

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION DU FOUR



FAGOR 

FOURS

SOMMAIRE

MESSAGE DE BIENVENUE

| | |
|---|----|
| 1. CONSEILS DE SÉCURITÉ | 6 |
| 1.1. Installation et montage..... | 6 |
| 1.2. Utilisation et fonctionnement..... | 7 |
| 1.3. Sécurité pour les enfants..... | 8 |
| 1.4. Entretien et nettoyage..... | 8 |
| 2. INSTALLATION ET MONTAGE | 9 |
| 2.1. Déballage..... | 9 |
| 2.2. Branchement au réseau électrique..... | 9 |
| 3. UTILISATION DU FOUR ET CONSEILS PRATIQUES | 11 |
| 3.1. Avant d'utiliser le four pour la première fois..... | 11 |
| 3.2. Description générale..... | 12 |
| 3.3. Fonctionnement du four..... | 14 |
| 3.4. Accessoires..... | 15 |
| 3.5. Tournebroche..... | 17 |
| 3.6. Conseils pratiques et tables de cuisson..... | 18 |
| 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 23 |
| 4.1. Comment nettoyer..... | 23 |
| 4.1.1. L'extérieur du four..... | 23 |
| 4.1.2. L'intérieur du four..... | 24 |
| 4.1.3. Les accessoires..... | 27 |
| 4.1.4. Les grilles latérales..... | 27 |
| 4.2. Comment remplacer la lampe du four..... | 28 |
| 5. LOCALISATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES | 29 |
| 6. NOTE ÉCOLOGIQUE | 31 |
| 6.1. Protection de l'environnement..... | 31 |
| 6.2. Conseils pour économiser de l'énergie..... | 32 |
| 7. PROGRAMMATEUR DIGITAL DE MARCHE/ARRÊT | 33 |
| 7.1. Comment mettre à l'heure l'horloge du four..... | 34 |
| 7.2. Comment faire une cuisson immédiate..... | 35 |
| 7.3. Comment programmer une cuisson..... | 36 |
| 7.4. Comment utiliser la minuterie..... | 39 |



MESSAGE DE BIENVENUE

Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four **FAGOR** et nous vous remercions de votre confiance. FAGOR met à votre disposition une nouvelle génération d'appareils électroménagers qui contribuent à améliorer votre qualité de vie grâce à une gamme de produits innovants, faciles à utiliser et respectueux de l'environnement.

La gamme de produits **FAGOR** vous offre un grand choix de tables de cuisson, de hottes, de micro-ondes, de lave-vaisselle, de lave-linge et de réfrigérateurs que vous pourrez combiner avec votre nouveau four.

Parce que nous souhaitons répondre de manière permanente et le mieux possible à vos exigences en ce qui concerne nos produits, nous avons mis en place un numéro de téléphone auquel vous pouvez nous joindre à tout moment. Il s'agit du qui correspond au Service client. Vous pouvez également nous contacter à travers Internet par le biais de notre page Web à l'adresse **www.fagor.com**. Vous trouverez sur ce site des informations à jour sur les dernières nouveautés de la marque **FAGOR**. N'hésitez pas à nous faire part de vos questions.

Nous vous recommandons de lire attentivement les manuels d'utilisation avant d'utiliser le four. Vous y trouverez toute l'information nécessaire pour pouvoir utiliser les fonctions de votre four **FAGOR**. Lisez avec une attention toute particulière les conseils relatifs à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien appropriés du four.

En outre, nous vous conseillons de conserver ces manuels pour les consulter ultérieurement en cas de besoin. Si vous livrez cet appareil à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre les manuels d'utilisation.

Merci d'être un client **FAGOR**. Cordialement,

La marque **FAGOR**.



1. CONSEILS DE SÉCURITÉ

1.1. INSTALLATION ET MONTAGE

- Une fois le four hors de l'emballage, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et que le câble d'alimentation se trouve en bon état. Si le four a été endommagé lors du transport, ne le mettez pas en marche et appelez le Service client.
- Seul un installateur autorisé peut effectuer les travaux d'installation et de réparation du four en fonction des instructions du fabricant. En cas de non respect des normes en vigueur, le fabricant décline toute responsabilité.
- Les renseignements techniques et d'identification de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique située sur la partie avant inférieure du four. Vous devez la consulter avant de connecter l'appareil au réseau électrique.
- Toute altération des caractéristiques ou de l'appareil entraîne des risques pour l'utilisateur.
- Pour des raisons de sécurité électrique, les fours encastrables doivent être installés dans des meubles prévus à cet effet et conformes aux normes en vigueur.

IMPORTANT

Débranchez toujours le four de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, etc. au niveau du four ou de la table de cuisson.

1.2. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

- Ce four a été exclusivement conçu pour un usage domestique. Utilisez-le uniquement pour cuisiner des aliments et jamais à d'autres fins.
- La porte du four doit rester fermée pendant l'utilisation du four, quel que soit le programme utilisé, y compris le gril.
- Faites attention en ouvrant la porte du four car de la vapeur chaude peut s'échapper.
- Ne versez jamais de l'eau à l'intérieur du four chaud, cela peut endommager l'émail.
- Après la cuisson, utilisez un gant de cuisine ou tout autre tissu isolant pour retirer les récipients du four.
- Ne laissez jamais refroidir le four avec la porte ouverte ou entrouverte car, à la longue, cela peut endommager la façade des meubles adjacents.
- Ne stockez jamais d'objets inflammables à l'intérieur du four.
- Ne posez jamais les aliments ou les récipients directement sur la base du four. Utilisez toujours un plateau ou une grille.
- Ne vous appuyez ni ne vous asseyez jamais sur la porte du four, cela pourrait endommager le système de fermeture de la porte.
- Après utilisation du four, toutes les commandes doivent être réglées sur la position " 0 ".
- En cas de panne, débranchez le four et appelez le Service d'assistance technique.
- (Comme modèle)
Votre four est équipé d'un ventilateur qui contribue à une meilleure sortie de vapeurs et garantit la réfrigération du meuble. Pendant la cuisson le ventilateur toujours fonctionne. Une fois éteint le four il peut continuer à fonctionner suivant la température du four pendant un temps, en réduisant ainsi la température externe du four. Il est possible de sentir l'air qui sort entre le panneau frontal et la porte du four.

1.3. SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

- Maintenez le four hors de portée des enfants et assurez-vous qu'ils ne touchent pas l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les plus petits jouer avec les commandes ni avec le four. Si le programmateur du four dispose d'une fonction de sécurité pour enfants, utilisez-la.

1.4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, maintenez votre four toujours propre. La formation de graisses desséchées ou autres restes d'aliments peut provoquer de mauvaises odeurs.
- Pour prolonger la durée de vie du four, il est recommandé de réaliser fréquemment un nettoyage général en profondeur.
- Pour réaliser les opérations de nettoyage ou d'entretien du four, celui-ci doit être éteint et suffisamment froid pour qu'il puisse être touché sans danger.
- La porte du four doit toujours fermer de façon hermétique. Maintenez le joint de fermeture de la porte propre.
- Ne nettoyez jamais le four avec des nettoyeurs à haute pression ni avec des machines de nettoyage à vapeur.
- N'utilisez aucun agent nettoyant corrosif ni abrasif. Si un produit de ce type entre en contact avec la façade du four, nettoyez-la immédiatement avec de l'eau.
- Évitez l'utilisation d'éponges métalliques ou d'éponges dures à l'intérieur du four car elles peuvent endommager l'émail. Suivez les instructions fournies au chapitre " 4. Nettoyage et entretien du four ".



2. INSTALLATION ET MONTAGE

2.1. DÉBALLAGE

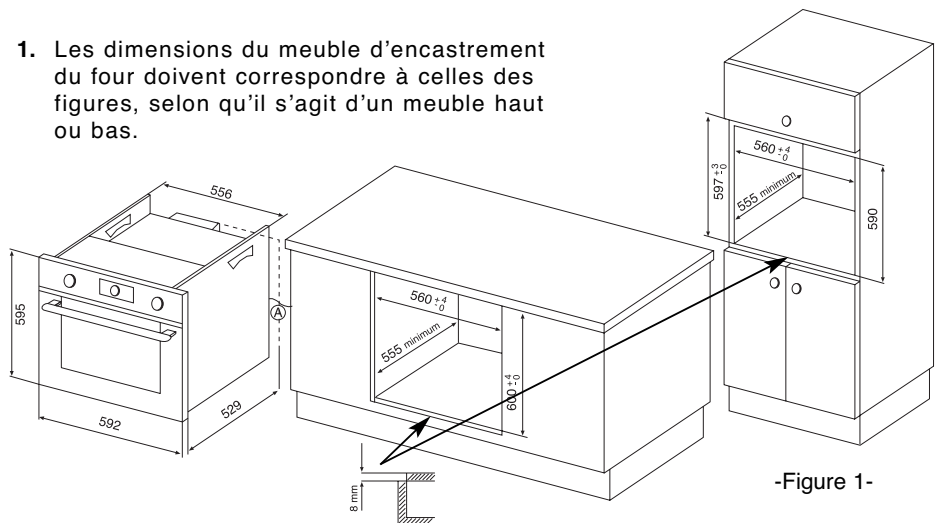
1. Coupez le plastique thermorétractile qui couvre l'emballage.
2. Retirez avec précaution tous les éléments de protection du four : couvercle supérieur, cornières latérales et base en polystyrène.

Nous vous recommandons de suivre les conseils fournis au chapitre " 6. Note écologique " relatif à la protection de l'environnement.

2.2. BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

a Fours Indépendants

1. Les dimensions du meuble d'encastrement du four doivent correspondre à celles des figures, selon qu'il s'agit d'un meuble haut ou bas.



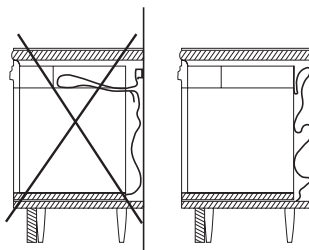
2. Dans la partie arrière du four se trouve le tuyau " A " qui permet de réaliser le branchement électrique.

ATTENTION : avant d'effectuer le branchement, vérifiez que :

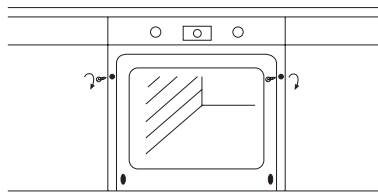
- la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- le réseau électrique auquel va être branché le four a la puissance suffisante par rapport à la puissance maximale absorbée par le four et indiquée sur la plaque signalétique.

Branchez le tuyau à une prise disposant d'une bonne mise à terre. Le bon fonctionnement des éléments électroniques en dépendra.

3. Une fois branché, introduisez le four dans la niche, en prenant soin de ne pas laisser le reste du câble sur la partie supérieure du four.



4. Un interrupteur devra être placé dans un endroit suffisamment accessible, avec un minimum de 3 mm entre les contacts.
5. Fixez le four au meuble à l'aide des 2 vis fournies dans le sac des accessoires du four.



-Figure 2-

6. Si la commande de sélection des fonctions de cuisson n'est pas réglée sur " 0 ", positionnez-la sur " 0 " et mettez le four à l'heure.


3. UTILISATION DU FOUR ET CONSEILS PRATIQUES

3.1. AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Réglage de l'heure

Si le programmeur de votre four intègre une horloge, nous vous recommandons de la mettre à l'heure une fois le four branché au réseau d'alimentation ou après une coupure d'électricité.

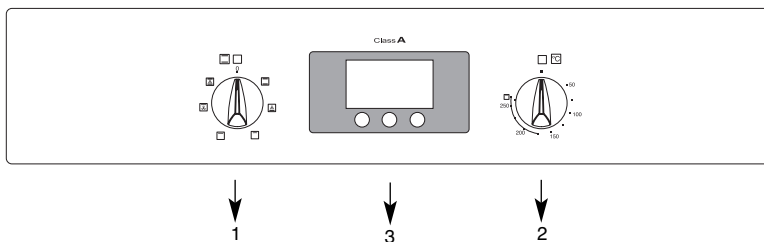
Nettoyage préalable

Avant la première utilisation du four, chauffez-le à vide pendant 30 minutes environ avec la porte fermée. Réglez la commande de sélection des fonctions de cuisson sur la position  et réglez la température sur 250°C. Vérifiez que vous avez retiré l'étiquette ou le plastique de protection.

Une odeur particulière et de la fumée peuvent émaner du four. Tout cela est normal. Cette action permet d'éliminer les restes de graisse éventuels du processus de fabrication. Une fois refroidi, nettoyez le four en suivant les instructions fournies au chapitre " 4. Nettoyage et entretien du four ".

Avant d'utiliser les accessoires livrés avec le four, lavez-les à l'aide d'un chiffon légèrement savonneux.

3.2. DESCRIPTION GÉNÉRALE

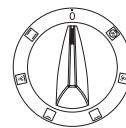


1. Commande de sélection des fonctions
2. Commande de sélection de la température
3. Programmateur

a Commande de sélection des fonctions de cuisson

Votre four dispose de différentes fonctions de cuisson. La commande de sélection des fonctions de cuisson vous permet de sélectionner à chaque instant la fonction de cuisson la plus appropriée pour la préparation des aliments.

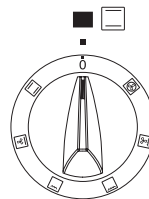
Si votre four dispose de commandes fixes, vous pouvez tourner la commande de sélection des fonctions de cuisson indistinctement vers la gauche ou vers la droite.



Lisez uniquement la description des fonctions dont les symboles correspondent à ceux de votre commande de sélection des fonctions de cuisson :

- Chaleur traditionnelle** : La chaleur émane de la partie supérieure et inférieure du four, offrant ainsi une cuisson traditionnelle.
- Chaleur Sole** : La chaleur émane de la partie inférieure du four. Cette fonction convient particulièrement pour finaliser la cuisson des aliments.
- Gril doux ou Gril doux avec tournebroche** : Seule la partie centrale de la résistance du gril est connectée, ce qui permet de gratiner les plats de petite taille tout en économisant de l'énergie. Posez les aliments sur la partie centrale de la grille. (Plus tournebroche selon modèle)
- Gril fort** : L'action du gril couvre toute la surface du plateau permettant ainsi de gratiner des grands plats ou plusieurs préparations culinaires à la fois. Programme indiqué pour cuisiner les mêmes aliments qu'avec le gril doux mais sur toute la surface du plateau. Parfait pour tout type de gratins.
- Sole ventilée** : Le ventilateur distribue de manière uniforme la température générée dans la partie inférieure du four.
- Gril fort ventilé** : Programme spécial qui permet de gratiner les plats en distribuant la chaleur de façon uniforme à l'aide d'un ventilateur. Idéal pour griller de grands plats. Les viandes, par exemple, se dorment sur toute la surface.
- Chaleur traditionnelle ventilée** : La chaleur émane de la partie supérieure et inférieure du four, et le ventilateur distribue de manière uniforme la température. Ce programme permet de cuisiner différents plats à différents niveaux sans que les odeurs ni les saveurs se mélangent.

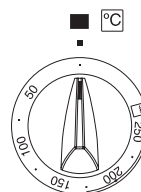
Le témoin d'allumage général est toujours allumé lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée.



b Commande de sélection des températures


La commande de sélection des températures vous permet de choisir à chaque instant la température de cuisson la plus appropriée pour la préparation des aliments. La commande doit être tournée vers la droite et propose une température minimale de 50°C et maximale de 250°C.

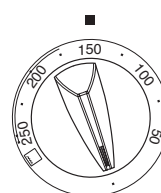
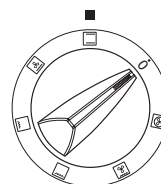
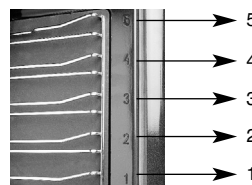
Le témoin du thermostat s'éteint lorsque la température réglée est atteinte et s'allume et s'éteint tout au long de la cuisson pour maintenir la température.



3.3. FONCTIONNEMENT DU FOUR

Pour mettre votre four en marche, procédez comme suit:

1. Posez le plat à l'intérieur du four sur le plateau et au niveau recommandé (voir tables).
2. Sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide de la commande de sélection des fonctions de cuisson (voir tables). Par exemple : 
3. Réglez la température à l'aide de la commande de sélection des températures ou bien suivez les instructions fournies dans le manuel de fonctionnement du programmeur. (voir tables). Par exemple : 150°C



4. Utilisez le programmeur selon vos besoins, suivez les instructions fournies dans le manuel d'utilisation de celui-ci.
5. À la fin de la cuisson, n'oubliez pas de remettre la commande de sélection des fonctions sur la position " 0 " et la commande de sélection des températures sur la valeur la plus basse "4"

3.4. ACCESSOIRES

Le four dispose de 5 niveaux différents pour poser les accessoires. Ces niveaux apparaissent gravés à l'entrée de la cavité. Vous pouvez, si vous le souhaitez, acquérir des accessoires supplémentaires auprès de notre Service d'assistance technique officiel.

Sont disponibles en série certains des accessoires décrits ci-dessous:

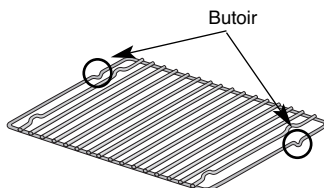
Plateau standard

Pour tout type d'aliments.



Grille avec butoir sécurité antichute

Extractible jusqu'aux trois-quarts de son parcours, la nouvelle grille avec butoir de sécurité antichute reste stable, ce qui permet de retirer sans risques les aliments du four. De plus, elle est utilisable sur les 5 niveaux du four.



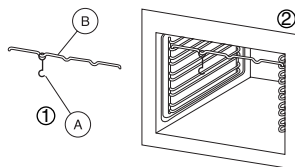
Cette grille peut recevoir tout récipient contenant des aliments à griller ou à gratiner. Elle peut également servir pour réaliser des grillades. Dans ce cas-là, nous vous recommandons de placer un plateau sous la grille pour récupérer le jus et éviter, de cette façon, de salir le four.

La grille doit être introduite dans les guides de niveau latéraux en disposant les butoirs vers le bas comme indiqué sur la figure.

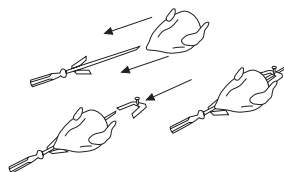
3.5. TOURNEBROCHE

Si votre four dispose d'un tournebroche, vous devez suivre les instructions fournies ci-dessous :

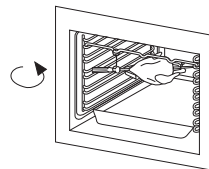
1. Placez le crochet " A " sur le support de la broche " B ", comme indiqué figure 1, et posez-le ensuite à l'intérieur du four, comme indiqué figure 2.




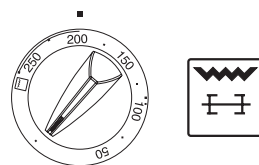
2. Enfillez la pièce à rôtir sur la broche et fixez-la à l'aide des aiguilles réglables.



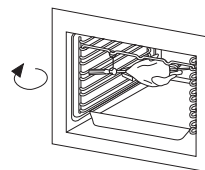
3. Insérez la broche dans l'orifice situé au fond du four et appuyez l'autre extrémité sur le support de la broche. Placez un plateau au premier niveau au pour recueillir le jus et dévissez la poignée de la broche pour pouvoir fermer la porte.



4. Mettez le four en marche sur le programme gril avec tournebroche  et réglez le sélecteur de températures sur 200°C.



5. À la fin de la cuisson, revissez la poignée sur la broche et retirez-la du four. Retirez les aiguilles réglables et sortez la broche de la pièce rôtie.













































3.6. CONSEILS PRATIQUES ET TABLE DE CUISSON

a Suggestions et conseils pratiques pour la cuisson









































| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|---|---|
| La pâtisserie ne monte pas assez | <ul style="list-style-type: none">•Sélection de fonction erronée•Le four n'a pas été préchauffé suffisamment | <ul style="list-style-type: none">•Vérifiez que la fonction sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson•Vérifiez les recommandations relatives au préchauffage fournies dans la table de cuisson |
| La pâtisserie ou les pièces rôties ne dorent pas | <ul style="list-style-type: none">•Température très basse•Matériau du moule inapproprié | <ul style="list-style-type: none">•Vérifiez que la température sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson, si nécessaire augmentez légèrement la température•Utilisez uniquement des moules foncés |
| La pâtisserie ou les pièces rôties sont trop dorées | <ul style="list-style-type: none">•Température trop élevée | <ul style="list-style-type: none">•Vérifiez que la température sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson, si nécessaire baissez-la légèrement |
| La pâtisserie ou les pièces rôties sont trop sèches | <ul style="list-style-type: none">•Le temps de cuisson est trop long par rapport à la température trop basse | <ul style="list-style-type: none">•Vérifiez que la température sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson |
| La pâtisserie ou les pièces rôties sont trop humides | <ul style="list-style-type: none">•La pâte est trop liquide | <ul style="list-style-type: none">•Vérifiez que la température sélectionnée correspond à celle de la table de cuisson, si nécessaire augmentez-la légèrement•Préparez une pâte moins liquide |

b Tables de cuisson

| ALIMENT | PROGRAM. | TEMPÉRATURE | TEMPS | POSITION ALIMENT | PRÉCHAUFFAGE | ACCESSOIRES |
|----------------------------|----------|-------------|-------------|------------------|--------------|-------------|
| VIANDES ET VOLAILLE | | | | | | |
| Veau 1,5 kg | | 210° | 50-60 min | 1 | Non | |
| Échine porc 1,5 kg | | 220° | 50-60 min | 2 | Non | |
| Poulet rôti 1,25 kg | | 230° | 50-60 min | 1 | Non | |
| Lapin rôti 1,2 kg | | 210° | 25-35 min | 2 | Non | |
| Agneau rôti 1 kg | | 220° | 40-50 min | 2 | Non | |
| Jambon 1,5 kg | | 180° | 85-95 min | 2 | Non | |
| Côte de porc 1,5 kg | | 220° | 30-40 min | 2 | Non | |
| Cuisses dinde pavo (2) | | 170° | 40-50 min | 2 | Non | |
| Dinde 4 kg | | 190° | 115-125 min | 1 | Non | |
| DESSERTS | | | | | | |
| Flan | | 150° | 30-40 min | 1 | Non | |
| Gâteau | | 180° | 25-35 min | 1 | Oui | |
| Poires au vin | | 240° | 50-60 min | 2 | Non | |
| Petits gâteaux | | 220° | 8-12 min | 2 | Non | |

| ALIMENT | PROGRAM | TEMPÉRATURE | TEMPS | POSITION ALIMENT | PRÉCHAUFFAGE | ACCESSOIRES |
|----------------------------------|---|-------------|-----------|---|--------------|--|
| ENTRANTES Y VERDURAS | | | | | | |
| Aubergines farcies |  | 220° | 12-16 min |  | Oui |  |
| Poivrons rouges grillés 1,25 kg |  | 210° | 30-40 min |  | Non |  |
| Tomates farcies (4) |  | 220° | 15-19 min |  | Non |  |
| Courgettes farcies (2) |  | 200° | 25-35 min |  | Non |  |
| POISSONS ET FRUITS DE MER | | | | | | |
| Colin au four 1,5 kg |  | 230° | 7-9 min |  | Oui |  |
| Grosses crev. au four 1 kg |  | 240° | 4 min |  | Oui |  |
| Truites 1 kg |  | 250° | 9-11 min |  | Oui |  |
| Thon au four |  | 230° | 10-14 min |  | Non |  |
| Poissons au four 1kg |  | 220° | 13-17 min |  | Non |  |
| Saumon au four (4) |  | 250° | 8-10 min |  | Oui |  |
| Morue au four 1,5 kg |  | 220° | 7-9 min |  | Oui |  |
| DIVERS | | | | | | |
| Pizza |  | 220° | 18-22 min |  | Oui |  |
| Pain |  | 220° | 18-22 min |  | Non |  |
| Madeleines |  | 210° | 15-19 min |  | Oui |  |

| ALIMENT | PROGRAM. | TEMPÉRATURE | TEMPS | POSITION ALIMENT | PRÉCHAUFFAGE | ACCESSOIRES |
|----------------------------|----------|-------------|-------------|------------------|--------------|-------------|
| VIANDES ET VOLAILLE | | | | | | |
| Veau 1,5 kg | | 180° | 50-60 min | | Non | |
| Échine porc 1,5 kg | | 200° | 50-60 min | | Non | |
| Poulet rôti 1,25 kg | | 210° | 50-60 min | | Non | |
| Lapin rôti 1,2 kg | | 230° | 25-35 min | | Non | |
| Agneau rôti 1 kg | | 200° | 40-55 min | | Non | |
| Jambon 1,5 kg | | 150° | 85-95 min | | Non | |
| Côte de porc 1,5 kg | | 190° | 30-40 min | | Non | |
| Cuisses dinde (2) | | 150° | 40-45 min | | Non | |
| Dinde 4 kg | | 170° | 110-120 min | | Non | |
| DESSERTS | | | | | | |
| Flan | | 150° | 30-40min | | Non | |
| Gâteau | | 180° | 15-25min | | Non | |
| Poires au vin | | 210° | 50-60min | | Non | |
| Petits gâteaux | | 190° | 8-12min | | Non | |

| ALIMENT | PROGRAM | TEMPÉRATURE | TEMPS | POSITION ALIMENT | PRÉCHAUFFAGE | ACCESSOIRES |
|----------------------------------|---|-------------|-----------|---|--------------|---|
| ENTRÉES ET LÉGUMES | | | | | | |
| Aubergines farcies |  | 190° | 12-16 min |  | Oui |  |
| Poivrons rouges grillés 1,25 kg |  | 190° | 30-35 min |  | Non |  |
| Tomates farcies (4) |  | 190° | 15-19 min |  | Non |  |
| Courgettes farcies (2) |  | 180° | 25-30 min |  | Non |  |
| POISSONS ET FRUITS DE MER | | | | | | |
| Colin au four 1,5 kg |  | 200° | 7-9 min |  | Oui |  |
| Grosses crev. au four 1 kg |  | 220° | 4 min |  | Oui |  |
| Truites 1 kg |  | 240° | 9-11 min |  | Oui |  |
| Thon au four |  | 250° | 10-14 min |  | Non |   |
| Poissons au four 1kg |  | 200° | 13-17 min |  | Oui |  |
| Saumon au four (4) |  | 230° | 8-10 min |  | Oui |  |
| Morue au four 1,5 kg |  | 200° | 7-9 min |  | Oui |  |
| DIVERS | | | | | | |
| Pain |  | 200° | 18-22 min |  | Non |  |
| Madeleines |  | 220° | 13-17 min |  | Oui |  |



4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

4.1. COMMENT NETTOYER...

4.1.1. L'extérieur du four

a. Fours avec façade émaillée:

Nettoyez l'extérieur du four avec de préférence de l'eau tiède savonneuse. Nous vous recommandons de rincer abondamment. Séchez immédiatement avec un chiffon doux.

b. Fours avec façade en acier inoxydable:

Nettoyez l'extérieur du four avec de préférence de l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Nous vous recommandons de rincer abondamment. Séchez immédiatement avec un chiffon doux.

Si les tâches résistent, nous vous recommandons d'utiliser des produits spécifiques pour acier inoxydable. Essayez le produit sur une petite surface avant de l'appliquer sur toute la surface. Suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

c. Fours avec façade en verre:

Utilisez un détergent doux pour fenêtres. Nettoyez doucement la surface du four avec un chiffon doux pour fenêtres ou un chiffon en fibre microscopique sans peluches.

4.1.2. L'intérieur du four

Afin de conserver plus longtemps l'esthétique de votre four, nous vous conseillons de nettoyer l'intérieur du four à chaque utilisation ; vous éviterez ainsi la formation de vapeurs et de mauvaises odeurs lors des cuissons suivantes.

a. Fours avec émail " Slide " :

Le nouvel émail " Slide " garantit une adhérence minimale des aliments sur les surfaces internes du four, ce qui facilite considérablement le nettoyage. Nettoyez l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède avec un peu de savon ou une solution d'eau et de vinaigre ; passez ensuite un chiffon doux propre pour sécher les parois internes.


Pour un nettoyage plus en profondeur ou si la saleté est particulièrement tenace, nous vous recommandons d'utiliser des produits nettoyants spéciaux pour fours, en suivant les instructions du fabricant. Utilisez ces produits uniquement lorsque le four est froid.

b. Fours avec panneaux autonettoyants :

Sur les fours aux panneaux autonettoyants, la plaque arrière et les panneaux latéraux sont recouverts d'un émail 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 catalytique.



Parfois, les tâches les plus importantes ne disparaissent pas toute de suite et partent après plusieurs utilisations du four. Lorsque les éléments autonettoyants du four ne sont pas suffisamment propres, une régénération est nécessaire. Pour cela, procédez comme suit :

1. Retirez les accessoires et les récipients du four.
2. Nettoyez en profondeur les surfaces du four qui ne sont pas autonettoyantes.
3. Réglez la commande de sélection des fonctions de cuisson sur la position .
4. Réglez la température du four sur 250°C.
5. Nous vous conseillons de prolonger cette opération de 30 à 60 minutes, selon le degré de saleté des parties autonettoyantes.
6. Nettoyez les restes de sel des éléments autonettoyants avec une éponge légèrement humide.

Les éléments autonettoyants du four sont maintenant totalement fonctionnels.

ATTENTION: ne nettoyez jamais la plaque arrière ni les panneaux latéraux avec des produits de nettoyage spécifiques pour fours.

Si vous souhaitez nettoyer les parois latérales internes du four, vous devrez enlever d'abord les grilles et les panneaux autonettoyants situés derrière (suivez les instructions fournies au paragraphe " 4.1.4. Comment nettoyer les grilles latérales ").

Nettoyez les parois latérales de l'intérieur du four lorsqu'il est encore tiède avec de l'eau chaude et du savon ; séchez-les ensuite avec soin à l'aide d'un chiffon doux.

Pour un nettoyage plus en profondeur ou si la saleté est particulièrement tenace, nous vous recommandons d'utiliser des produits nettoyants spéciaux pour fours, en suivant les instructions du fabricant. Utilisez ces produits uniquement lorsque le four est froid.

ATTENTION: en aucun cas vous ne devez appliquer ce produit sur les surfaces autonettoyantes du four.

Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four :

- Vous pouvez connecter la lampe. Pour cela : réglez la commande de sélection des températures sur la position " 0 " et la commande de sélection des fonctions de cuisson sur n'importe quelle fonction pour que la lampe s'allume.
- Si vous souhaitez nettoyer la tulipe en verre qui protège la lampe du four : dévissez la tulipe de la lampe et nettoyez-la de préférence avec du liquide vaisselle.

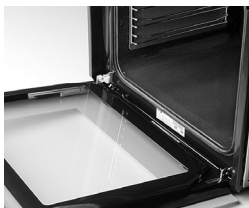


Une fois nettoyée, remplacez-la sur la lampe en suivant la procédure décrite.

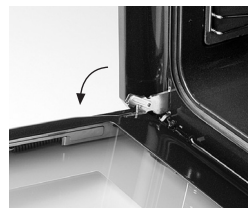
- Il est possible de retirer la porte du four facilement. Suivez scrupuleusement les étapes décrites ci-après :

Comment retirer la porte du four :

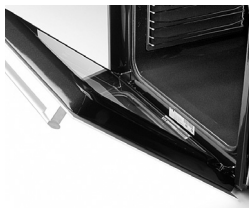
1. Ouvrez complètement la porte.



2. Soulevez le support de charnière de chaque charnière.



3. Fermez la porte du four doucement jusqu'à sentir un butoir, agrippez ensuite la porte des deux mains et sortez-la des fentes à charnière en tirant vers vous tout en continuant de fermer la porte. La porte est décrochée.

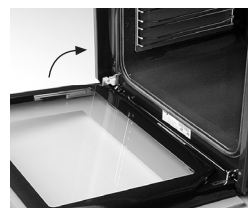


Comment monter la porte après nettoyage :

1. Glissez les charnières dans les fentes jusqu'à ce qu'elles soient accrochées, comme indiqué dans les figures.



2. Ouvrez complètement la porte et baissez les supports de charnière jusqu'à ce qu'ils soient dans leur position originale. Le montage de la porte est terminé.



4.1.3. Les accessoires

Faites tremper les accessoires après utilisation en utilisant pour cela un produit nettoyant d'usage courant. De cette façon, les restes d'aliments s'éliminent facilement à l'aide d'une éponge ou d'une brosse souple.

4.1.4. Les grilles latérales

Les grilles sont extractibles pour nettoyage. Pour cela, procédez comme suit:

Comment retirer les grilles:

1. Appuyez sur la baguette supérieure de la grille vers le bas afin de la décrocher du support du panneau latéral.



- Inclinez la grille comme indiqué sur la figure et tirez-la vers l'extérieur pour l'enlever.



- Si votre four est autonettoyant, décrochez le panneau situé derrière la grille.

Nettoyez les grilles avec du liquide vaisselle. Pour éliminer la saleté la plus tenace, vous pouvez utiliser des éponges plus dures ou des brosses.

Comment remettre en place les grilles après nettoyage :

Insérez les grilles sur les parois latérales en suivant les étapes précédentes mais en sens inverse.

4.2. COMMENT REMPLACER LA LAMPE DU FOUR

En cas de panne, vous pouvez vous-même remplacer l'ampoule de la lampe qui sert à éclairer l'intérieur du four. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 25 W et résistantes à une température de 300°C auprès du Service d'assistance technique officiel ou dans un point de vente spécialisé en électricité.. Pour changer l'ampoule procédez comme suit :

- Débranchez le four du réseau électrique. Si nécessaire, laissez le four refroidir.
- Dévissez la tulipe de la lampe en tournant vers la gauche.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
- Remettez la tulipe en verre sur la lampe en suivant la procédure décrite.
- Rebranchez le four au réseau électrique.



5. LOCALISATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

L'apparition de petites anomalies n'implique pas nécessairement l'existence de pannes, par conséquent, celles-ci ne requièrent pas l'intervention du Service d'assistance technique.

Il s'agit la plupart du temps de petites anomalies faciles à réparer. Pour éviter une intervention inutile du service technique, vérifiez si l'anomalie ou l'erreur constatée est répertoriée dans le tableau ci-dessous:

Si après avoir vérifié les points répertoriés dans le tableau, votre four ne fonctionne toujours pas de manière appropriée, appelez le Service d'assistance technique en indiquant le type d'erreur, le modèle de l'appareil, le numéro de produit et le numéro de série qui apparaissent sur la plaque signalétique. Cette plaque se trouve sur la partie avant inférieure de la cavité du four.

Les réparations éventuelles devront être effectuées par des techniciens du Service d'assistance technique officiel. Les réparations effectuées de manière incorrecte peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur. Si vous souhaitez poser des questions, faire une réclamation en rapport avec la garantie ou être dépanné, contactez **FAGOR** au ou, si vous préférez, consultez notre page Web à l'adresse **www.fagor.com**.

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|--|--|
| Le four NE fonctionne PAS. Les voyants sont éteints. | <ul style="list-style-type: none"> •Il n'y a pas d'alimentation électrique •Le four n'est pas branché | <ul style="list-style-type: none"> •Vérifiez l'état de l'installation électrique •Branchez le four |
| Le four émet une série de signaux sonores | <ul style="list-style-type: none"> •Plusieurs causes possibles | <ul style="list-style-type: none"> •Lisez attentivement le manuel d'utilisation du programmeur |
| La lampe du four NE fonctionne PAS | <ul style="list-style-type: none"> •La lampe est hors service •Le four n'est pas branché ou le différentiel de son installation est hors service | <ul style="list-style-type: none"> •Remplacez l'ampoule •Branchez le four ou vérifiez le différentiel. |
| De la fumée sort du four pendant la cuisson | <ul style="list-style-type: none"> •Température du four trop élevée •Four gras | <ul style="list-style-type: none"> •Baissez la température du four •Nettoyez le four |
| Le four fait du bruit après la fin de la cuisson | Le ventilateur du four fonctionne (y compris lorsque le four est éteint), pour faire baisser la température ambiante | C'est tout à fait normal |
| Le verre intérieur de la porte du four est embué et humide. | Un des accessoires (grille, plateau) est en contact avec le verre | Évitez le contact de l'accessoire avec le verre en l'introduisant davantage à l'intérieur du four |



6. NOTE ÉCOLOGIQUE

6.1. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT


Notre entreprise travaille en permanence au développement de technologies et de solutions visant à réduire la consommation d'énergie et à préserver les ressources naturelles, et contribue ainsi de manière efficace à la réduction des agressions sur l'environnement.

Recyclage de l'emballage du nouveau four

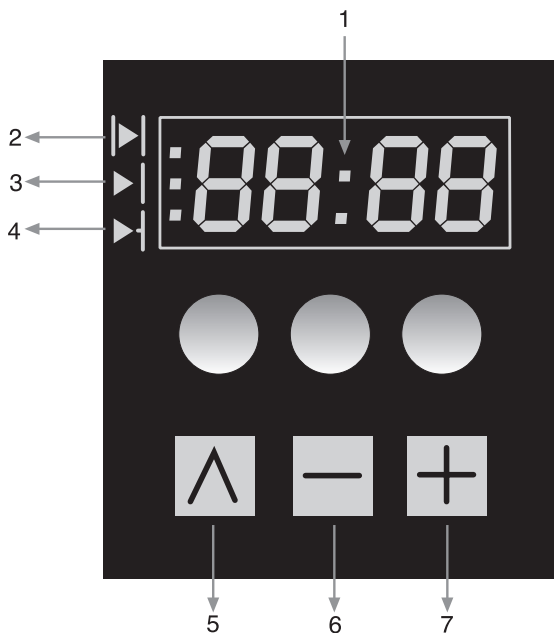
Votre nouveau four est couvert pendant le transport par un emballage de protection. Tous les matériaux des emballages utilisés respectent l'environnement et peuvent être recyclés ou réutilisés.

Contribuez activement à la protection de l'environnement en utilisant les méthodes d'élimination et de récupération des matériaux des emballages. Votre mairie vous informera avec plaisir sur les moyens et possibilités les plus efficaces et actuels pour le traitement de ces matériaux.

6.2. CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Préchauffez le four uniquement si la recette ou la table de cuisson l'indique.
- Utilisez de préférence des moules à pâtisserie de couleur foncée, de préférence émaillés noirs, car ces matériaux absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Si vous souhaitez préparer plusieurs gâteaux, nous vous conseillons de le faire de façon successive. Les temps de cuisson du deuxième gâteau seront moins longs car le four est déjà chaud. Vous pouvez également préparer simultanément deux gâteaux dans des moules rectangulaires, en plaçant l'un contre l'autre.
- Si les temps de cuisson sont longs, vous pouvez arrêter le four 5 ou 10 minutes avant que le temps de cuisson prévu ne finisse, profitant ainsi de la chaleur résiduelle pour terminer de préparer le plat.
- Si votre four dispose de la fonction de cuisson " Gril doux "  , utilisez-la pour préparer des aliments au gril en petites quantités, en plaçant pour cela les aliments sur la partie centrale du plateau ou de la grille.

▶ 7. PROGRAMMATEUR DIGITAL DE MARCHÉ/ARRÊT



1. Affichage des temps et durées
2. Symbole de durée de cuisson
3. Symbole de fin de cuisson
4. Minuteur indépendant
5. Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps
- 6./7. Touches de réglages du temps

7.1. COMMENT METTRE À L'HEURE L'HORLOGE DU FOUR

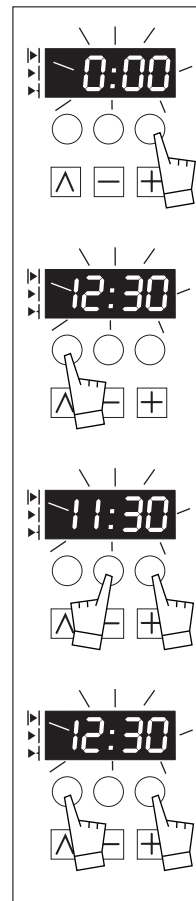
A la mise sous tension

1. L'afficheur clignote.
2. Réglez l'heure en appuyant sur les touches **+** ou **-** (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide).
3. Appuyez sur la touche **^** pour valider.

Exemple : 12h30.

Remise à l'heure de l'horloge

1. Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage
2. Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** ou **-**.
3. Appuyez sur la touche **^** pour valider.



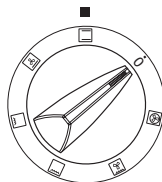
*S'il n'y a pas de validation par la touche **^**, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.*

7.2. COMMENT FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

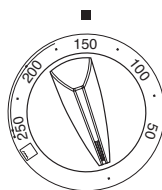
1. Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "  ".



2. Choisissez la température de cuisson. Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 150°.



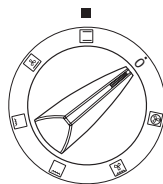
7.3. COMMENT PROGRAMMER UNE CUISSON

Faire une cuisson avec une durée définie :

1. Choisissez le mode de cuisson.

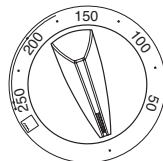
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.


Exemple : position "  ".



2. Choisissez la température de cuisson. Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 150°.



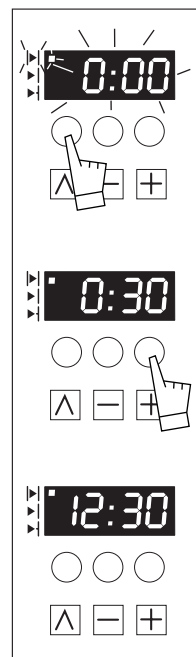
3. Choisissez la durée de cuisson. Appuyez une fois sur la touche . La durée de cuisson (à 0H00) et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible. Il est possible de régler la durée de cuisson.

Appuyez sur les touches  ou  pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 minutes de cuisson.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches  ou .

4. Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume. Le symbole de durée de cuisson est fixe et l'heure se réaffiche.



En fin de cuisson (fin du temps programmé),

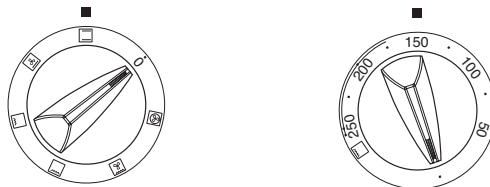
- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.


L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure.

Faire une cuisson différée avec une durée définie (heure de fin choisie)

1. Ajustez la température et réglez le mode de cuisson.

Exemple : position "  ", repère de température 150°.






2. Appuyez une fois sur la touche . La durée de cuisson à 0H00 et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible. Il est possible de régler la durée de cuisson jusqu'à 23h59.

3. Appuyez sur les touches ou pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson

Au premier appui sur la touche , le clignotement s'arrête.

4. Appuyez sur la touche  jusqu'à faire clignoter l'heure de fin de cuisson et son symbole associé. Son réglage est alors possible.

5. Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches  ou .

Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.
L'enregistrement de la fin de cuisson se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

Après ces actions, le départ de la chauffe du four est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée

Exemple: 13h00.



Au démarrage de la cuisson, le symbole de fin de cuisson s'éteint.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),



- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.

ATTENTION: à ce moment, votre four se remet à chauffer. Pour arrêter la chauffe, remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt.





Il est possible



- de modifier à tout moment la durée de cuisson,
- de consulter à tout moment la durée restante de cuisson en appuyant sur la touche «  »,
- d'annuler à tout moment la programmation en maintenant pendant quelques secondes la touche «  » jusqu'au bip.

7.4. COMMENT UTILISER LA MINUTERIE

Votre four est équipé d'un minuteur indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

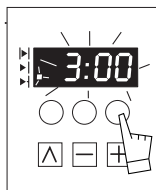
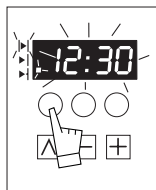
1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie et l'affichage correspondant 
2. Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches  ou . Le réglage se fait par tranches de 30 secondes et le temps affiché est en minute/seconde.

Le maintien de l'appui sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide.

Le décomptage débute quelques secondes après la fin du réglage et est visible en permanence sur l'affichage.

En fin de décomptage du temps choisi, une série de bips est émise (affichage 0:00).

L'arrêt des bips se fait en appuyant une fois sur la touche de votre choix.



Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

