

# **FAURE**

*NOTICE D'UTILISATION* **FR**

## **FOUR ÉLECTRIQUE**

### **CFC 704**

# Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

## Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude du four qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).


## Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.

## Securité

- Thermostat de sécurité: Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffages imputables à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. L'enclenchement du thermostat a lieu automatiquement dès que la température dans le four a baissé. Si le déclenchement du thermostat est à attribuer à la panne d'un composant, il faudra faire appel au service après-vente de votre magasin vendeur.

## Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

**En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT".** Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

**En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.**



# Sommaire

## A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	2
Comment lire votre notice d'utilisation?	3
Description de l'appareil	4
Comment utiliser le four	5
Conseils avant la première utilisation	6
La cuisson traditionnelle	7
Accessoires du four	9
Conseils d'utilisation	10
Guide des cuissons	11
Entretien et nettoyage	13
En cas d'anomalie de fonctionnement	14
Plaque signalétique	14
Conditions de garantie	15
Garantie Européenne	15
Service après Vente	15

## A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques	16
Installation de l'appareil	17
Raccordement électrique	18

## Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement

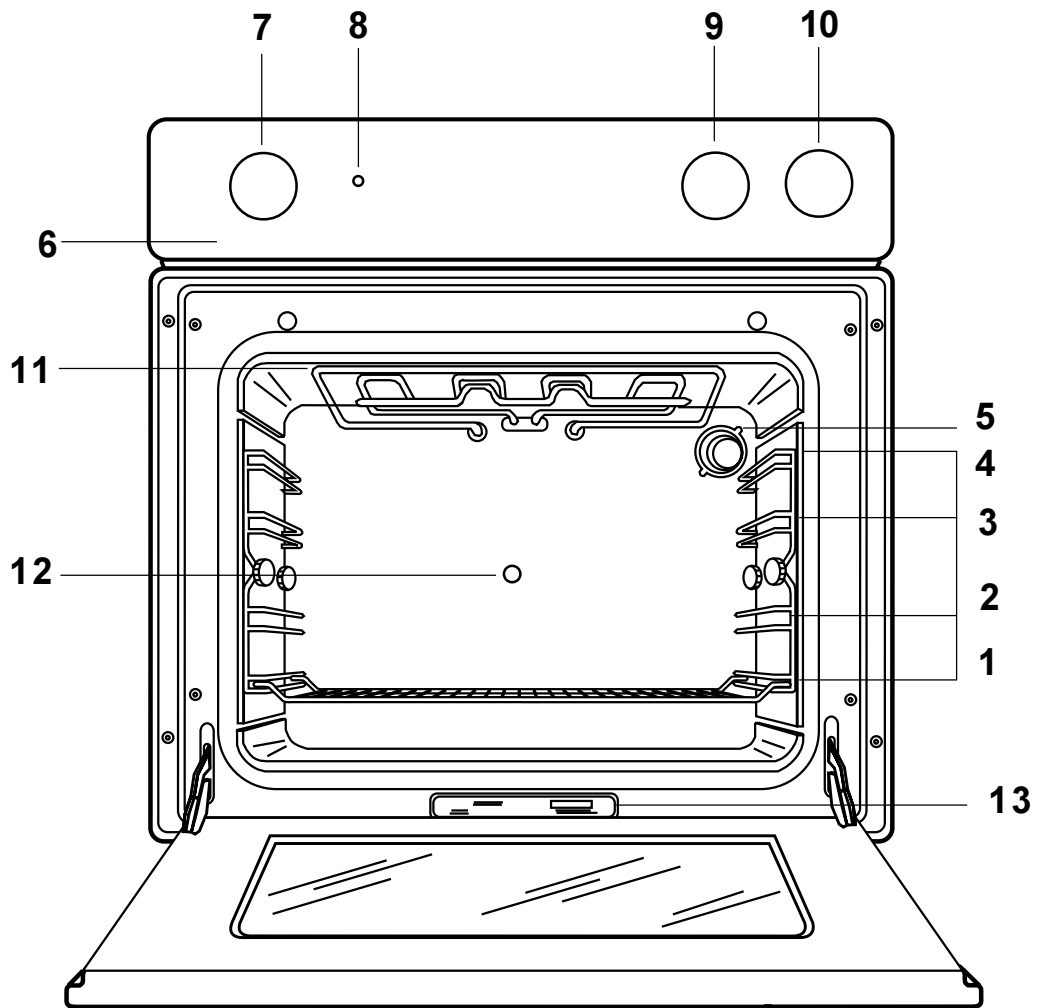
### **Kit porte froide (cod.35791) - Modèles en acier inox**

La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage; éloignez les jeunes enfants. Pour cet appareil, nous vous proposons un kit porte froide disponible en option auprès de votre revendeur.

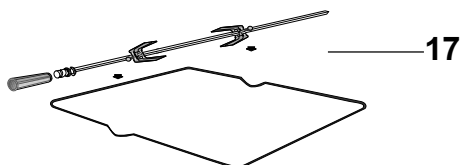
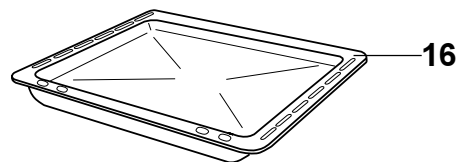
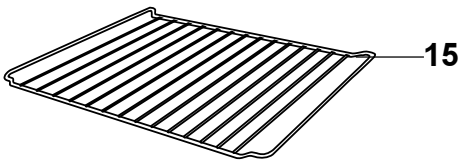
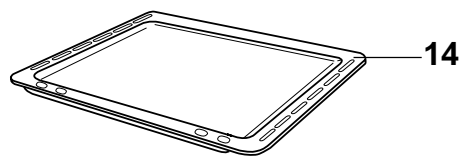
**Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.**

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

# Description de l'appareil



## Accessoires







- 1 à 4. Niveaux de Gradins
- 5. Eclairage du four
- 6. Bandeau de commande
- 7. Minuteur
- 8. Voyant de fonctionnement du thermostat
- 9. Sélecteur de fonctions
- 10. Thermostat
- 11. Grill
- 12. Orifice d'entraînement de la broche
- 13. Plaque signalétique
- 14. Plateau multi usages
- 15. Grille support de plat
- 16. Lèche-frite
- 17. Tournebroche

# Comment utiliser le four

## Le sélecteur de fonctions (Fig. 1)

Cette commande vous permet de choisir la façon de cuire vos plats. Les symboles présents sur le bouton du sélecteur signifient que :

- 0** le four est éteint;
-  Cuisson et rôtissage traditionnels
-  Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)
-  Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)
-  Grillade et tounebroche

Positionnez le sélecteur sur l'un de ces symboles pour obtenir la fonction désirée.

## Le thermostat (Fig. 2)

Le réglage de la température (entre 50 et 250 degrés) s'effectue en tournant le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Le voyant de fonctionnement du thermostat (°C)

Ce voyant s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les boutons, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions. **Il est normale que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.**

## Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffages imputables à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. L'enclenchement du thermostat a lieu automatiquement dès que la température dans le four a baissé. Si le déclenchement du thermostat est à attribuer à la panne d'un composant, il faudra faire appel au service après-vente du magasin vendeur.

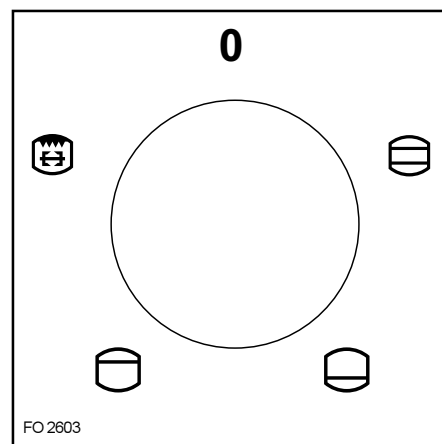


Fig. 1

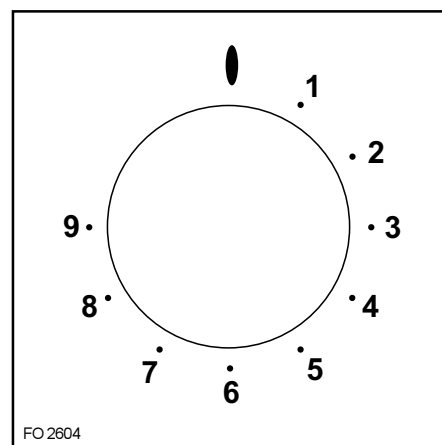



Fig. 2


Températures approximatives correspondant aux repères de thermostat

1	40°
2	60°
3	90°
4	125°
5	150°
6	175°
7	200°
8	225°
9	250°

## Minuteur (Fig. 3)

Le minuteur commande l'arrêt automatique du four après écoulement du temps affiché en début de cuisson (90 minutes maximum).

1. Placez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur les positions désirées selon la cuisson à effectuer.
2. En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, positionnez le minuteur sur la position "90" puis ramenez-le sur la durée choisie nécessaire à la cuisson en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. A la fin de la cuisson, un signal sonore retentit et s'éteint automatiquement. Remplacez alors le minuteur sur la position manuelle , et ramenez le thermostat et le sélecteur de fonctions sur la position "Arrêt".

**Si vous désirez utiliser votre four sans l'aide du minuteur, assurez-vous qu'il soit sur la position manuelle .**

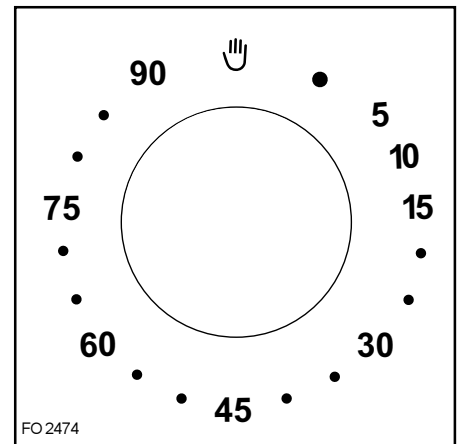



Fig. 3 FO 2474

# Conseils avant la première utilisation

## Premier nettoyage


Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

## Première utilisation

 Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.

Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

### Comment procéder

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Faites chauffer le four en positionnant le sélecteur de fonctions sur le repère  et le thermostat sur la position "9" pendant 30 minutes, afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

La durée et la température de cuisson indiquées dans le guide des cuissons sont adaptées à votre nouvel appareil. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.

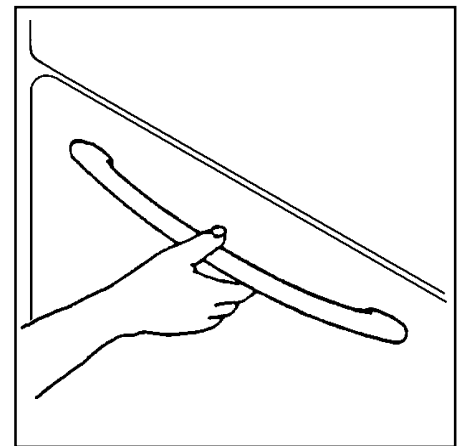


Fig. 4



**Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (Fig. 4).**

# La cuisson traditionnelle

 Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.


## Cuisson et rôtissage traditionnels

La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire.

### Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

- 1) Positionnez le sélecteur sur la position 
- 2) Préchauffez le four en plaçant le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson (consultez le guide des cuissons).
- 3) Enfouez votre plat.


## Cuisson par l'élément

### chauffant inférieur (sole)

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position de thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

Le préchauffage du four est nécessaire.

### Comment procéder ?

- 1) Préchauffez le four 10 minutes environ, en plaçant le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la position "9".
- 2) Enfouez votre plat et réglez le thermostat sur la température désirée.


## Cuisson par l'élément

### chauffant supérieur (voûte)

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Cette position de thermostat convient pour le réchauffage de vos plats préparés à l'avance.


Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

### Comment procéder ?

- 1) Enfouez votre plat au gradin 3.
- 2) Positionnez le sélecteur sur la position .
- 3) Positionnez le thermostat sur la température désirée.

## Les grillades


### Comment procéder ?

- 1) Préparez la pièce à griller.
- 2) Placez-la directement sur la grille support de plat.
- 3) Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la position "9".
- 4) Glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
- 5) Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
  - a) Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
  - b) Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
- 6) Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
- 7) Faites griller la deuxième face.
- 8) Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

## Les gratins

### Comment procéder ?

- 1) Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la position "9".
- 2) Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
- 3) Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grill.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

## Les cuissons au tournebroche




La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

Les parties accessibles du four peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du tournebroche se fait sous votre surveillance.



### Comment procéder

- 1) Vissez la poignée amovible sur la broche (Fig. 5).
- 2) Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
- 3) Enfilez ensuite la seconde fourchette.
- 4) Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
- 5) Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 3.
- 6) Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
- 7) Dévissez la poignée de la broche.
- 8) Positionnez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
- 9) Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la température désirée.
- 10) Vérifiez que la broche tourne.



### Pour sortir la pièce :

- 1) Mettez le sélecteur sur la position "arrêt" et le thermostat sur la position "arrêt"
- 2) Vissez la poignée amovible de broche.
- 3) Sortez la broche du four.



Pendant et après le fonctionnement du grill, la porte du four est très chaude.

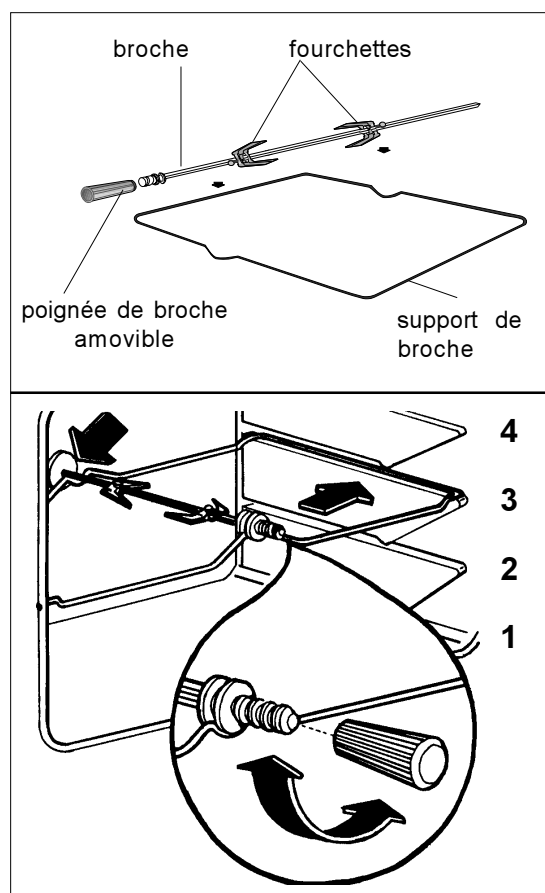


Fig. 5



# Accessoires du four

**i** En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

- 1 plateau multi usages
- 1 grille support de plat
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche

Les préparations posées sur la plaque à pâtisserie ou sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

## Le plateau multi usages

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus. Prenez la précaution de centrer le plateau multi usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.

## La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

## La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Glissez la lèchefrite.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

## Le tournebroche

Il est composé de :

- 1 broche
- 1 poignée de broche amovible
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

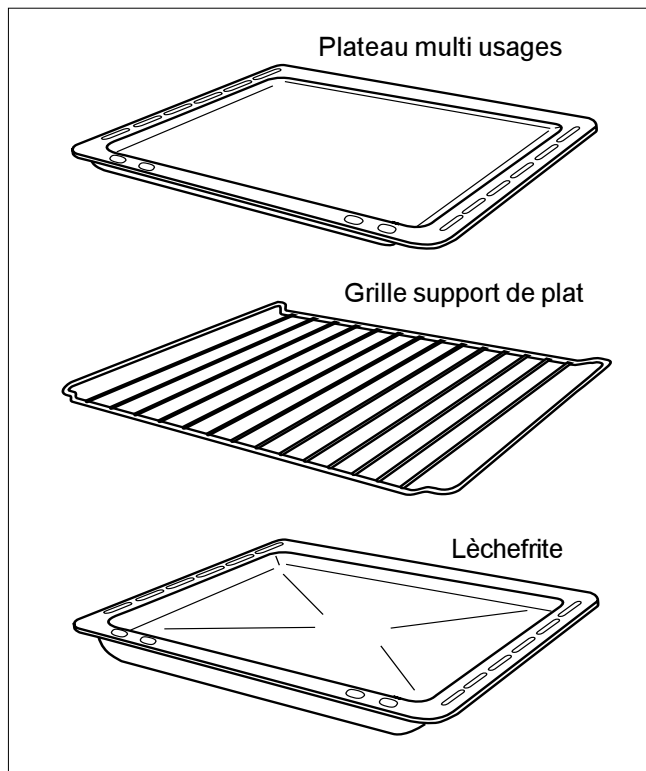


Fig. 6

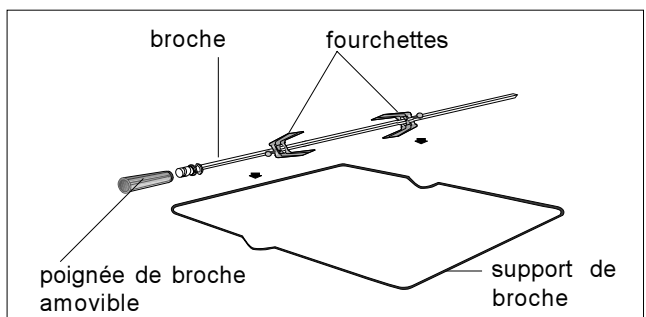


Fig. 7

# Conseils d'utilisation

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson :

- 8 minutes pour les positions de 1 à 5
- 15 minutes pour les positions de 6 à 8.

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

## Nos conseils



**Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.



## Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés

## Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

- A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type <b>B</b>  ou  descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type <b>A</b>  ou  remontez le moule d'un niveau

# Guide des cuissons

## Guide des cuissons au four

Le préchauffage du four est nécessaire, il doit se faire sur la position choisie pour la cuisson.

Temps de préchauffage : 8 minutes pour les positions de 1 à 5  
15 minutes pour les positions de 6 à 8.

## La cuisson traditionnelle

Préparations	Position du thermostat	Gratin	Temps de cuisson
<b>VIANDES</b>			
Boeuf	7 ½	2	15 min / 500 g
Gigot d'agneau	7 ½	2	15 min / 500 g
Porc	7	2	35 min / 500 g
Veau	7	2	35 min / 500 g
Volailles	7 ¼	2	25 à 35 min par 500 g selon épaisseur ou grosseur
<b>POISSONS</b>			
Gros poissons	6 ½	2	25 - 35 min
Petits poissons (tranches et filets)	6 ½	2	20 - 30 min
<b>LEGUMES</b>			
Gratin dauphinois	7 ¼	2	60 - 70 min
Tomatoes farcies	7 ¼	2	60 - 70 min
<b>ENTREES</b>			
Croûtes feuilletées	7 ½	2	20 - 30 min
Paté en terrine	7	2	90 - 100 min dans un plat au bain-marie
Quiche lorraine	7 ¼	2	40 - 45 min
Soufflé au fromage	7 ¼	2	40 - 50 min
<b>PATISSERIES</b>			
Biscuits de Savoie	6	2	35 - 45 min
Brioche individuelles	7	2	20 - 30 min
Cake	6	2	35 - 45 min
Génoise	6	3	35 - 45 min
Kouglof, brioche en moule	7	2	25 - 35 min
Macarons	6	3	20 - 30 min
Pâte brisée (non garnie)	7 ¼	2	20 - 30 min
Pâte à choux	7 ¼	2	35 - 40 min
Quatre-quarts	6	3	35 - 45 min
Sablés	6	3	20 - 30 min
Tarte aux fruits (pâte brisée)	7 ¼	2	40 - 45 min
Tarte aux fruits (pâte levée)	7	2	30 - 40 min

## Guide des cuissons par l'élément chauffant inférieur

Préparations	Position du thermostat	Gratin	Temps de cuisson
Pizzas (sur la plaque ou en tourtière)	8	2	25 - 35 min
Tartes aux fruits (pâte brisée avec des fruits)	8	2	40 - 45 min
Flans (patê brisée)	8	2	40 - 45 min
Tartes aux fruits (pâte levée avec des fruits)	8	2	30 - 40 min

## Guide des cuissons au grill

Préparations	Position du thermostat	Gratin	Temps de cuisson
<b>GRILLADES</b>			
Côtes de porc	9	4	10 min par face
Côtes de boeuf	9	3	20 min par face
Saucisses - merguez	9	4	10 - 15 min
Poissons	9	3 - 4	10 - 15 min selon la taille et l'épaisseur
Poulet en morceaux	9	3	20 min par face
Poulet au tournebroche	7		50 - 70 min selon grosseur
<b>GRATINAGE</b>			
Plats chauds	9	3	5 - 10 min
Gratin de pâtes	9	3	5 - 10 min
Tarte meringuée	9	3	5 min
Croque-monsieur	9	4	5 min
Crème brûlée	9	3	5 min

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

# Entretien et nettoyage



Avant du nettoyer l'appareil, débranchez l'appareil de l'alimentation.

## Bandeau de commandes et manettes:

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

## Porte du four:

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou d'éponge avec grattoir.

## Nettoyage du four à émail lisse

Les parois sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher.

### Entretien régulier :

Après chaque cuisson salissante, pensez à nettoyer les parois avec une éponge et un détergent doux pour retirer les projections grasses; ainsi votre four dégagera moins de fumée lors de cuissons ultérieures et restera propre plus longtemps. En cas de débordements sur la sole, retirez-la pour la laver plus facilement.

### Entretien périodique :

Utilisez des produits spéciaux du commerce.





Votre appareil peut être équipé de parois catalytiques disponibles en option auprès de votre magasin vendeur. Cette opération ne peut être effectuée que par un personnel qualifié

## Nettoyage du four à émail catalytique (parois en option)

### Principe

L'émail catalytique absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.

### Entretien

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades, ...), la durée de cuisson ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses. Dans ce cas à la suite de la cuisson retirez tous les accessoires du four, placez le sélecteur sur le repère  et le thermostat sur la position "9", puis laissez chauffer à vide 45 minutes, ensuite placez le sélecteur sur la position  pendant 5 minutes. Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 60 minutes de nettoyage.

Ne projetez pas de produits nettoyants sur les panneaux catalytiques.

Nous vous recommandons d'effectuer le nettoyage régulièrement afin que les parois catalytiques (émail poreux) ne se saturent.



La porte du four est plus chaude que d'habitude lors du nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

La sole et la voûte sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher, le nettoyage est «manuel».

En cas de débordements sur la sole, lavez-la à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Nous vous recommandons de ne jamais utiliser d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

## Remplacement de la lampe du four



Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe (fig. 8) puis l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 15 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.

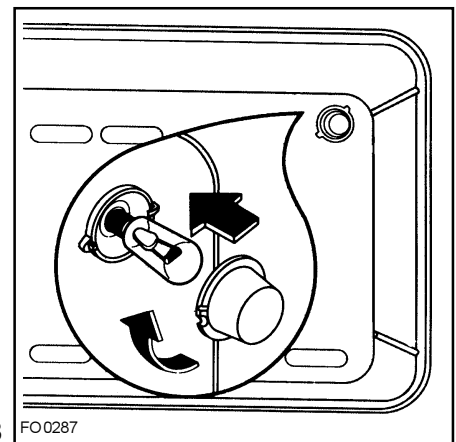


Fig. 8 FO 0287

# En cas d'anomalie de fonctionnement

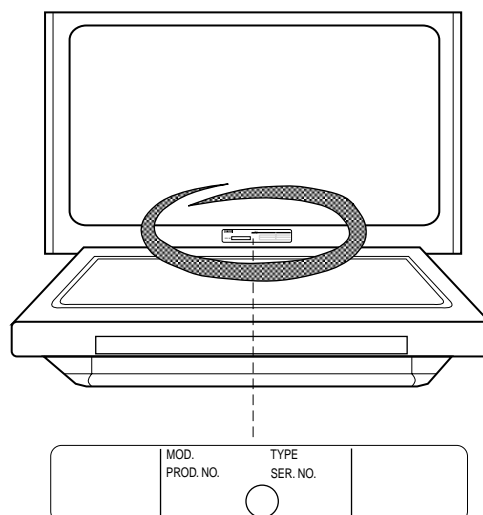
Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"><li>Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.</li></ul>	<p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>la durée et la température de préchauffage sont correctes (voir chapitre "Guides des cuissons").</li><li>la position de thermostat sélectionnée est adaptée.</li><li>la durée de cuisson est adaptée.</li><li>la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four.</li><li>le récipient de cuisson est bien adapté.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Le four fume.</li></ul>	<p>Il est normale que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation").</p> <p><b>Vérifiez que:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>le four ne nécessite pas de nettoyage.</li><li>la préparation ne déborde pas.</li><li>il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur le parois du four.</li><li>la position du thermostat sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").</li></ul>

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votre Service Après-Vente.

## Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.



# Conditions de garantie

## Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre «Réserves».

## Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

## Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation

défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.

- si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

## Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

# Garantie Européenne

Si vous deviez déménager vers un autre pays d'Europe, la garantie accompagne votre appareil jusqu'à votre nouvelle résidence, aux conditions suivantes :

- La date de départ de la garantie est la date d'achat du produit.
- La durée de la garantie ainsi que son étendue (pièces et/ou main d'œuvre) sont celles en vigueur dans le nouveau pays où l'appareil est utilisé.
- Le bénéficiaire de la garantie est le propriétaire de l'appareil. La garantie ne peut être cédée ou transférée à une autre personne.
- Votre nouvelle résidence est dans l'Union Européenne ou dans un pays de l'Association Européenne de Libre Echange.
- L'appareil est installé et utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation et indications figurent sur la plaque signalétique, avec une attention particulière à les types de gaz et la pression d'alimentation.
- L'appareil est utilisé à des fins domestiques normales (ceci excluant notamment tout usage intensif, professionnel ou semi-professionnel).

- L'appareil est installé conformément aux normes de sécurité et à la législation en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Pour toute question concernant la garantie européenne, vous pouvez prendre contact avec l'un de nos Services Consommateurs :

## France

☎ 03 44 62 28 28

✉ BP 50142 - 60307 Senlis cédex

## Allemagne

☎ +49 (0)911 323 2600

## Italie

☎ 0434 1678 47 053 (uniquement à partir de l'Italie)

## Royaume-Uni

☎ 08705 950 950 (uniquement à partir du Royaume Uni)

## Suède

☎ +46 (0)20 78 77 50

# Service après Vente

**En cas d'anomalie de fonctionnement**, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.**



# A l'attention de l'installateur

## Consignes de sécurité

- Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.
- Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.
- En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - aussi un éventuel panneau de protection, par exemple lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.
- N'installez pas votre appareil à proximité d'un réfrigérateur ou congélateur car la chaleur émise par le four pourrait nuire au bon fonctionnement de ces appareils.

## Raccordement électrique :

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation et aux normes en vigueur,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.



**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

# Caractéristiques techniques

Raccordement électrique 230 V 50 Hz  
Puissance électrique 1,85 kW

## Dimensions

### • COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur 59,1cm  
Largeur 56 cm  
Profondeur 50 cm

### • INTÉRIEUR DU FOUR

Hauteur 32,5 cm  
Largeur 42 cm  
Profondeur 40 cm  
Volume utile 56 litres



Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:  
- **73/23 - 90/683** (Basse Tension);  
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique);  
- **93/68** (Directives Générales);  
et modifications successives.

## Four électrique

Puissance 1,85 kW  
Elément sole 1,00 kW  
Elément voûte 0,80 kW  
Puissance du grill 1,75 kW  
Eclairage de four 0,015 kW  
Moteur de tournebroche 0,004 kW  
Moteur de ventilateur de refroidissement 0,025 kW

## Accessoires :

1 grille support  
1 plateau multi usages  
1 lèchefrite  
1 tournebroche



# Installation de l'appareil

## Mise en place de l'appareil



Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens spécialisés et agréés.

- Cotes d'encastrement: fig. 9
- Encastrement dans un meuble colonne: fig. 10
- Sous-encastrement: fig. 11

## Fixation dans le meuble

- Placer l'appareil dans la niche de meuble.
- Ouvrir la porte du four et fixer le corps du four au meuble à l'aide de quatre vis à bois s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux (voir figures dessous).

Les dimensions sont indiquées en millimètres

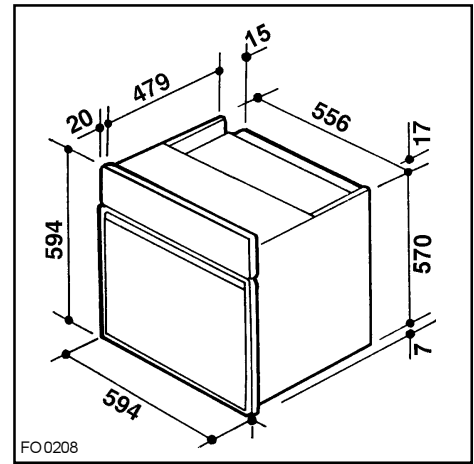


Fig. 9

FO 0208

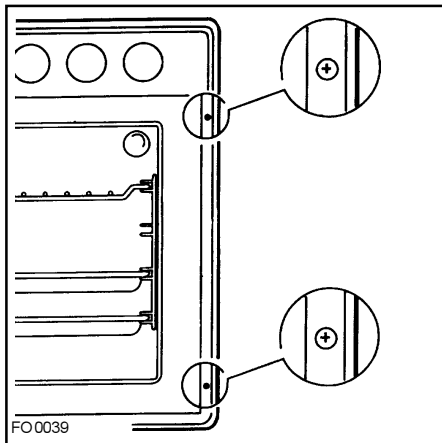


Fig.12

FO 0039

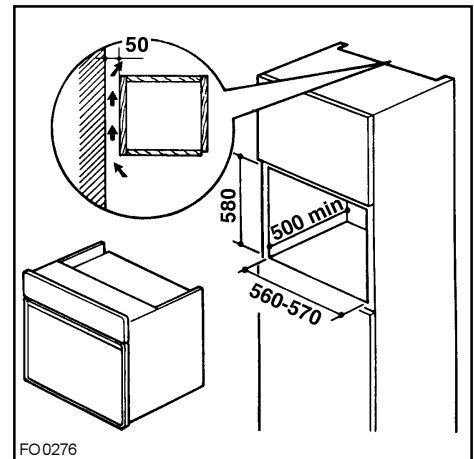


Fig. 10

FO 0276

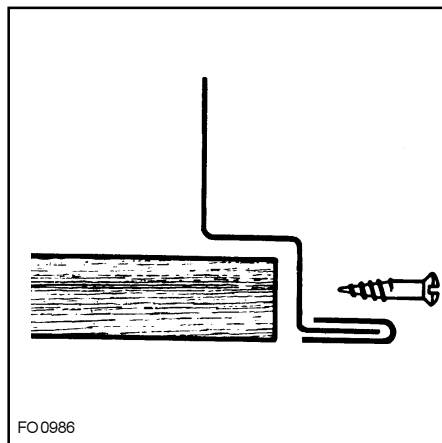


Fig. 13

FO 0986

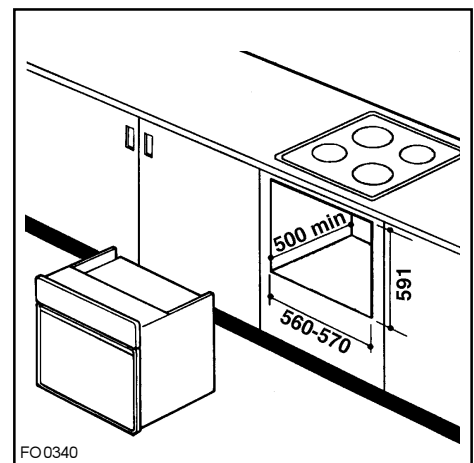


Fig. 11

FO 0340

# Raccordement électrique

**Avant de procéder au branchement vérifiez que :**

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation et aux normes en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Votre four est livré avec une câble d'alimentation (section  $3 \times 1,0 \text{ mm}^2$ ).

Le four est équipé d'une plaque à bornes à 3 pôles (fig. 14) dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé.

## Comment procéder ?

- 1) Montez une prise normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert.
- 2) La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.



**Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède  $50^\circ\text{C}$  à la température ambiante.**

- 3) Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min. env.

### Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-verte ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède  $50^\circ\text{C}$  à la température ambiante.



**Important :**  
**L'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.**

## Remplacement de câble d'alimentation

S'il est nécessaire de remplacer ce câble, utilisez exclusivement des câbles H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), ou H05 BB-F.

- 1) Déconnectez le câble de la plaque à bornes positionnée sur la partie postérieure du four, et remplacez-le avec une des types mentionnés dessus.
- 2) Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.

- Les câbles doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement.
- En outre, la longueur du conducteur de terre vert-jaune sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase (fig. 15).

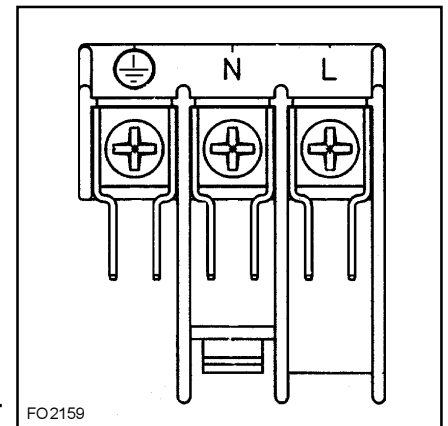


Fig. 14

FO2159

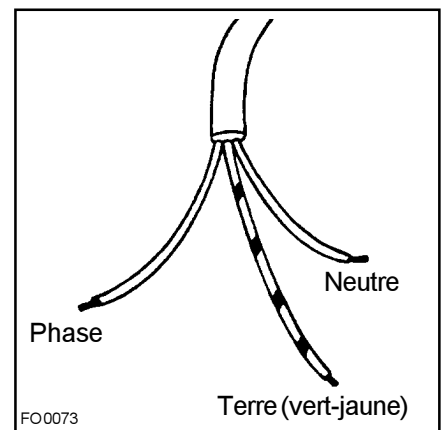


Fig. 15

FO0073

## FAURE

### **Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs.**

Le SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS FAURE est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

### **AVANT L'ACHAT**

Notre SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS répond avec clarté et précision à toutes vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des conseils pour vous aider dans votre choix, en fonction de vos propres besoins.

### **APRÈS L'ACHAT**

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A BIENTÔT !

**SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS  
FAURE**



**BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX**

**Tél. : 03 44 62 28 28 - Fax : 03 44 62 21 54**

**E-MAIL : faure-scc.fau@electrolux.fr**


Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8h30 à 18h

**Pour toute question technique :  
ASSISTANCE CONSOMMATEURS  
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX  
Tél. : 03 44 62 27 73**

**E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr**  
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

**Service Conseil Consommateurs**  
**43, avenue Félix Louat**  
**BP 50142**  
**60307 Senlis Cedex**  
**Tél. : 03 44 62 28 28**

**Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).**

 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'Euros dans plus de 150 pays à travers le monde.