. |

7.5 Cuisson assistée










| Légende | |
|---|---|
|  | Poids automatique disponible. |
|  | Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson. |
|  | Niveau de grille. |

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----------|--|-------------------------------------|---|
| 1 | Filet, saignant (cuisson basse température) | 0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| 2 | Filet, à point (cuisson basse température) | | |
| 3 | Filet, bien cuit (cuisson basse température) | | |
| 4 | Rôti de veau (par ex. épaule) | 0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |


| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----|---------------------------------|---|---|
| 5 | Rôti de porc - collet ou épaule | 1.5 - 2 kg |   2; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| 6 | Longe, fraîche | 1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur |   2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| 7 | Travers | 2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur |  2; plat à rôtir sur grille métallique Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. |
| 8 | Poulet entier | 1 - 1.5 kg ; frais |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| 9 | Escalope de poulet | 180 - 200 g par pièce |  2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. |
| 10 | Rôti haché | 1 kg |   2; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. |
| 11 | Poisson entier, grillé | 0.5 - 1 kg par poisson |   2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées. |
| 12 | Filet de poisson | - |  2; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. |
| 13 | Gâteau au fromage | - |  1;  moule à charnière de 26 cm sur grille métallique |
| 14 | Tarte aux pommes | - |  1 ; moule à tarte sur grille métallique |
| 15 | Muffins au chocolat | - |  3; plateau à muffin sur plaque de cuisson |
| 16 | Quatre-quarts | - |  2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique |




FONCTIONS DE L'HORLOGE

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|-----------|--|------------|--|
| 17 | Pommes de terre au four | 1 kg |  2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson. |
| 18 | Croquettes surgelées | 0.5 kg |  3 ; plateau de cuisson |
| 19 | Pommes, surgelées | 0.75 kg |  3 ; plateau de cuisson |
| 20 | Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches | 1 - 1.5 kg |  1 ; cocotte sur grille métallique |
| 21 | Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues) | 1 - 1.5 kg |  1 ; cocotte sur grille métallique |
| 22 | Pizza fraîche, fine | - |  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé |
| 23 | Pizza fraîche, épaisse | - |  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé |
| 24 | Quiche | - |  1 ; plat de cuisson sur grille métallique |
| 25 | Baguette/Ciabatta/Pain blanc | 0.8 kg |  3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc. |




8. FONCTIONS DE L'HORLOGE







8.1 Fonctions de l'horloge

| Fonctions de l'horloge | Application |
|--|---|
|  Minuteur | Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. |







| Fonctions de l'horloge | Application |
|--|---|
|  Heure de cuisson | Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête. |
|  Départ différé | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
|  Compteur | Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations. |









8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

| Comment régler Heure actuelle | | |
|---|---|---|
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|  |  |  |
| Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle. | Réglez l'horloge. | Appuyez sur OK. |

| Comment régler Minuteur | | | |
|--|--|---|---|
| Étape 1 | L'affichage indique : 0:00  | Étape 2 | Étape 3 |
|  | |  |  |
| Appuyez sur :  | | Réglez la Minuteur | Appuyez sur OK. |
|  Le minuteur commence son décompte immédiatement. | | | |

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

| Comment régler Heure de cuisson | | | | |
|--|---|--|-----------------------------|---|
| Étape 1 | Étape 2 | L'affichage indique : 0:00  STOP | Étape 3 | Étape 4 |
|  |  | | |  |
| Choisissez le mode de cuisson et réglez la température. | Appuyez à plusieurs reprises :  | | Réglez le temps de cuisson. | Appuyez sur OK. |
|  Le minuteur commence son décompte immédiatement. | | | | |

| Comment régler Départ différé | | | | | | | |
|--|--|---|---------------------------|---|--|---|-----------------|
| Étape 1 | Étape 2 | L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉ- MAR- RER | Étape 3 | Étape 4 | L'affichage indique : --:--  AR- RÊTER | Étape 5 | Étape 6 |
|  |  | | |  | |  | |
| Sélectionnez le mode de cuisson. | Appuyez à plusieurs reprises :  | | Réglez l'heure de départ. | Appuyez sur OK. | | Réglez l'heure de fin. | Appuyez sur OK. |
|  Le minuteur commence à compter à l'heure réglée. | | | | | | | |

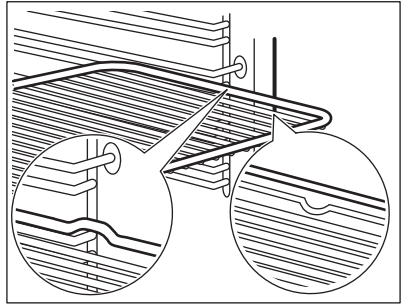
9. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

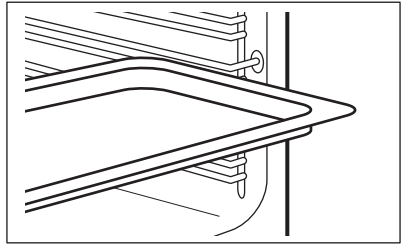
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


10.1 Touches Verrouil.


Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.



 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.
Un signal sonore retentit.



 - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

10.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

CONSEILS

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 | 3 |

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Départ différé.

10.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

11. CONSEILS






11.1 Recommandations de cuisson








Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous avez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.






11.2 Chaleur Tournante Humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|---|
| Petits pains su-crés, 12 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 35 - 40 |

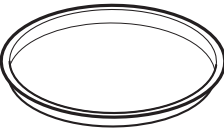
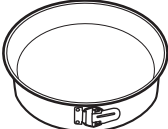

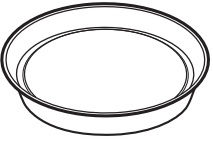
|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Petits pains, 9 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg | grille métallique | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Gâteau Roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Brownie | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Soufflé, 6 pièces | ramequins en céramique sur une grille métallique | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Fond de tarte en génoise | moule à tarte sur une grille métallique | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Gâteau à étages | Plat de cuisson sur la grille métallique | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Poisson poché, 0,3 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Poisson entier, 0,2 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Filet de poisson, 0,3 kg | plaque à pizza sur la grille métallique | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Viande pochée, 0,25 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Chachlyk, 0,5 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Cookies, 16 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringues, 20 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 40 - 45 |

CONSEILS

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Muffins, 12 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Petite pâtisserie salée, 16 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Biscuits à pâte sablée, 20 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Tartelettes, 8 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Légumes, pochés, 0,4 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Omelette végétarienne | plaque à pizza sur la grille métallique | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 4 | 35 - 40 |

11.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés








Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Plaque à pizza | Plat de cuisson | Ramequins | Moule pour fond de tarte |
| Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm | Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm | Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur | Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm |








11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|--|--|---|
| Petits gâteaux, 16 par plaque | Chauffage Haut/Bas | Plateau de cuisson | 3 | 150 | 25 - 35 | - |
| Petits gâteaux, 16 par plaque | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 150 | 20 - 30 | - |
| Petits gâteaux, 16 par plaque | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 2 et 3 | 150 | 20 - 30 | - |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 2 | 170 | 80 - 100 | - |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 2 | 160 | 30 - 40 | Préchauffez le four pendant 10 min. |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 25 - 35 | Préchauffez le four pendant 10 min. |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 1 et 3 | 160 | 25 - 40 | Préchauffez le four pendant 10 min. |
| Sablé | Chauffage Haut/Bas | Plateau de cuisson | 3 | 150 | 20 - 30 | - |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|---|--|--|---|
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 3 | 150 | 20 - 30 | - |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 1 et 3 | 150 | 15 - 25 | - |
| Pain grillé | Gril | Grille métallique | 3 | max. | 5 - 7 | Préchauffez le four jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. |
| Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg | Gril | Grille métallique et lèche-frite | 3 | max. | 15 - 30 | Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèche-frite sur le deuxième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 min. |


12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE





AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

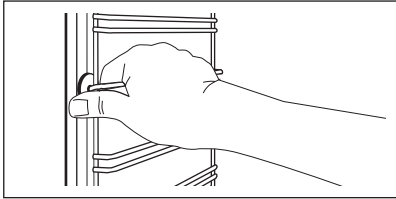
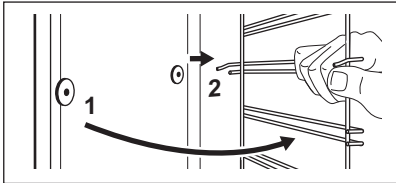
| | |
|---|--|
|  Agent nettoyant | Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. |
| | Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques. |
| | Nettoyez les taches avec un détergent doux. |

| | |
|---|--|
|  <p>Utilisation quotidienne</p> | <p>Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.</p> |
| | <p>De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.</p> |

| | |
|---|---|
|  <p>Accessoires</p> | <p>Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.</p> |
| | <p>Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.</p> |



12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

| | | |
|----------------|--|--|
| Étape 1 | Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. |  |
| Étape 2 | Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. | |
| Étape 3 | Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le. |  |
| Étape 4 | Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. | |

12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.


| |
|--|
|  <p>AVERTISSEMENT! Risque de brûlure.</p> |
|  <p>ATTENTION! Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.</p> |


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant le Nettoyage par pyrolyse :

| | | |
|--|---------------------------|---|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires . | Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux. |
|--|---------------------------|---|

Nettoyage par pyrolyse

| | | |
|----------------|--|--------------|
| Étape 1 | Ouvrez le menu : Nettoyage  . | |
| | Option | Durée |
| | C1 - Nettoyage léger | 2 h |
| Étape 2 | OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage. | |
| Étape 3 | OK - appuyez pour démarrer le nettoyage. | |
| Étape 4 | Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt. | |

 Au cours du nettoyage, l'éclairage du four est éteint.


Lorsque le four atteint la température réglée, la porte se verrouille. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .

Une fois le nettoyage terminé :

| | | |
|--|--|---|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Nettoyez la cavité avec un chiffon doux. | Retirez les résidus du fond de la cavité. |
|--|--|---|

12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

| | |
|---|---|
|  clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson. | Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé. |
|---|---|

12.5 Comment démonter et installer : Couvercle

La porte du four dispose de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

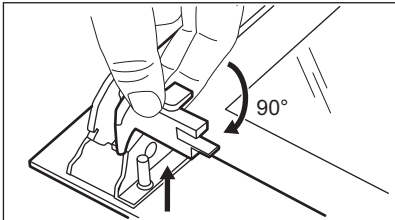
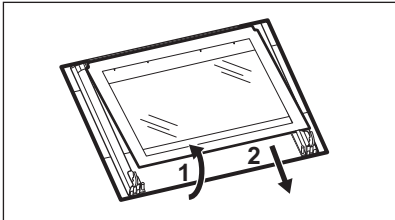


ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

| | | |
|-----------------------|---|--|
| <p>Étape 1</p> | <p>Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.</p> | |
| <p>Étape 2</p> | <p>Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.</p> | |
| <p>Étape 3</p> | <p>Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.</p> | |
| <p>Étape 4</p> | <p>Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et relâchez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre.</p> | |

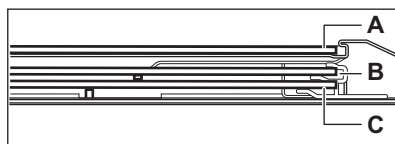
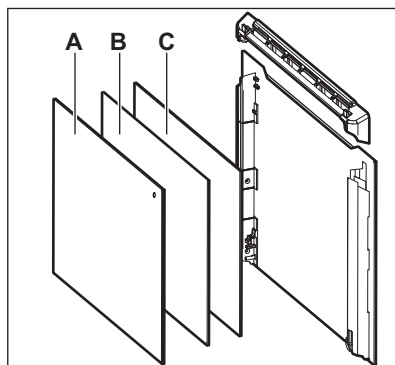
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

| | | |
|--|---|--|
| Étape 5 | Faites pivoter les fixations de 90° et retirez-les de leurs logements. |  |
| Étape 6 | Soulevez d'abord avec précaution, puis retirez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur. |  |
| Étape 7 | Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle. | |
| Étape 8 | Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four. | |
| Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets. | | |

Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.

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



12.6 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

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

Avant de remplacer l'éclairage :

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

Lampe arrière

| | |
|---------|---|
| Étape 1 | Tournez le diffuseur en verre pour le retirer. |
| Étape 2 | Nettoyez le diffuseur en verre. |
| Étape 3 | Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. |
| Étape 4 | Installez le diffuseur en verre. |

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas

| Problème | Vérifiez si... |
|---|---|
| Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner. | Le four est correctement branché à l'alimentation électrique. |
| Le four ne chauffe pas. | L'arrêt automatique est désactivé. |
| Le four ne chauffe pas. | La porte du four est fermée. |
| Le four ne chauffe pas. | Le fusible n'a pas disjoncté. |

| Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas | |
|---|--------------------------------|
| Le four ne chauffe pas. | Le verrouillage est désactivé. |

| Composants | |
|--------------------------------|--|
| Problème | Vérifiez si... |
| L'éclairage est éteint. | La Chaleur Tournante Humide est activée. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'ampoule est grillée. |

| Codes d'erreur | |
|---|---|
| L'affichage indique... | Vérifiez si... |
| Err C3 | La porte du four est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé. |
| Err F102 | La porte du four est fermée. |
| Err F102 | Le verrouillage de la porte n'est pas cassé. |
| 00:00 | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. |
| Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé. | |

13.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

| Nous vous recommandons d'écrire les informations ici : | |
|--|-------|
| Modèle (Mod.) | |
| Référence produit (PNC) | |

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Numéro de série (SN)

.....

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produits et fiche d'informations produits

| | |
|--|--------------------|
| Nom du fournisseur | Faure |
| Identification du modèle | FOPNC6X2 944068206 |
| Indice d'efficacité énergétique | 81.7 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.94 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.67 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 65 l |
| Type de four | Four encastrable |
| Masse | 33.9 kg |

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

14.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

STRUCTURE DES MENUS

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.







Chaleur Tournante Humide




Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

15. STRUCTURE DES MENUS

15.1 Menu



| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Étape 5 |
|---|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|  - sélectionnez pour accéder au Menu . | Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur OK. | Sélectionnez la configuration. | OK - appuyez pour confirmer le réglage. | Ajustez la valeur et appuyez sur OK. |
| Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu . | | | | |

| Structure du Menu | | |
|--|---|--|
| Cuisson assistée  | Nettoyage  | Configurations  |

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

| Configurations | | | | | |
|----------------|---------------------------------|---|----|----------------------|----------------|
| 01 | Heure actuelle | Modifier | 02 | Affichage Luminosité | 1 - 5 |
| 03 | Son touches | 1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé | 04 | Volume alarme | 1 - 4 |
| 05 | Compteur | Marche / Arrêt | 06 | Eclairage four | Marche / Arrêt |
| 07 | Préchauffage rapide | Marche / Arrêt | 08 | Nettoyage conseillé | Marche / Arrêt |
| 09 | Mode démo | Code d'activation : 2468 | 10 | Version du logiciel | Contrôle |
| 11 | Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non | | | |

16. 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.

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

867376501-A-482022



CE

FAURE