



MARQUE: FAGOR

REFERENCE: 6H-210AB NOIR

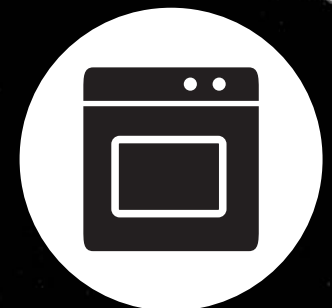
CODIC: 3805298

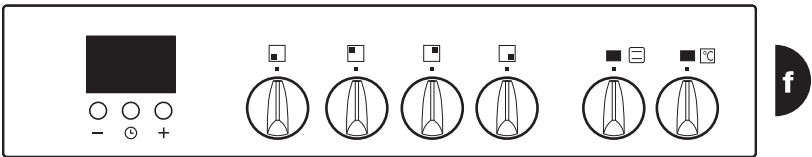
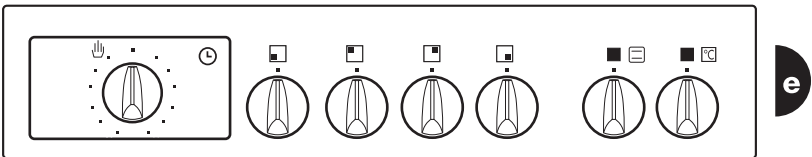
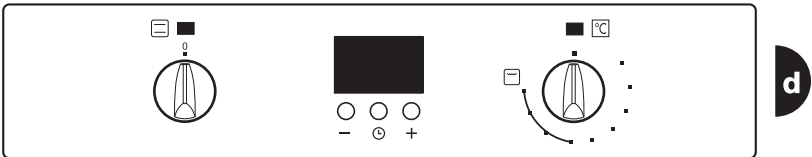
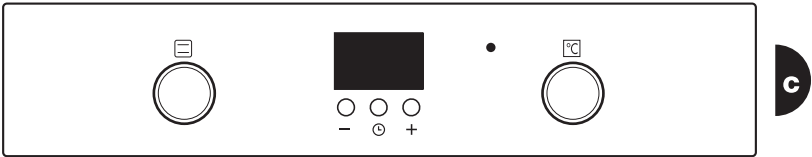
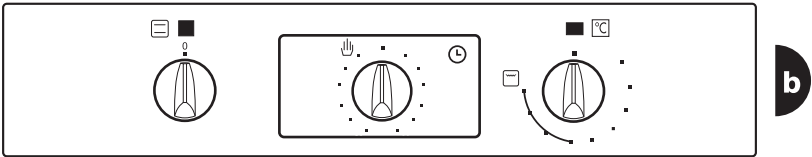
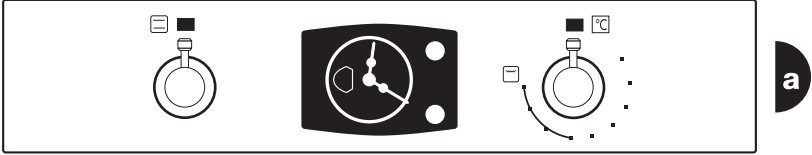


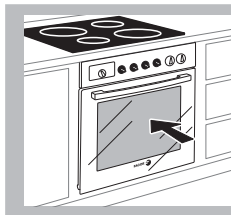
- ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES
- FR** MANUEL D'UTILISATION
- PT** MANUAL DE INSTRUÇÕES
- EN** INSTRUCTION MANUAL
- DE** BEDIENUNGSANLEITUNG
- NL** INSTRUCTIEHANDLEIDING
- RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- CS** NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- SK** NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU
- CA** MANUAL D'INSTRUCCIONS
- GL** MANUAL DE INSTRUCIÓNS
- EU** ERABILERA-ESKULIBURUA
- IT** MANUALE DI ISTRUZIONI



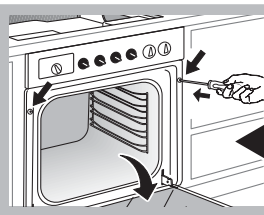
Fagor Electrodomésticos, S. Coop.
B° San Andrés, 18
20500 Mondragon (SPAIN)
info@fagor.com
www.fagor.com



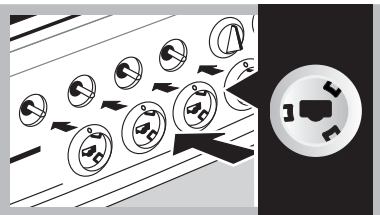




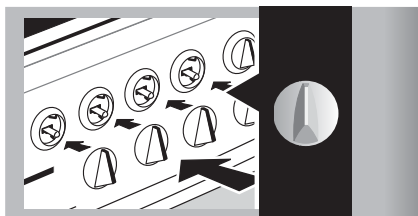
1.2.14



1.2.15



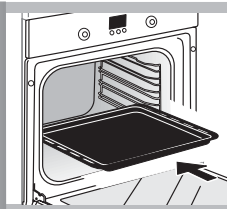
1.2.16



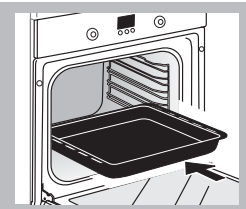
1.2.17



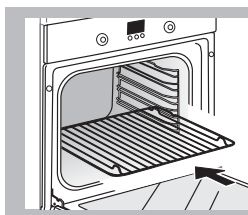
2.1



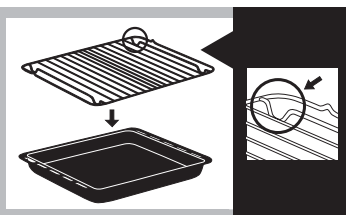
2.1.1



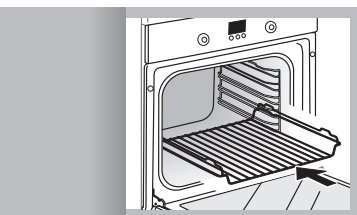
2.1.2



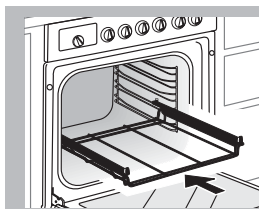
2.1.3



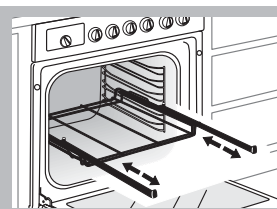
2.1.4



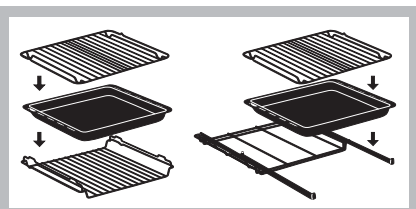
2.1.5



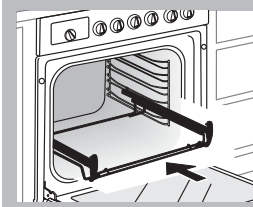
2.1.6



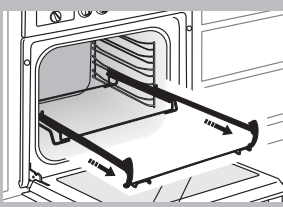
2.1.7



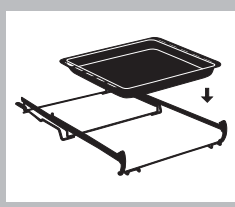
2.1.8



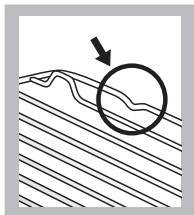
2.1.6



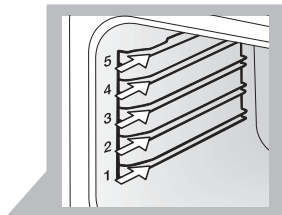
2.1.7



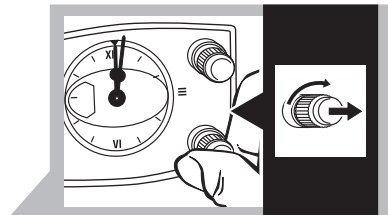
2.1.8



2.1.9

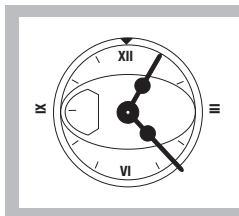


2.2

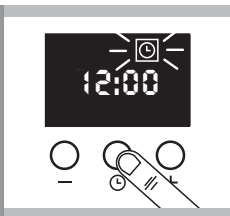


2.3 a

2.3.1

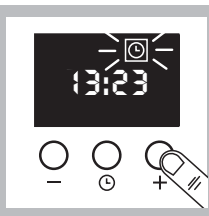


2.3.2

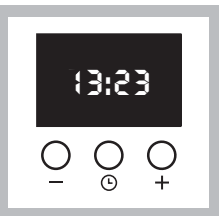


c d f

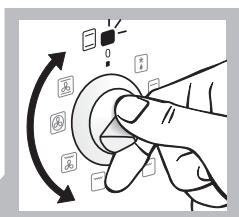
2.3.3



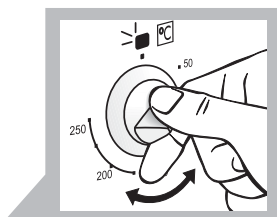
2.3.4



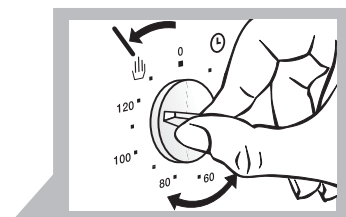
2.3.5



2.5

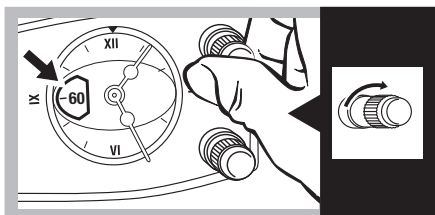


2.6



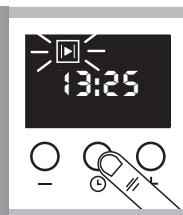
2.7 b e

2.7.1



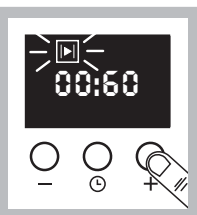
a

2.7.2

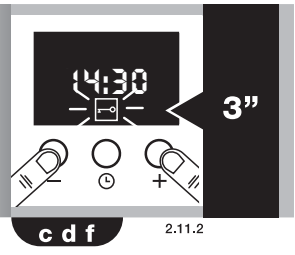
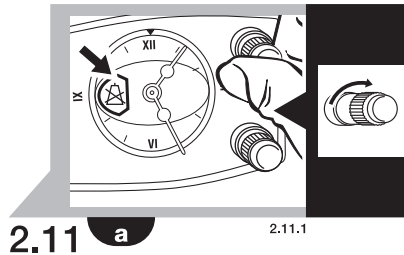
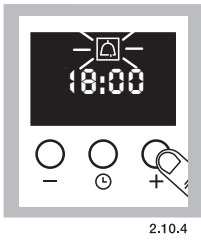
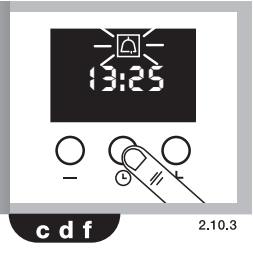
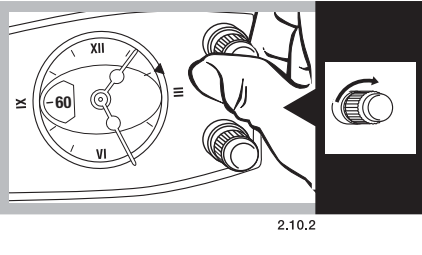
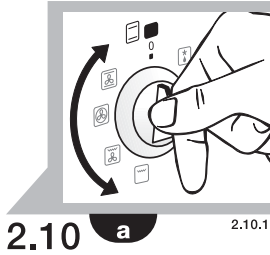
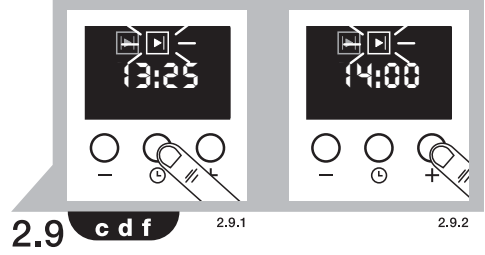
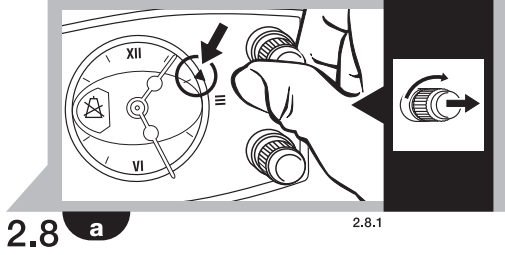


c d f

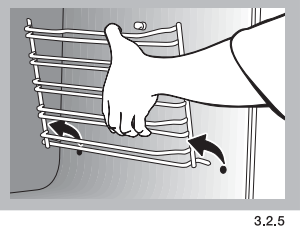
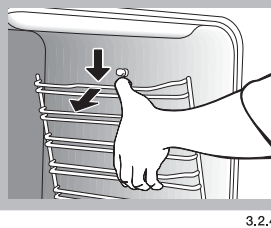
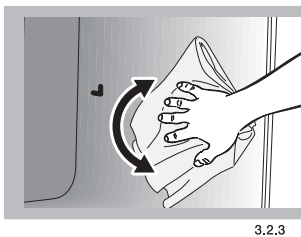
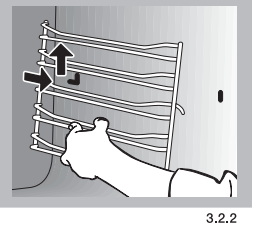
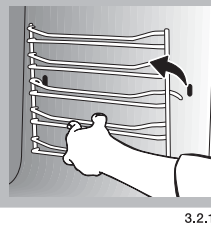
2.7.3

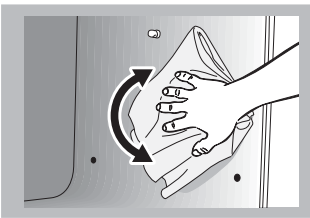


2.7.4

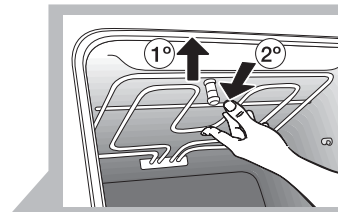


3.2

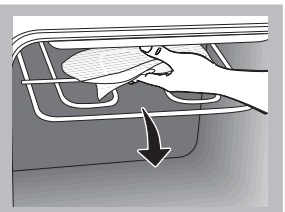




3.2.6



3.4

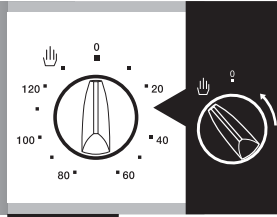


3.4.2

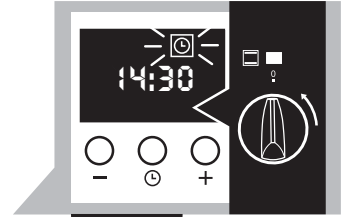
3.4.1



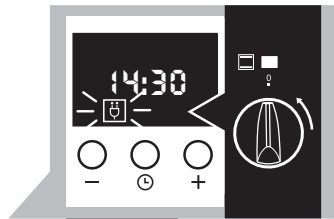
4.1



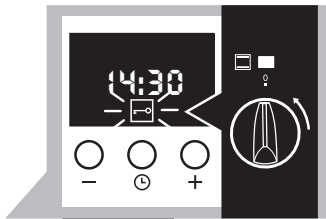
a b e



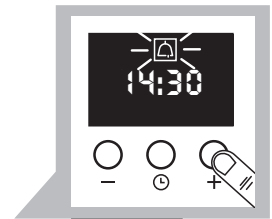
4.4 c d f



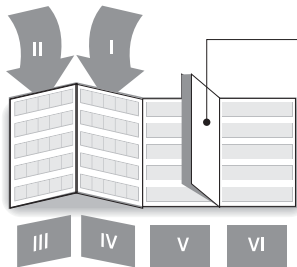
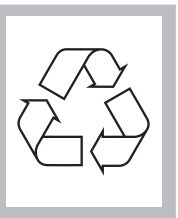
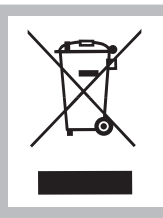
4.5 c d f



4.6 c d f



4.7 c d f



- [ES] ESPAÑOL
- [FR] FRANÇAIS
- [PT] PORTUGUÊS
- [EN] ENGLISH
- [DE] DEUTSCH
- [NL] NEDERLANDS
- [RU] РУССКИЙ

- [CS] ČESKY
- [HU] MAGYAR
- [SK] SLOVENSKY
- [CA] CATALÀ
- [GL] GALEGO
- [EU] EUSKARA
- [IT] ITALIANO

Notice d'utilisation

Très important: lire cette notice dans son intégralité avant d'utiliser le four. La documentation et les accessoires se trouvent à l'intérieur du four.

Cette notice est ainsi conçue que les textes et les dessins sont liés.

0

Identification



Identifier le modèle de four ("a", "b", "c", "d", "e", "f") en comparant le bandeau de commande de votre appareil avec celui des illustrations.

1

Installation



1.1 Déballage. Retirer tous les éléments de protection.

1.2 Branchement secteur. Tenez toujours compte des données de la plaque signalétique (1.2.1) et des dimensions du meuble où va être encastré le four (1.2.2, 1.2.3).


Fours indépendants: Brancher l'appareil sur une prise fixe monophasée à connexion neutre (en bleu) avec neutre garantie (1.2.4). Introduire le four dans l'encastrement en veillant à ce que le câble en trop ne reste pas dans le haut (1.2.5, 1.2.6). Le fixer au meuble avec les deux vis fournies (1.2.7).

Fours polyvalents pour plaques vitrocéramiques: N'installer le four qu'avec les plaques vitrocéramiques recommandées par le fabricant afin d'éviter tout risque. Placer la plaque de cuisson sur le plan de travail et détacher le boîtier des commutateurs (1.2.8). Introduire la plaque dans l'encastrement en respectant les exigences d'installation (voir notice de la plaque) (1.2.9). Introduire le four dans l'encastrement du meuble en laissant de l'espace pour sa manipulation (1.2.10). Visser la boîte sur le four (1.2.11, 1.2.12). Connecter la plaque au four (1.2.13). Introduire le four à fond et le fixer avec les deux vis fournies (1.2.14, 1.2.15). Monter à pression les suppléments des commandes, selon le type de foyer de chaleur (1.2.16) et les commandes (1.2.17).






2




Utilisation



Avant d'utiliser votre nouveau four pour la première fois, chauffez-le à vide (sans aliment, en position , 250°C et 30 minutes de durée). Il peut se dégager de la fumée ou une mauvaise odeur (c'est normal et dû au réchauffement de restes de graisse, etc.). Le laisser refroidir et le nettoyer en passant à l'intérieur un chiffon humide.

2.1 Accessoires. Selon le modèle, vous disposez d'une plaque standard , d'une plaque profonde  (2.1.2) et d'une grille standard  à fonctionnement indépendant. De plus, vous pouvez combiner n'importe quelle plaque avec la grille standard   (2.1.4) pour former un ensemble. La grille à extraction partielle (2.1.5) et la grille à extraction totale (2.1.6, 2.1.7) sont le support des plaques ou de l'ensemble (2.1.8). Tenez compte de la position des grilles en les introduisant à l'intérieur. Elles disposent de butées latérales anti-renversement (2.1.9).

2.2 Position accessoire. Il existe 5 positions pour placer les accessoires     .

2.3 Réglage de l'heure. Horloge conventionnelle: Tirez sur la commande inférieure et faites-la tourner vers la droite (2.3.1). Régler l'heure (2.3.2). **Horloge numérique:** Presser la touche  qui se met à clignoter  (2.3.3). Régler l'heure avec les touches +, - (2.3.4). Après quelques secondes  cesse de clignoter (2.3.5).


Nota: Régler de nouveau l'heure après une coupure de courant ou un changement horaire.


2.4 Aliment à cuisiner. Introduire l'aliment dans le four. Sélectionner l'accessoire(s) et sa position en consultant le tableau de cuisson. Fermer la porte.


2.5 Sélection fonction de cuisson. 

Sélectionner la fonction de cuisson selon le modèle.

 **Cuisson traditionnelle pulsée.** Pour tous les plats. Permet de cuisiner plusieurs plats à la fois sans mélange d'odeurs ni de saveurs.














 **Turbo plus.** La cuisson s'effectue par la résistance centrale.

 **Gril fort pulsé.** Pour gratiner avec répartition uniforme de la chaleur. Idéal pour plats de grandes dimensions.

 **Gril fort.** Pour gratins : pâtes, soufflés et sauce béchamel.

-  **Gril doux.** Pour hamburgers et pour faire dorer des toasts ou toute autre petite portion d'aliment.
 -  **Sole intensive.** Chaleur intensive par le dessous répartie uniformément. Idéale pour paellas et pizzas.
 -  **Sole pulsée.** Chaleur par le dessous associée à l'hélice de brassage d'air. Idéale pour paellas.
 -  **Cuisson traditionnelle.** Pain, tartes, gâteaux fourrés et viandes maigres.
 -  **Décongélation.** Décongèle rapidement tous les aliments.
 -  **Celeris.** Préchauffement rapide du four.
- 2.6 Sélection de la température** . Sélectionner la température en tournant la commande. Le témoin s'éteint quand la température de consigne est atteinte.


FONCTIONS TEMPS

- 2.7 Sélection de la durée. Minuterie**  :
- Sélectionner les minutes en tournant la commande (2.7.1). Pour un fonctionnement sans limite de temps, la placer sur la position Manuel .
- Horloge conventionnelle:** Faites tourner la commande supérieure vers la droite et sélectionnez les minutes (2.7.2). Pour un fonctionnement sans limite de temps, la placer sur la position Manuel  et faire coïncider la flèche rouge avec les heures qu'indiquent les aiguilles de l'horloge.
- Horloge numérique:** Presser la touche  et elle se met à clignoter  (2.7.3). Régler la durée avec les touches **+**, **-** (2.7.4). Après quelques secondes  cesse de clignoter.
- 2.8 Sélection heure de commencement.**
- Horloge conventionnelle:** Une fois le programme et la température sélectionnés, faites tourner la commande supérieure pour la situer sur la position . Tirez ensuite sur la commande supérieure et faites-la tourner jusqu'à situer la flèche rouge sur l'heure de départ souhaitée (2.8.1). Sélectionnez la durée en faisant tourner la commande supérieure vers la droite.
- 2.9 Sélection heure fin.**
- Horloge numérique:** Après avoir sélectionné programme, température et durée, presser la touche  qui se met à clignoter  (2.9.1). Régler l'heure de fin de cuisson voulue en pressant les touches **+**, **-** (2.9.2). Après quelques secondes  cesse de clignoter.
- 2.10 Fonction avertisseur.**
- Horloge conventionnelle:** Sélectionner la position 0 avec la commande de programme (2.10.1). Faites tourner la commande supérieure vers la droite et sélectionnez les minutes (2.10.2). Elle ne fonctionne que si le four est éteint.
- Horloge numérique:** Presser plusieurs fois la touche  qui se met à clignoter  (2.10.3). Régler la durée avec les touches **+**, **-** (2.10.4). Après quelques secondes  cesse de clignoter.


Elle fonctionne avec le four allumé et éteint.

- 2.11 Fonction verrouillage.** Pour éviter toute manipulation par les enfants.

Horloge conventionnelle: Faites tourner la commande supérieure pour la situer sur . (2.11.1)

Horloge numérique: Presser ensemble pendant 3 secondes les touches **+**, **-** et afficher  (2.11.2).

Pour le déverrouillage, répéter l'opération.

- Avertissements d'usage:** Une fois terminé le temps de cuisson, remettre les commandes de fonction et température en position 0 et la commande de temps en position Manuel . Ouvrir avec précaution la porte du four car il peut sortir de la vapeur chaude.

3

Entretien et nettoyage




- 3.1 Nettoyage des accessoires.** Lavables au lave-vaisselle. Pour les laver à la main, utiliser un détergent courant. Les laisser tremper pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage intérieur du four.

- 3.2 Modèles parois lisses.** Commencez par enlever les glissières latérales. Selon les modèles, deux sont les types de fixation des glissières latérales : sans support (3.2.1, 3.2.2) ou avec support (3.2.4, 3.2.5). Nettoyez le four encore tiède, avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse (3.2.3, 3.2.6). Une fois les parois du four nettoyées, remettez en place les glissières.

- 3.3 Modèles parois rugueuses autonettoyantes.**

Sur ce type de fours, la plaque arrière et les panneaux latéraux sont recouverts d'un email autonettoyant qui élimine la graisse pendant que le four est en marche. Ces panneaux latéraux sont réversibles, ce qui permet de dupliquer la durée de vie du revêtement.

Pour ôter les panneaux autonettoyants, veuillez d'abord extraire les glissières latérales. Lorsque les éléments autonettoyants du four ne sont pas suffisamment propres, une régénération est nécessaire. Pour ce faire, retirez les accessoires et les récipients du four. Nettoyez en profondeur les surfaces du four qui ne sont pas autonettoyantes. Sélectionnez la fonction . Réglez la température sur 250° C et la durée entre 30 et 60 minutes, selon le degré de salissure. Le programme de nettoyage une fois achevé et lorsque le four est froid, nettoyez avec une éponge légèrement humide les éléments autonettoyants, qui seront à nouveau totalement fonctionnels.

Note : Ne nettoyez pas les parois catalytiques avec des produits de nettoyage spéciaux pour four. N'utilisez pas d'éponges métalliques, ni d'instruments pointus ni coupants pour gratter les surfaces.

3.4 Nettoyage du plafond. Si votre four est muni d'un gril rabattable, poussez sur le support pour le rabattre (3.4.1) et nettoyez le plafond du four avec un chiffon humide (3.4.2).

3.5 Nettoyage extérieur du four. Utiliser des produits neutres, bien sécher avec un chiffon doux.

Avertissements d'usage: 1. S'assurer que le four est éteint. 2. Ne jamais utiliser de machines de nettoyage à vapeur.

4





Solution de problèmes



Il existe une série d'incidents que vous pouvez résoudre vous-même.

- 4.1 Le four ne fonctionne pas.** Vérifier s'il est branché et/ou si la commande de temps n'est pas sur 0.
- 4.2 De la fumée sort pendant la cuisson.** Réduire la température et/ou nettoyer le four (point 3.3).
- 4.3 Bruit après la cuisson.** C'est normal, le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à diminuer la température intérieure et extérieure.

Les modèles à écran numérique incorporent un système de diagnose qui détecte et avertit de tout incident. Vous pourrez le voir à l'écran:

- 4.4 Le four ne fonctionne pas.**  **clignote.** Placer la commande de fonctions sur 0 et régler l'heure (point 2.3).
- 4.5 Le four ne fonctionne pas.**  **clignote.** Le four a fonctionné pendant plusieurs heures et pour des raisons de sécurité il s'est déconnecté automatiquement. Placer la commande de fonctions sur 0 et régler l'heure (point 2.3).
- 4.6 Le four ne fonctionne pas.**  **clignote.** Placer la commande de fonctions sur 0 et déverrouiller le four (point 2.11).
- 4.7 Le four fonctionne.**  **clignote.** Presser une touche quelconque.

 • **Ne pas manipuler le four pour le réparer,** appeler le service technique.

5

Sécurité



- L'installation du four doit être confiée à un installateur agréé qui suivra les instructions et les schémas du fabricant.
- L'installation électrique doit être dimensionnée à la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique et la prise électrique équipée d'une mise à la terre réglementaire.

- Le circuit secteur qui alimente le four doit disposer d'un dispositif de coupure omnipolaire avec au moins 3 mm d'écart entre contacts.
- Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien du service après-vente ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- S'assurer que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'éponges métalliques dures pour nettoyer la porte du four, car vous risquer de la rayer et de provoquer la cassure en petits morceaux du verre.
- Maintenir les petits enfants éloignés du four. Pendant le fonctionnement, il existe des parties accessibles qui peuvent chauffer.
- Éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, sauf sous supervision ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Son utilisation par des enfants devra être surveillée pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

6

Environnement



Le four a été conçu en pensant à la conservation de l'environnement.

Respectez l'environnement. Ne préchauffer le four que si nécessaire (consulter le tableau). Utiliser de préférence des moules de couleur sombre. Pour de longues périodes de cuisson, arrêter le four 5 ou 10 minutes avant le temps prévu.

Gestion des appareils électriques ou électroniques mis au rebut.







Le symbole  indique que l'on ne doit pas se débarrasser de l'appareil en utilisant les conteneurs traditionnels pour les résidus domestiques.

Remettez votre four dans un centre de collecte spécialisé.

Le recyclage des appareils électroménagers évite des conséquences négatives pour la santé et l'environnement et permet des économies d'énergie et de ressources.

Pour plus d'information, contacter les autorités locales ou l'établissement distributeur du four.

Tableau de Cuisson

	Aliment	Programme et température	Temps	Position	Préchauffage	Accessoires
viandes et volailles	Veau 1,5 kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	non	
	Porc 1,5 kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	non	
	Agneau 1,2 kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	non	 
	Dinde 4 kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	non	
	Poulet 1,25 kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	non	
légumes	Poivrons rouges grillés 1,25 kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	non	 
	tomates farciées 4 unit.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	non	
poissons et fruits de mer	Merlu au four 1,5 kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	oui	
	Grosses crevettes au four 1 kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	oui	
	Poissons grillés 1 kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	oui	
	Morue au four 1,5 kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	oui	
Divers	Pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	oui	
	Pain	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	non	
	Madeleines	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	oui	
	Flan	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	non	
	décongélation pour tout type d'aliments	 75° C		 2	non	