

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO



FR

Notice d'utilisation

FR

**FOUR ENCASTRABLE
ELECTRIQUE**

FF70MFPNX/1



Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil!

fagorelectromenager.fr

LECTURE DE LA NOTICE

Cette notice comporte des chapitres relatifs aux consignes de sécurité, aux consignes d'utilisation, aux consignes d'installation et aux conseils de dépannage. Une lecture attentive de cette notice avant d'utiliser le four vous aidera à utiliser et à entretenir le four correctement.

NOTE :

Le fabricant, conformément à une politique de développement permanent de mise à jour du produit, peut effectuer toute modification nécessaire sans donner de notification préalable.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	3
Installation	5
Utilisation.....	8
Entretien.....	11
Service-Réparations.....	12
Présentation de l'appareil	14
Installation de l'appareil	17
Conseil d'utilisation	19
Nettoyage et entretien du four	25
Résolution des problèmes	27
Caractéristiques techniques	28
Garantie	30
Recyclage	31



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**IMPORTANT ! LIRE TOUTES LES CONSIGNES
AVANT UTILISATION**



Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice

suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre réfrigérateur.

En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.

-Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels**
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel**
- les environnements du type chambres d'hôtes**
- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail**

Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu ; c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires.



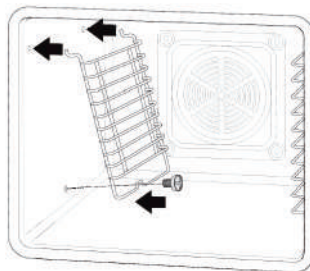
INSTALLATION

- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et installation.
- Pour éviter tout risque, l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.
- Avertissement : avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire assurant une coupure complète en cas de conditions de surtension de catégorie III.

- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Instruction de mise à la terre : cet appareil doit être mis à la terre, dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure électrique, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est ou doit être équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée

installée et mise à la terre en accord avec la réglementation locale.

- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Il convient de ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer l'appareil, ceux-ci ne sont pas considérés comme des moyens de fixation fiables.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Côtes minimales de l'ouverture de la gorge de ventilation dans la structure d'encastrement : Largeur 300 mm, profondeur 300 mm, selon les schémas dans de la page 18.
- Installation ou réinstallation des gradins après nettoyage :Soulevez le crochet avant de la glissière, écartez-le légèrement et enlevez le crochet arrière selon le schéma ci-dessous.



UTILISATION

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- N'utilisez pas votre appareil pour le chauffage de la pièce.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.

- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE**: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants. Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à proximité ou sur l'appareil.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- S'assurer que les petits appareils électroménagers ou leur câble d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud car leur isolation n'est pas résistante à haute température.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.
- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- Les accessoires des fours doivent être installés correctement dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2000m.



ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil avant de procéder à son nettoyage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Les liquides renversés doivent être nettoyés du produit avant de faire fonctionner.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil.
- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse ou par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage. Se référer au paragraphe 'Entretien' qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four durant le nettoyage.

SERVICE - REPARATIONS

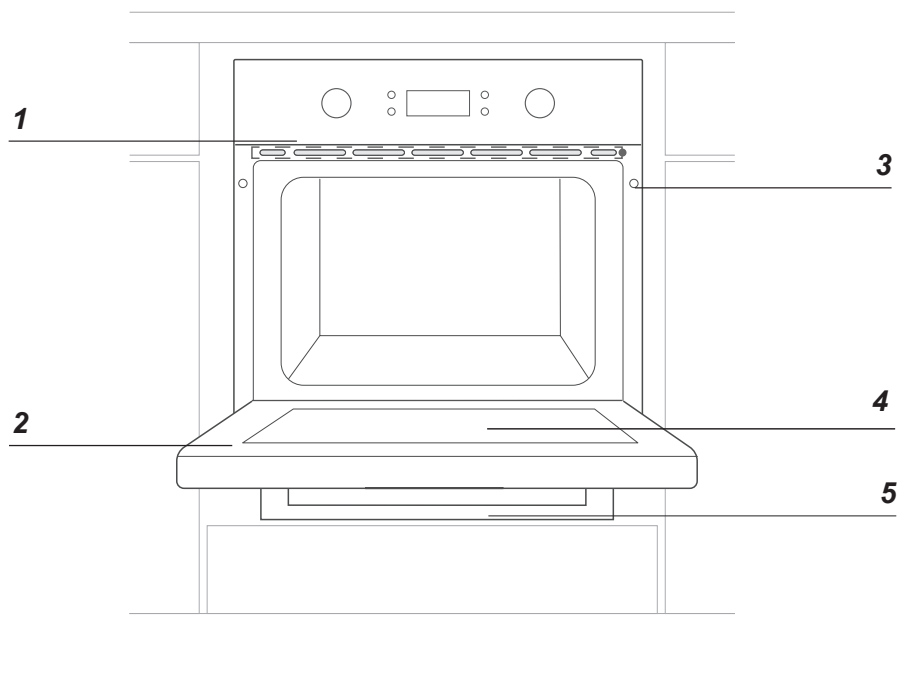
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

- **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.



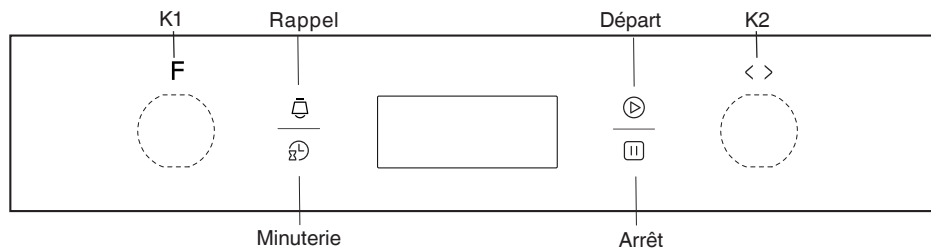
Ce logo présent sur l'appareil indique que les surfaces peuvent être chaudes en fonctionnement, ne pas toucher.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



- 1 : Bandeau de commande du four
- 2 : Porte du four
- 3 : Trou de fixation
- 4 : Vitre du porte
- 5 : Poignée de la porte du four

Bandeau de commande



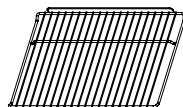


Description des programmes

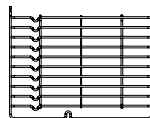
Symbole	Description de la fonction
	Éclairage intérieur du four: permettant à l'utilisateur d'observer le progrès de cuisson sans ouvrir la porte pour toutes les fonctions (sauf pour les fonctions : Mode ECO et Nettoyage par Pyrolyse).
	Décongélation : permet de décongeler sans chaleur, rapidement et efficacement les aliments ou préparations congelées. Note : il n'est pas possible de changer de température.
	Résistance de sole : cuisson uniquement par la résistance de sole. Cuisson idéale pour les gâteaux ou pizzas. Note : il est possible de régler la température entre 60 et 120°C
	Convection naturelle : cuisson traditionnelle utilisant les deux résistances de sole et de voute. Remarque : dans ce mode, le four doit être préchauffé. Note : il est possible de régler la température entre 50 et 250°C
	Convection naturelle ventilée : cuisson traditionnelle utilisant les deux résistances de sole et de voute ainsi que le ventilateur pour mieux faire pénétrer la chaleur et ainsi économiser de l'énergie. Remarque : ce mode est idéal pour rôtir les grosses pièces de viande Note : il est possible de régler la température entre 50 et 250°C
	Gril seul : couplé au thermostat, le grill maintient aussi la température dans le four. Les résultats seront optimaux si les petits plats sont placés en haut et les plats plus grands placés en bas du four. Note : il est possible de régler la température entre 180 et 240°C.
	Résistance et Gril : combinaison de la résistance de voute et du grill pour permettre une cuisson rapide et complète ; en grillant toute la partie supérieure du plat. Note : il est possible de régler la température entre 180 et 240°C.
	Gril ventilé : combinaison du grill et de la ventilation permettant une meilleure pénétration de la chaleur dans la viande. Les plats sont légèrement grillés et restent tendre. Note : il est possible de régler la température entre 180 et 240°C.
	Chaleur tournante : Une résistance située après le ventilateur fournit une source de chaleur supplémentaire à la convection naturelle et homogénéise la chaleur dans le four pour une cuisson optimale Note : il est possible de régler la température entre 50 et 240°C
PYROLYTIC	Nettoyage par pyrolyse : nettoyage gras à une très haute température (450°C) afin d'éliminer les graisses dans le four.
	Mode ECO : Pour cuire en économisant l'énergie. Pour cuire les ingrédients de manière douce en convection naturelle ventilée.

Accessoires (équipement de la four)

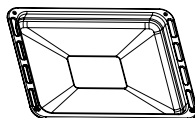
Grille : pour poser les plats, ou certains aliments adaptés (pain, ...).



Gradins fils : Positionnés de chaque côté du four, ils permettent de positionner la grille ou lèche-frites. Ces gradins sont démontables pour permettre le nettoyage des parois. (uniquement pour certains modèles).



Lèche-frites : pour les grandes quantités de nourriture ou pour recueillir les graisses.



INSTALLATION DE L'APPAREIL

Installation

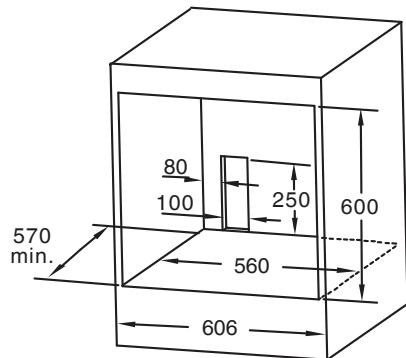
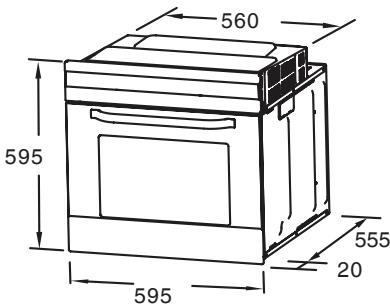
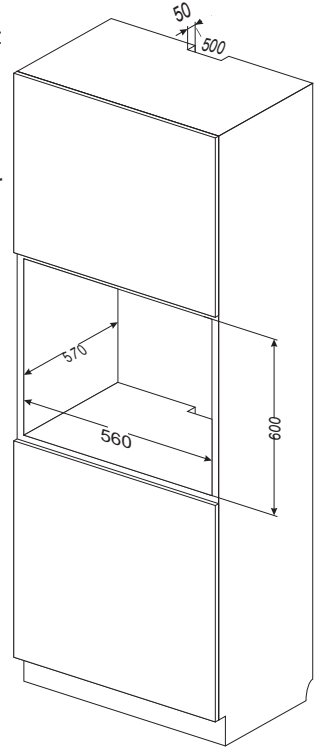
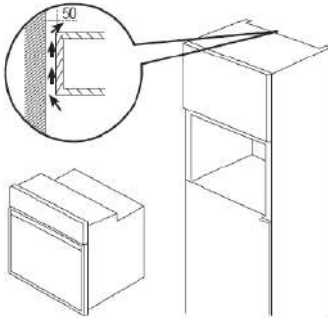
Après avoir déballé le four, veillez à ce que les dimensions de votre encastrement soient en concordance avec les dimensions ci-dessous. Veillez à ce qu'une aération suffisante soit disponible.

-Le four devrait être dans un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition du four devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.

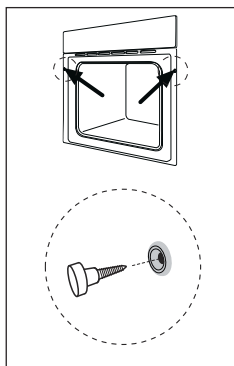
-Le four est encastré entre dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où le four sera encastré doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements de se détacher.

-Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image.

Les dimensions ci-jointes sont en mm.



Après avoir encastré le four dans le meuble, ouvrez la porte et fixez latéralement la moulure du four au meuble avec les deux vis (un de chaque côté), dans les trous prévus à cet effet.



Branchements électriques

Les câblages électriques ne doivent être effectués que par un électricien qualifié et agréé.

Cet appareil ne peut être branché qu'en 220-240V~ monophasé 50 Hz - 60 Hz.

Vérifiez que le compteur de l'abonné et les fusibles peuvent supporter l'intensité absorbée par le four, compte tenu des autres appareils électriques branchés. Calibre des fusibles de lignes (un par phase) : 16 ampères.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple (risque d'incendie).

Utilisez un socle de courant comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement être raccordée conformément à la norme NF C 15-100.

La ligne d'alimentation électrique partant du compteur ne devra pas être inférieure à 1,5 mm² par conducteur.

L'appareil une fois installé, assurez-vous que le câble d'alimentation est facilement accessible.

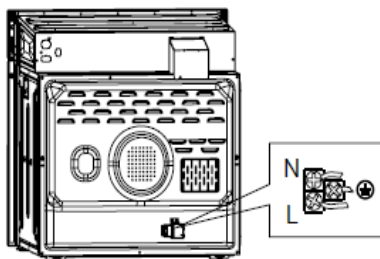
SCHÉMA DE CONNEXION



Tension des éléments de chauffage 220-240V ~.



Ce produit doit être mis à la terre.



Le fil marron doit être relié à la borne Live (L).

Le fil bleu doit être relié à la borne neutre (N).

Le fil de terre doit être connecté à la borne de terre (⊕).

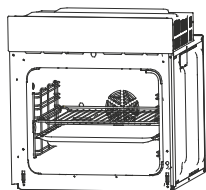
Important: le câble d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'aucun point n'atteigne une température supérieure à 50°C au-delà de celle ambiante.



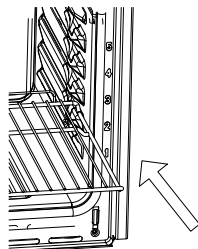
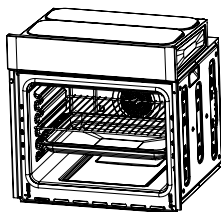
Placement de lèche-frite et du grille

Pour que la lèche-frite et/ou la grille du four fonctionnent en toute sécurité, il est impératif de les placer correctement entre les gradins en la première et cinquième position.

La lèche-frite et/ou la grille doivent être utilisées dans le bon sens, cela permettra de s'assurer que lors du retrait de la lèche-frite et/ou la grille, les aliments chauds ne glisseront pas.

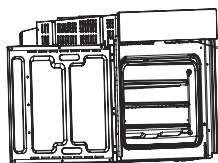


Ou bien



Les ouvertures de ventilation

Lorsque la cuisson est terminée, en pause ou en attente, si la température du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant 15 minutes. Si la température du four est inférieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement s'arrête.



Les ouvertures de ventilation


CONSEIL D'UTILISATION

REMARQUE : lors de la première utilisation, une odeur et de la fumée peuvent être émises. Ceci est tout à fait normal et ne durera que quelques minutes. Il est donc conseillé de faire une première mise en fonctionnement, à vide, à température maximum pendant 1 heure environ.

Information générales et précautions d'usage :

- Afin d'ouvrir la porte du four, prendre la poignée toujours sur sa partie centrale
- Lors de l'ouverture de la porte du four, faire attention à la fuite de vapeur bouillante
- Utiliser des gants isolants pour insérer ou sortir des récipients du four
- Utiliser des récipients résistants aux températures indiquées sur le bouton du thermostat
- Après avoir utilisé le four, s'assurer que toutes les commandes sont en position éteinte
- **MISE EN GARDE**: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

Tableau indicatif de durée de cuisson en fonction des aliments

Type de pâtisserie ou de plat	Poids	Temperature °C	Temps [min] 
Viandes			
Rôti de veau	1	200	120
Rôti de bœuf	1	210	45
Rôti de porc	1	200	120
Rôti d'agneau	1	200	120
Filet de bœuf	1	210	45
Saucisse	1	200	40
Gibier			
Lièvre rôti	1	200	100
Faisan rôti	1	200	100
Perdrix rôti	1	200	100
Volaille			
Poulet rôti	1	200	70
Dinde rôti	1	200	70
Canard rôti	1	210	70
Lapin	1	200	70
Noix de dinde	1	200	70
Pintade	1	210	70
Canard	1	210	70
Poisson			
Poisson rôti	1	190	60
Pâtes au four			
Lasagne	1	180	40
Cannelloni	1	180	40
Pizza	1	200	30
Pain	1	210	40
Pâtisserie			
Biscuits	1	180	30
Pain de gènes	1	180	40
Couronne	1	180	40
Tartes			
Tartes aux pommes	1	180	40
Tarte	1	180	40
Meringues	1	120	30
Beignet	1	180	30
Soufflé	1	180	30
Fruits au four			
Pommes	1	180	30
Poires	1	180	30

*les temps indiqués concernent les gâteaux préparés dans de petits moules

*La position des clayettes est 2-3 rails en partant du bas



Important!

Les indications de ce tableau de cuisson sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.

Durées de cuisson spécifiques en mode ECO

	Poids	°C	Minutes	Pré-chauffage
Gratin Pomme de terre	1	180	90-100	Non
Gâteau Tartes	1	160	100-150	Non
Viande de bœuf	1	190	110-130	Non

- Les valeurs reportées (températures et temps de cuisson) sont indicatives et pourront changer en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande.

Mode d'emploi de la commande électronique du four

Gardez toujours les jeunes enfants à l'écart du four lorsqu'il est utilisé.

Avant de cuisiner pour la première fois, allumez le four et laissez-le chauffer à vide.

À ce stade, il se peut que vous remarquiez une légère odeur, ce qui est tout à fait normal et se produit lorsque l'enveloppe protectrice qui entoure les panneaux isolants est délicatement retirée.






Ce revêtement est conçu uniquement pour le transport et son retrait n'affectera pas les performances de votre four.

Avant de l'utiliser, il suffit d'essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide, il est alors prêt pour la cuisson.

Instructions de fonctionnement





1. Réglage de l'horloge

Après avoir branché l'appareil sur le secteur, les symboles « 0:00 » sont visibles sur l'écran.

1. Appuyez sur «  », les chiffres des heures clignotent.
2. Appuyez sur «  » pour régler les chiffres des heures, (l'heure doit être comprise entre 0--23).
2. Appuyez sur «  », les minutes clignotent.
4. Appuyez sur «  » pour régler les minutes, (le temps doit être compris entre 0 et 59).
3. Appuyez sur «  » pour terminer le réglage de l'horloge. « : » clignote et l'heure s'allume.

Remarque : L'horloge est de 24 heures. Après la mise sous tension, si elle n'est pas réglée, l'horloge affichera « 0:00 ».

2. Choix des programmes

1. Appuyez sur «  » pour choisir le programme de cuisson. Les voyants sur l'afficheur s'allument et s'éteignent au fur et à mesure de la rotation de la manette.
2. Appuyez sur «  » pour régler la température.
3. Appuyez sur «  » pour valider le départ de la cuisson.
4. Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur «  » après le choix du programme), le programme commence ; la température par défaut s'affiche et la durée de cuisson par défaut sera 9h.

Note :

En cours de cuisson, la température et/ou la durée peuvent être modifiées en agissant sur les manettes respectives « < > » et/ou « F » et en appuyant sur le bouton « ⏪ ». Si le bouton « ⏪ » n'est pas sollicité dans les 3 secondes après la modification, celle-ci est annulée et le four revient à la position (température ou durée) précédente.

3. Allumage de la lampe seule

1. Il est possible d'allumer uniquement la lampe dans le four. Pour cela, tourner la manette de gauche « F », sur l'icône « 🔦 » et appuyer sur « ⏪ ». « : » clignote et la lampe s'allume.

4. Rappel de début de cuisson

Ce four possède une minuterie permettant de vous rappeler le début de la cuisson. Le rappel à une heure précise entre 0:01 et 9:59. Cette fonction n'est active uniquement que lorsque le four est en mode 'pause'.

1. Appuyer sur le bouton « ⏪ »
2. Tourner la manette de droite « < > » pour choisir l'heure de rappel *(compris entre 0 et 9)
3. Appuyer à nouveau sur le bouton « ⏪ »
4. Tourner la manette de droite « < > » pour choisir les minutes *(compris entre 0 et 59)
5. Appuyer « ⏪ » sur pour valider la fonction.

Note : Lorsque le rappel est arrivé à son terme, un 'bip' se fait retentir 10 fois. Il est possible d'annuler le rappel en cours de programmation en appuyant sur la touche « II ».

Il est possible d'annuler le rappel une fois celui-ci lancé en appuyant 2 fois sur la touche « II ».

5. Fonction Départ/Pause/Annulation

1. Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur « ⏪ » pour lancer la cuisson. Si la cuisson est en pause, appuyez sur « ⏪ » pour reprendre la cuisson.
2. Pendant la cuisson, appuyez une fois sur « II » pour mettre la cuisson en pause. Appuyez sur « II » deux fois pour annuler la cuisson.

6. Fonction d'économie d'énergie

1. En état d'attente et de rappel, appuyez sur « ⏪ » pendant trois secondes, l'afficheur s'éteint. Sans opération de l'utilisateur, le four passera de lui-même en mode d'économie d'énergie au bout de 10 minutes.
2. En mode d'économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche pour quitter le mode d'économie d'énergie.

7. Fonction de sécurité enfant




Pour verrouiller : appuyez simultanément sur « ⏪ » et « II » pendant 3 secondes, il y aura un long « bip » et le « 🔒 » s'allumera.

Retirer le verrouillage : appuyez simultanément sur « ⏪ » et « II » pendant 3 secondes, il y aura un long « bip » sonore indiquant que la sécurité enfant est libérée.



8. Affichage du temps restant











Dans les états suivants, vous pouvez utiliser cette fonction, après 3 secondes, retour à l'état actuel.


1. En état de marche, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour voir l'heure actuelle ; si la fonction de rappel a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour voir l'heure du rappel.
2. En état de rappel, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton «  » pour voir l'heure actuelle.

9. Fonction du départ différé

Cette fonction peut être utilisée si le four doit être allumé et éteint automatiquement.

Dans ce cas, il faut d'abord régler l'horloge sur l'heure actuelle et suivre les étapes suivantes :





1. Appuyer sur le bouton «  »
2. Tourner la manette de droite «  » pour choisir l'heure *(compris entre 0 et 23)
3. Appuyer à nouveau sur le bouton «  » les chiffres des minutes clignotent
4. Tourner la manette de droite «  » pour choisir les minutes *(compris entre 0 et 59) puis tourner la manette «  » pour choisir le programme de cuisson
5. Appuyer sur le bouton «  » pour régler le temps et la température de cuisson, tourner la manette «  » pour régler le temps, et la manette de droite «  » pour régler la température, et appuyer sur le bouton «  » pour valider le réglage, l'horloge et le symbole «  » seront affichés sur l'écran.

À l'heure réglée, un 'bip' se fait retentir, le symbole «  » s'éteint et le four commence alors à chauffer.

10. Fonction Nettoyage par Pyrolyse.



Les côtés intérieurs du four possèdent une surface traitée permettant un nettoyage automatique.


Il est recommandé de suivre cette procédure à intervalle régulier afin de garantir un fonctionnement correct du four.

1. Enlever tous les accessoires du four, y compris les gradins fils.
2. Tourner la manette de gauche «  » pour choisir le programme 'PYROLITIC' ; l'écran LED affiche « PyR »
3. Appuyer sur «  » pour confirmer le démarrage. La durée par défaut est 2h.
4. Tourner de nouveau la manette de gauche «  » pour modifier la durée du programme. Deux durées sont possibles, 1h30 et 2h. Appuyer sur «  » pour confirmer la durée.

Remarque :

Si la porte n'est pas fermée, le nettoyage ne pourra pas débiter ; l'écran LED affiche « door » et « PyR »

Si la température dans le four ne dépasse pas les 200°C ; un appui sur «  » arrêtera immédiatement le nettoyage. Si la température dans le four dépasse les 200°C, un appui sur «  » arrêtera le nettoyage mais le four passera une période de refroidissement, l'écran LED affiche alors « Cool ».

Durant la phase de nettoyage par pyrolyse, si la porte est ouverte, l'écran LED affiche « door » et le buzzer retentit jusqu'à la fermeture de la porte ou bien un appui sur le bouton «  » .

Lorsque le nettoyage Pyrolyse est terminé , l'écran s'éteint.

Lorsque le four est refroidi, vous pouvez passer une éponge humide sur les parois pour enlever les résidus de graisses et/ou de saletés.

IMPORTANT : ne pas utiliser de produit abrasif, ni de produits « spécial four » sur les parois, cela pourrait les endommager irrémédiablement.

Note : Au fil du temps et des utilisations, les parois peuvent changer légèrement de couleur, ceci est normal ne remet pas en cause le fonctionnement de ces dernières.

11. Notes diverses

1. La lampe du four est allumée pour toutes les fonctions (sauf pour les fonctions "Nettoyage par Pyrolyse" et "D'économie d'énergie").
2. Une fois le programme de cuisson réglé et si vous n'appuyez pas sur la touche « ⏸ » dans les 5 minutes, l'heure actuelle s'affiche ou revient à l'état d'attente. Le programme de réglage ne sera annulé.
3. Lorsque l'on tourne une manette, le 'bip' ne retentit qu'une seule fois au début.
4. A chaque appui sur un bouton, un 'bip' se fait retentir, s'il n'y a pas de 'bip', l'action n'est pas validée.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant toute opération de maintenance et avant de remplacer la lampe en particulier pour éviter tout risque de choc électrique.

Ne mettez jamais d'eau directement sur des zones encore chaudes

Surfaces en verre :

Pour nettoyer les surfaces en verre, utilisez une éponge avec une faible quantité de détergent liquide puis rincer à l'eau tiède.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Nettoyage par Pyrolyse :

En ce qui concerne les informations pour le nettoyage par Pyrolyse, référez-vous au paragraphe page 24 de la notice.

Lorsque le nettoyage est terminé et que le four est refroidi, vous pouvez passer une éponge humide sur les parois pour enlever les résidus de graisses et/ou de saletés.

IMPORTANT : ne pas utiliser de produit abrasif, ni de produits « spécial four » sur les parois, cela pourrait les endommager irrémédiablement.

Note : Au fil du temps et des utilisations, les parois peuvent changer légèrement de couleur, ceci est normal ne remet pas en cause le fonctionnement de ces dernières.

Surfaces émaillées, vernies et en acier inoxydable :

Toutes les pièces émaillées ou vernies doivent être nettoyées avec de l'eau et un détergent liquide puis rincées et séchées avec un tissu humide.

Le nettoyage doit être effectué lorsque les pièces ne sont pas chaudes. N'utilisez pas d'éponges métalliques et/ou en plastique, de poudres abrasives ou de spray corrosifs. N'arrosez et ne lavez pas les résistances ou le bulbe du thermostat avec des produits à base acide. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivants d'un nettoyage incorrect. Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour nettoyer le four.

Démontage et remontage de la porte du four : (Uniquement pour certains modèles)

Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte. Pour ce faire :

1. Ouvrir entièrement la porte, soulever les taquets positionnés sur les charnières vers l'arrière (Figure 1).

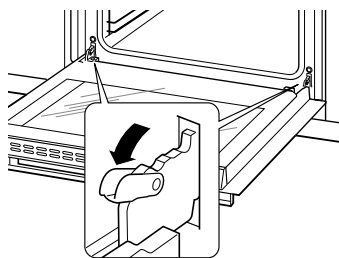


Figure 1

2. Fermer partiellement la porte d'un angle de 30° et tirer tout doucement la porte du four (Figures 2).

3. Pousser le verre dans le sens indiqué dans la figure 3. Puis tirer doucement le verre hors du socle. Après avoir retiré la vitre intérieure, veuillez retirer les deux vitres du milieu l'une de l'autre comme indiqué sur la figure 3.

Une fois le nettoyage terminé, remettez la vitre en place en procédant dans l'ordre inverse.

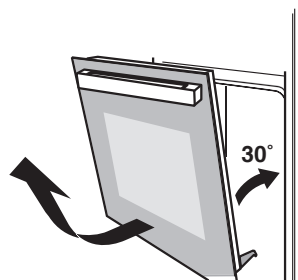


Figure 2

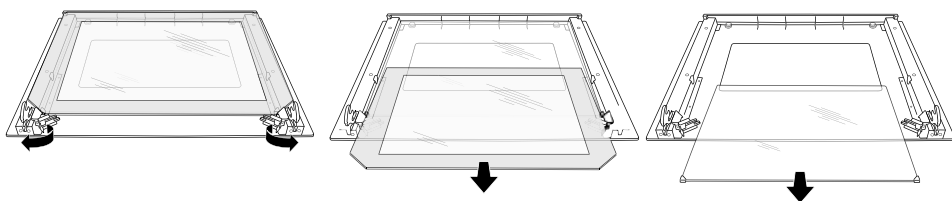
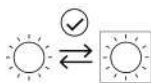


Figure 3

Changement de la lampe

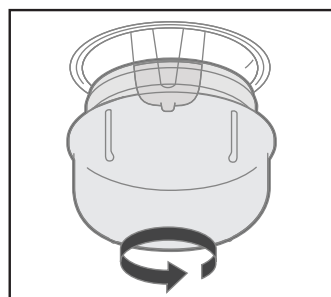
La lampe utilisée dans ce four est une lampe spécifique résistant aux hautes températures (230V~ / Halogène Type G9, 25W max, T300°C) Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique 'G'.

La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final.



Pour son remplacement, s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

Dévisser le bulbe de protection en verre, enlever la lampe, la remplacer par un modèle équivalent. Remettre le bulbe en verre.





RÉVOLUTION DES PROBLÈMES

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

- mettre les manettes du four en position 0
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

PROBLÈME	RAISON	SOLUTION
1. l'appareil ne fonctionne pas	interruption de l'alimentation électrique	vérifier le fusible du tableau distributeur de la maison, le rebrancher ou remplacer
2. l'indicateur du programmeur indique l'heure „0.00”	l'appareil a été débranché ou l'alimentation électrique a été interrompue	mettre à l'heure le programmeur (voir Mode d'emploi du programmeur)
3. l'éclairage du four ne fonctionne pas	ampoule dévissée ou grillée	visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre: Changement de la lampe)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fiches produit

Les informations dans la fiche produit ont été indiquées conformément au règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Fours domestiques

Marque	FAGOR
Identification du modèle	FF70MFPNX/1
Nombre de cavités	1
Source de chaleur (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité V [l]	70
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI	90,1
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode convection naturelle [kWh/cycle]	1,04
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode chaleur tournante [kWh/cycle]	0.76

Les méthodes de mesure et de calcul selon les normes ci-dessous ont été appliquées afin d'établir la conformité aux exigences d'écoconception : EN 60350-1

Fiches produit

Les informations sur le produit ont été indiquées conformément au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences d'écoconception applicables aux fours, plaques de cuisson et hottes domestiques

Fours domestiques

Marque	FAGOR
Identification du modèle	FF70MFPNX/1
Type de four (électricité ou gaz)	Electricité
Masse de l'appareil [kg]	42.6
Nombre de cavités	1
Source d'énergie par cavité (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité V [l]	70
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) EC cavité électrique [kWh/cycle]	1,04
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) EC cavité électrique [kWh/cycle]	0.76
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI	90,1

GARANTIE

Réparations et pièces de rechange disponible

La garantie du fabricant est applicable pour cet appareil pendant une période de 2 ans. En cas de dysfonctionnement pendant cette période, toute demande de prise en charge doit être faite auprès du service après-vente de votre revendeur.

Hors période de garantie, toute information concernant une demande de réparation ou la commande de pièces de rechange d'origine, pourra être obtenue en contactant votre revendeur.

Conformément au règlement sur l'écoconception, les pièces de rechange seront disponibles pendant au moins 7 ans à compter de la date d'achat de votre appareil.

La liste des pièces de rechange et la procédure de commande sont disponibles sur les sites web du fabricant. En cas de nécessité, veuillez contacter votre revendeur.

RECYCLAGE

Produit

Mise au rebut



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Équipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



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

Emballage

Tous les éléments de l'emballage doivent être jetés séparément dans les poubelles de tri afin de faciliter et de participer au recyclage de ces emballages.



Distribué par SIDEME SA
71 rue Paul-Vaillant-Couturier
F-92306 Levallois-Perret Cedex

fagorelectromenager.fr

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO



www.fagorelectrodomestico.com

