

# FAURE

Modèle :  
FAUFBI69CX31






## FOUR ENCASTRABLE



## NOTICE D'UTILISATION

**Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAURE.**

Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne en vigueur. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

Icône	Type	Signification
	<b>AVERTISSEMENT</b>	Risque de blessures graves ou danger de mort
	<b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b>	Risque d'électrocution
	<b>INCENDIE</b>	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	<b>MISE EN GARDE</b>	Risque de blessures ou de dommages matériels
	<b>IMPORTANT / REMARQUE</b>	Utilisation correcte de l'appareil

# TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	6
1.3. Au cours de l'utilisation.....	7
1.4. Nettoyage et entretien.....	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation du four.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes du four.....	15
4.2. CUISSON DES PIZZAS.....	17
4.3. Table de cuisson.....	18
4.4. Utilisation de la minuterie numérique.....	18
4.5. Accessoires La grille métallique EasyFix.....	20
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	21
5.1. Nettoyage.....	21
5.2. Entretien.....	23
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	24
6.1. Dépannage.....	24
6.2. Transport.....	24
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	25
7.1. Fiche énergie.....	25
8. GARANTIE.....	26

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Veillez à respecter impérativement les mesures de sécurité décrites dans cette notice afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure corporelle.

## 1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.


 **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. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.


  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. 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.

 **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- 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 d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance qualifiés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non qualifié peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

**⚠ ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. 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.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

## **1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION**

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles (disjoncteur coupe circuit) doit être prévu sur l'installation électrique conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

### **1.3. Au cours de l'utilisation**

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four.


Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.


#### **1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à des techniciens qualifiés en cas de besoin.

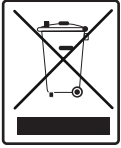
#### **Déclaration CE de conformité**

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

## Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

**AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être installé par un professionnel qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Une installation non conforme peut entraîner des dysfonctionnements non couverts par la garantie.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

### 2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

#### Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil semble endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement votre magasin.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.

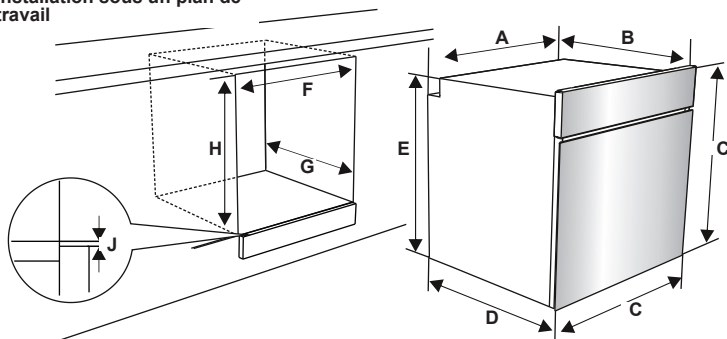
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

### 2.2. INSTALLATION DU FOUR

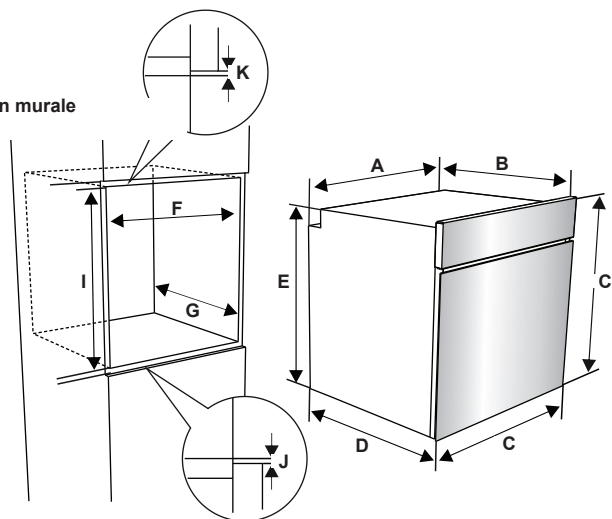
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

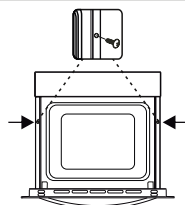
**Installation sous un plan de travail**



**Installation murale**



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



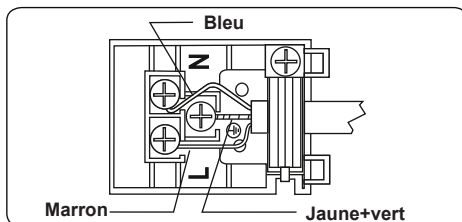
### 2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

**⚠ AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel ou un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.**

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner sur une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le schéma de branchement ci-dessous est également placé sur le boîtier de jonction.

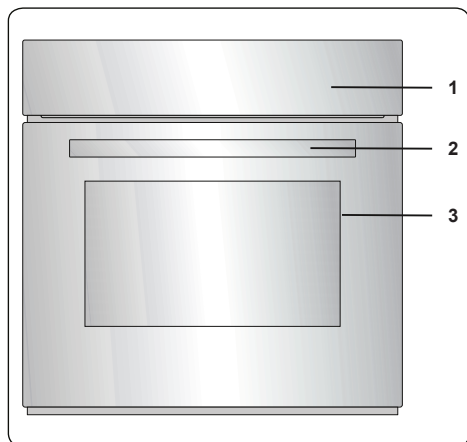


### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



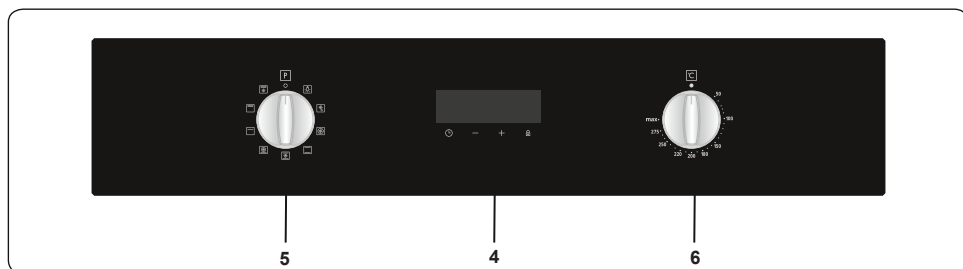
**Important** : Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

#### Bandeau de commande



4. Minuteur
5. Manette de fonction
6. Manette thermostat du four

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. COMMANDES DU FOUR

#### Manette de fonction

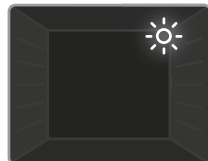
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

#### Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

#### Fonctions du four

\* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



**Lampe du four :**  
Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



**Fonction Décongélation :** La lampe témoin du four s'allume et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la

décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



**Fonction Turbo :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



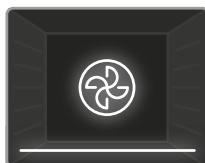
**Fonction Convection naturelle :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



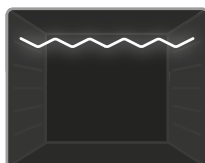
**Fonction Ventilation :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



**Fonction Pizza :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent

à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

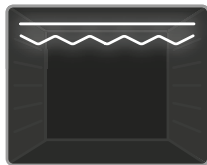


**Fonction Gril :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique

afin d'éviter que les aliments n'adhèrent, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

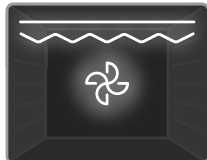
**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



**Fonction Gril express :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique afin d'éviter que les aliments n'adhèrent, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



**Fonction Double grill ventilé :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique afin d'éviter que les aliments n'adhèrent, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est


recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

## 4.2. CUISSON DES PIZZAS


Table de cuisson des pizzas						
Équipement pour la cuisson des pizzas	Type de pizza	Fonctions du four	Température (°C)	Nu- méro d'éta- gère	Préchauf- fage (mi- nutes)*	Temps de cuisson approximatif (minutes)
Pierre à pizza	Pizza à croûte mince	Pizza	Max	1	15-25	2,5-3
Plateau de four standard	Pizza à croûte mince					3-3,5
Pierre à pizza	Pizza à croûte épaisse					2,5-3
Plateau de four standard	Pizza à croûte épaisse					3-3,5
Plateau de four standard	Pizza surgelée		210**	3	9-12	5-10

### Avertissements




- Placez les accessoires de cuisson sur le premier niveau. Préchauffez le four à la température maximale (320 °C) avec les accessoires de cuisson (pierre à pizza ou plaque de cuisson) à l'intérieur.
-  Veillez à ce qu'une pierre à pizza ou une plaque de cuisson soit placée dans le four pendant la période de préchauffage. Sinon, le temps de cuisson sera plus long et le fond de la pizza ne sera peut-être pas assez cuit.
- Pour obtenir une bonne pizza, la température du four doit être réglée au maximum.
- La pâte à pizza est fraîchement préparée à la maison et roulée finement (environ 3 à 4 mm d'épaisseur), ce qui vous garantit la meilleure expérience en matière de pizza.
- Une fois le préchauffage terminé, placez la pizza sur la pierre à pizza ou la plaque à l'intérieur du four à l'aide d'une pelle à pizza. Fermez la porte du four dès que possible. Sinon, le temps de cuisson de la pizza sera plus long, car la température du four diminuera.
- Vérifiez constamment le temps de cuisson, car le processus de cuisson est très court. Sinon, votre pizza risque de brûler. Pour les indications de temps, reportez-vous au tableau de cuisson.

\*Poursuivez le préchauffage jusqu'à ce que le témoin ou le symbole du thermostat s'éteigne (environ 15 à 25 minutes).

\*\*Pour la cuisson des pizzas surgelées, respectez la température et la durée indiquées par le fabricant sur l'emballage.

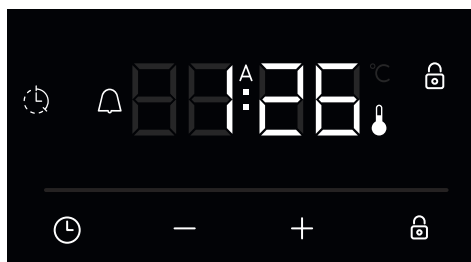
 Les températures et les temps indiqués dans le tableau de cuisson ci-dessus ont été testés dans nos laboratoires et ces valeurs sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité, de la quantité, de la température du produit à cuire et de la tension secteur utilisée.






### 4.3. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			 min.
Statique	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	170-190	30-40
	Cookies	2-3-4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	25-35
	Gâteau	2-3-4	150-170	25-35
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	150-170	30-40
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	5	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	4-5	200	15-25
	Bifteck	5	200	15-25

\*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

### 4.4. UTILISATION DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE



Description de la fonction	
A	Cuisson automatique
	Symbole du thermostat
	Durée de cuisson
	Verrouillage des touches
	Minuterie de rappel
	Fonction du mode
—	Diminution du temps
+	Augmentation du temps
2359	Afficheur de la minuterie

#### Réglage de l'heure

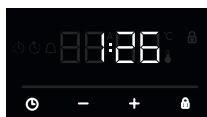
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension, le symbole A et 0:00 clignotent sur l'écran.



1. Appuyez simultanément sur les touches + et -, le point au milieu de l'écran se met à clignoter.






2. Réglez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches + et -.



3. Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste allumé.

#### ⚠ Verrouillage des touches

Pour activer le verrouillage des touches, appuyez sur la touche «  » pendant 2 secondes. Le symbole  apparaît et reste allumé. Pour déverrouiller les boutons de la minuterie, appuyez sur la touche «  » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut alors être



exécutée.

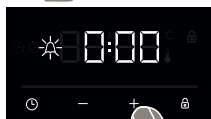
## Réglage de la minuterie d'avertissement sonore


La minuterie d'avertissement sonore peut être réglée sur n'importe quel moment entre **0:00** et **23:59**.

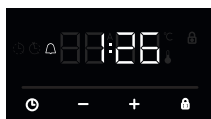
Le signal sonore sert uniquement d'avertissement et n'intervient pas dans le contrôle du four.






1. Appuyez sur «  ». Le symbole  se met à clignoter et **0:00** s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches **+** et **-** pendant que  clignote.



3. Le symbole  reste allumé, le temps est enregistré et l'avertissement est réglé.




Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentit et le symbole  clignote sur l'écran. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore et le symbole  disparaîtra de l'écran.

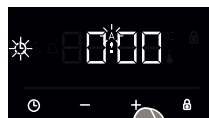
## Réglage semi-automatique du temps (période de cuisson)

Cette fonction vous aide à cuire pendant une période de temps déterminée. Une plage de temps comprise entre 0 et 10 heures peut être définie. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des touches de commande.







2. Appuyez sur «  » jusqu'à ce que vous voyiez « **dur** » et le symbole  sur l'écran d'affichage. L'heure et les symboles **A** et  clignotent.



3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches **+** et **-**.



4. L'heure actuelle réapparaît à l'écran, et les symboles **A** et  restent allumés.

Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Les symboles « **A** » et  clignotent. Tournez les deux boutons de commande sur la position **0** et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Le symbole  disparaît, appuyez alors sur la touche . La minuterie repasse en mode manuel.

## Ajustement du son


Pour régler le volume de l'avertissement sonore, pendant que l'heure actuelle est affichée, appuyez sur la touche « **-** » pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. « **ton1** » apparaît sur l'écran d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche **-**, un signal différent retentit. Il y a quatre différents types de son de signalement. Si **OFF** est sélectionné, tous les sons seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Sélectionnez le son de signal désiré et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court laps de temps, le son sélectionné sera sauvegardé.

## Réglage de la luminosité

Pour régler la luminosité de l'écran, appuyez sur la touche **+** pendant 3 secondes. « **br1** » apparaît sur l'écran d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche **+**, une luminosité différente apparaît.

## Le symbole du thermostat



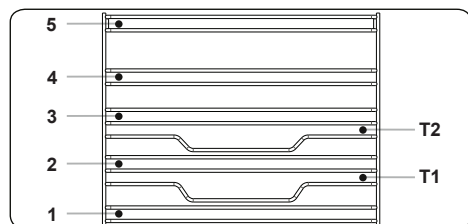
Le symbole du thermostat () s'active automatiquement lorsque le thermostat du four fonctionne.

Mode	Consommation électrique	Temps nécessaire pour passer à ce mode
Mode veille	0,8 W	Une action de l'utilisateur est nécessaire pour passer en mode veille. Pour passer en mode veille, l'utilisateur règle la fonction de cuisson et la température sur ARRÊT et tous les ajustements de temps pour la cuisson doivent être réglés sur 0.

#### 4.5. ACCESSOIRES \*\*\*\*

##### LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.

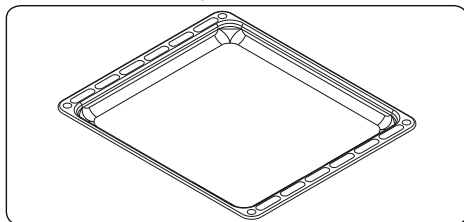
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

\*\*\*\*Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

##### Lèche Frite

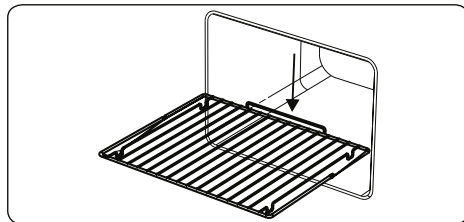
Permet de cuire de grosses quantités de nourriture telles que des gâteaux, pâtisseries, aliments congelés, ragoûts et etc., ou de recueillir les graisses ou jus des viandes.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



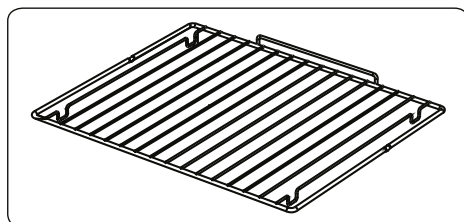
##### Grille métallique

La grille métallique est utilisée lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



##### ⚠ AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



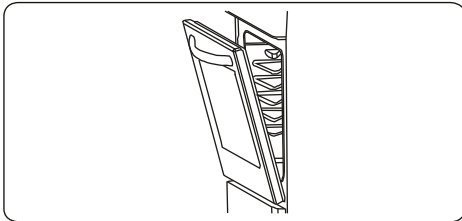
Ne pas laisser les plats refroidir dans le four. Ne pas stocker des plats froids dans le four. Risque important de rouille rendant l'appareil inutilisable et exclu des garanties.

### Collecteur d'eau

Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

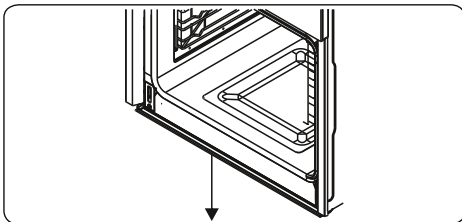
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.



L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN


### 5.1. NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT** : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.


#### Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces

de l'appareil.

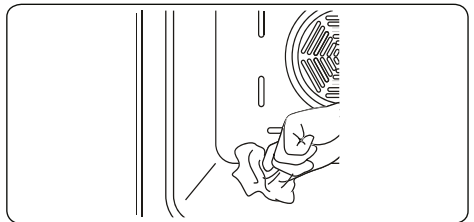
 Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

 Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

### Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



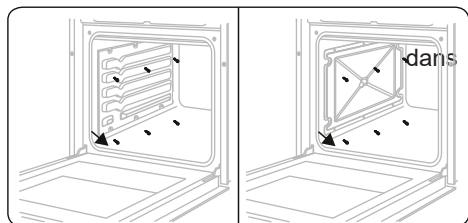
### Nettoyage par catalyse

Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire placés sur les côtés du four et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit de panneaux mats, de couleur claire, situés sur les côtés et/ou à l'arrière du four. Ces panneaux absorbent les projections de graisse et d'huile générées lors de la cuisson. Les parois catalytiques ont une durée de vie moyenne d'environ 300 heures de fonctionnement. Le nettoyage s'effectue automatiquement pendant la cuisson : les graisses sont absorbées puis décomposées sous l'effet de la chaleur.

Les résidus se transforment en cendres, qui peuvent être retirées facilement de la sole du four une fois l'appareil refroidi. Pour rester efficaces, les parois doivent conserver leur surface poreuse. Une légère décoloration au fil du temps est normale et n'altère pas leur fonctionnement. En cas d'accumulation importante de graisse, l'efficacité du revêtement peut diminuer. Dans ce cas, faites fonctionner le four à température maximale pendant 10 à 20 minutes. Après refroidissement complet, nettoyez la sole du four. Il est déconseillé de nettoyer les parois catalytiques à la main. N'utilisez pas de tampons abrasifs, d'objets métalliques ni de produits nettoyants en aérosol, au risque d'endommager le revêtement. En cas d'excès de graisse visible, vous pouvez essuyer délicatement la surface avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humidifiée, puis effectuer le cycle de nettoyage décrit ci-dessus.

### Démontage des parois catalytiques

Pour démonter la paroi catalytique, retirer les vis qui maintiennent chaque paroi le four.



### Nettoyage des parties en verre

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

### Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

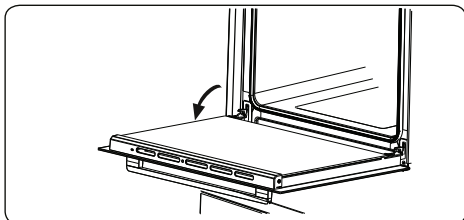


Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

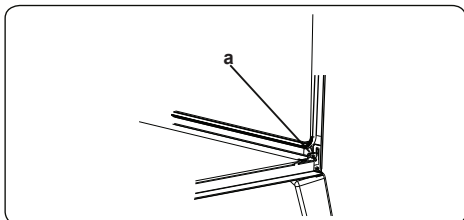
### Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

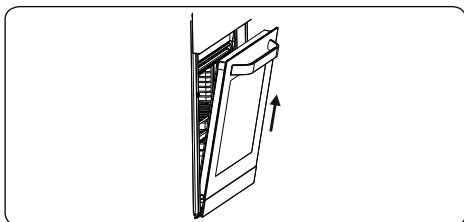
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le loquet de verrouillage (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.

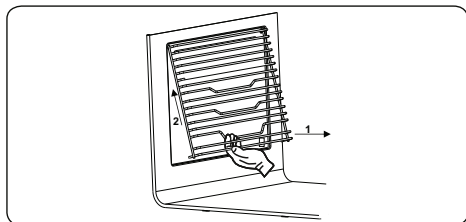



3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



### Retrait du plateau métallique

Pour retirer le grille métallique, tirez-la dans la direction 1 comme indiqué sur l'illustration. Après l'avoir libérée des clips, soulevez-la dans la direction 2.



 Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

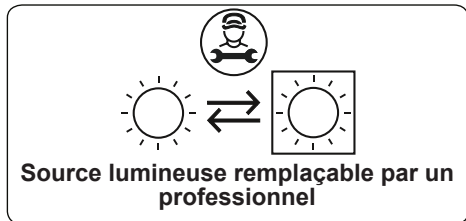
### 5.2. ENTRETIEN

 **AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié à un technicien qualifié.

#### Remplacement de la lampe du four

 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de changer la lampe du four.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14/G9).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



**Source lumineuse remplaçable par un professionnel**

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.


### 6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		
Modèle		FAUFBI69CX31
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	29,2
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,6
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,0
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,79
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	69
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Four		
- Cuisinez les repas simultanément, si possible.		
- Réduisez le temps de préchauffage.		
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.		
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.		
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.		

## SAV – GARANTIE

Conformément aux articles L.217-3 à L.217-20 du Code de la consommation, votre produit bénéficie de la garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance du produit.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de toute garantie commerciale éventuellement consentie.

Les pièces détachées indispensables au fonctionnement de l'appareil sont disponibles pendant une durée de 15 ans à compter de la date de mise sur le marché du dernier exemplaire du modèle.

### Exclusions de garantie

- Les dommages ou dysfonctionnements résultant du transport, d'un usage inapproprié ou d'une négligence.
- Le remplacement des ampoules (le cas échéant) ainsi que des parties amovibles en plastique ou en verre.
- Les appareils utilisés dans un environnement commercial ou soumis à location.
- Les pièces d'usure du produit, ainsi que les dommages résultant de :
  1. Dommages esthétiques (rayures, chocs liés à l'usage normal).
  2. Contact avec des aliments ou des liquides, corrosion ou rouille.
  3. Utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés.
  4. Entretien impropre ou branchement à une tension incorrecte.
  5. Utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

**IMPORTANT** : La suppression ou l'altération de la plaque signalétique ou du numéro de série peut rendre impossible l'application de la garantie.

### Service après-vente

Pour toute question technique ou commande de pièces détachées : [sav@faure.com](mailto:sav@faure.com)

### Réparation de votre appareil

Pendant la période de garantie, l'appareil doit être réparé exclusivement par le service après vente du revendeur. Tout dommage résultant d'une réparation effectuée par un tiers non agréé par le revendeur ne sera pas couvert.

Après la période de garantie, l'appareil peut être réparé par un technicien qualifié. La documentation et les pièces d'origine sont disponibles sur : <https://pieces-detachees.sogedis.fr>

Vous pouvez également consulter l'annuaire des réparateurs référencés par l'ADEME : [www.annuaire-reparation.fr](http://www.annuaire-reparation.fr)

### Consignes de sécurité

La réparation d'un appareil électrique nécessite des connaissances spécifiques. Débranchez toujours l'appareil et utilisez des équipements de protection appropriés.

Attention : Risque de choc électrique ou d'incendie.

### Responsabilité

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une autoréparation, de l'utilisation de pièces non conformes ou d'une erreur d'intervention.

# FAURE

Importé par WESDER SAS  
13 Avenue de Fontréal  
31620 VILLENEUVE-LÈS-BOULOC  
France

Cette notice est aussi disponible sur le site  
suivant  
<https://www.faure.com>  
© Copyright WESDER SAS France  
Droit de reproduction réservés v1

