

# FAURE

## FOUR A POSER

### FO-381D1

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

# FAURE

FO-381D1

# FOUR 38 LITRES DIGITAL

DIGITAL OVEN 38 LITERS



FR

Manuel d'utilisation

3 - 12

EN

User manual

13 - 22



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ




### ATTENTION

Conservez ces instructions avec l'appareil. Si vous vendez cet appareil d'occasion à une autre personne, veillez à remettre ces instructions au nouveau propriétaire. Lisez intégralement ces instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Elles ont été élaborées pour votre sécurité et celle des autres.

FR

### **Lisez attentivement ces instructions de sécurité avant d'utiliser votre appareil et conservez-les pour une éventuelle consultation ultérieure.**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus 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 reçu une supervision ou 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- 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.
- 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.
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- La face arrière du four doit être placée contre un mur.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section «MAINTENANCE».
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

- 
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
  - MISE EN GARDE : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
  - Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
  - La prise de courant doit demeurer facilement accessible.
  - Cet appareil est uniquement destinée à un usage domestique pour la cuisson et le réchauffage des aliments. Il ne peut être utilisé qu'en intérieur, tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
  - Avant d'utiliser cet appareil, placez-le sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur, telle qu'un plan de travail de cuisine. Laisser un espace d'au moins 10 cm de chaque côté de la machine pour assurer une bonne circulation de l'air.
  - Ne tirez jamais sur le fil, débranchez l'appareil en tenant la prise de courant.
  - Si cet appareil est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux ou autres articles similaires, cela peut provoquer un risque d'incendie lors du fonctionnement.
  - Ne touchez pas les surfaces chaudes de cet appareil lors de son fonctionnement.
  - Ne placez rien sur cet appareil lors de son fonctionnement.
  - Ne couvrez aucune partie du four avec du papier aluminium. Cela peut provoquer des dysfonctionnements et un risque d'incendie.
  - Ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
  - Ne mettez dans le four aucun des matériaux suivants: carton, plastique, papier ou matériaux similaires sensibles à la chaleur.
  - Assurez-vous que des ustensiles et des aliments trop gros ne soient pas mis au four. Les ustensiles et les aliments ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

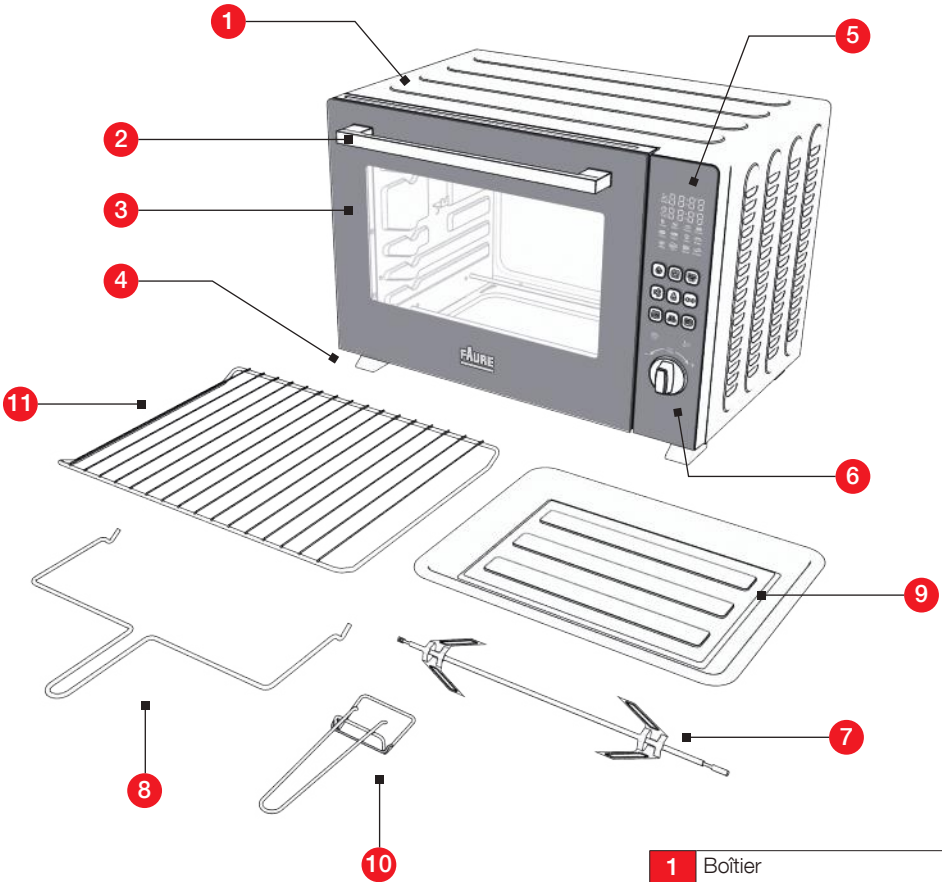
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage autre que la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Le séchage d'aliments, de serviettes, le réchauffage de serviettes mouillées ou tout autre usage similaire peut entraîner un risque d'incendie ou de blessure.
- Manipuler des accessoires pendant l'utilisation du four est dangereux. Afin d'éviter tout basculement des accessoires (grille ou lèche frites) vers l'avant et afin de ne pas vous blesser, utilisez toujours les poignées fournies.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereux et provoquer des blessures.

## DONNÉES TECHNIQUES

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Alimentation       | 230V~50-60 Hz |
| Puissance absorbée | 1800 W        |

## DESCRIPTION DU PRODUIT

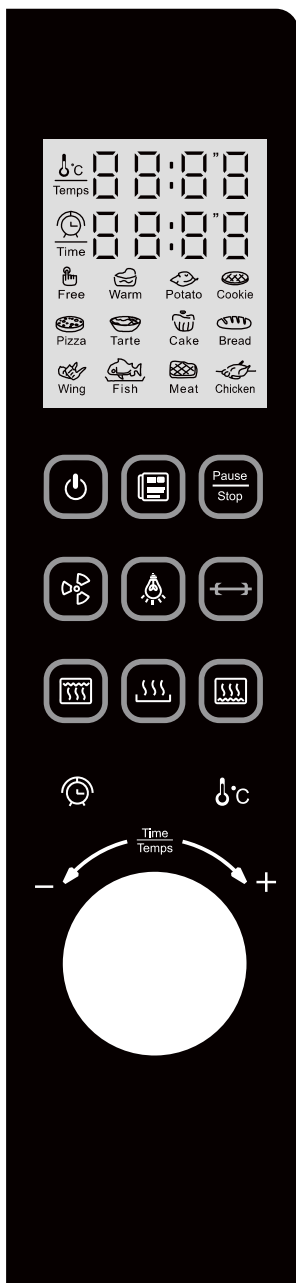
FR



|    |                        |
|----|------------------------|
| 1  | Boîtier                |
| 2  | Poignée de porte       |
| 3  | Porte à double vitrage |
| 4  | Pieds du four          |
| 5  | Panneau de commandes   |
| 6  | Bouton réglage - / +   |
| 7  | Broche de rôtissoire   |
| 8  | Poignée de rôtissoire  |
| 9  | Plaque de cuisson      |
| 10 | Poignée de plaque      |
| 11 | Grille de cuisson      |



# UTILISATION



## PANNEAU DE COMMANDES



Appuyez sur ce bouton pour faire fonctionner le four.



Sélection des modes de cuisson.



En mode programmation, appuyez sur ce bouton une fois afin de passer à une autre fonction de cuisson (chaleur tournante, rôtissoire, ...). Appuyez deux fois pour que le four cesse de fonctionner.



Appuyez sur ce bouton pour démarrer la fonction Chaleur tournante. Appuyez à nouveau pour l'arrêter.



Appuyez sur ce bouton pour allumer la lampe interne. Appuyez à nouveau pour l'éteindre.



Appuyez sur ce bouton pour démarrer la fonction Rôtissoire. Appuyez à nouveau pour l'arrêter.



Appuyez sur ce bouton pour que l'élément chauffant supérieur se mette en marche. Appuyez à nouveau pour qu'il s'arrête.



Appuyez ici pour activer le préchauffage après avoir sélectionné la programmation ou un mode préprogrammé. Une fois terminé, la programmation ou le mode préprogrammé démarrera automatiquement. Le préchauffage peut également être programmé (température et minuterie).



Appuyez sur ce bouton pour que l'élément chauffant inférieur se mette en marche. Appuyez à nouveau pour qu'il s'arrête.



Appuyez sur ce bouton, puis faites tourner la molette pour paramétrer le minuteur (1 à 480 minutes).



Appuyez sur ce bouton, puis faites tourner la molette pour paramétrer la température (40 à 230°C).

## AFFICHAGE SUR ÉCRAN



Affichage de la température, de 40°C à 230°C.



Affichage du minuteur, de 0 à 480 minutes.



Bouton programmation : le four démarre avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 20 minutes et une température de 220°C. Il est possible de régler le minuteur, la température, et le type de cuisson (haut ou bas) selon vos besoins.



Mode maintien au chaud. Appuyez sur ce bouton pour que le four démarre avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 50 minutes et une température de 40°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).



Mode Pommes de terre. Le four démarrera avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 50 minutes et une température de 200°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).



Mode Cookie. Le four démarrera avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 15 minutes et une température de 160°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).



Mode Pizza. Le four démarrera avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 20 minutes et une température de 180°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).



Mode Tarte. Le four démarrera avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 20 minutes et une température de 190°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).

## UTILISATION



Cake

Mode Cake. Le four démarrera avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 25 minutes et une température de 160°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).



Bread

Mode Pain. Le four démarrera avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 8 minutes et une température de 170°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).



Wing

Mode Ailes de poulet. Le four démarrera avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 20 minutes et une température de 210°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).



Fish

Mode Poisson. Le four démarrera avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 30 minutes et une température de 210°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).



Meat

Mode Viande. Le four démarrera avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 30 minutes et une température de 210°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).



Chicken

Mode Poulet. Le four démarrera avec une cuisson par le haut et par le bas, un minuteur réglé sur 50 minutes et une température de 220°C. Il n'est pas possible de régler la température, le minuteur ni le type de cuisson (haut ou bas).

## MAINTENANCE

- Débranchez toujours le four et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez essuyer les parois intérieures avec une éponge, un chiffon ou un tampon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de tampon récurant en laine d'acier ou de produit nettoyant abrasif. Ne récurer pas les parois avec des ustensiles en métal, car cela pourrait endommager l'intérieur du four.
- Lavez les accessoires à l'eau chaude et savonneuse ou au lave-vaisselle. Essuyez la porte à l'aide d'une éponge humide et séchez-la avec du papier ou un chiffon. Nettoyez l'extérieur à l'aide d'une éponge humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif. Cela pourrait endommager le revêtement extérieur.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif ni de tampon récurant en laine d'acier sur le lèchefrite, car cela pourrait endommager son revêtement.
- Séchez complètement toutes les pièces et surfaces avant de brancher le four et de l'utiliser.
- Cet appareil ne requiert que peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez un technicien qualifié si l'appareil nécessite des réparations.
- Nettoyez la porte vitrée et l'extérieur du four avec un produit pour vitres ou un détergent doux ainsi qu'un chiffon humide ou un tampon récurant en plastique. N'utilisez pas de produit nettoyant ou de tampon récurant abrasif, car ils pourraient rayer le revêtement.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez jamais une partie du four dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, la machine doit être jetée. Cependant, ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez-vous reporter aux conditions de garantie fournies par votre distributeur.
- Cette machine est équipée d'une porte en verre trempé qui se cassera en minuscules morceaux qui ne seront pas coupant. Évitez de rayer le verre ou de déformer le cadre de la porte. Si la porte présente des rayures ou des impacts, contactez le service clientèle avant d'utiliser le four.
- La lampe ne doit être utilisée que pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée dans des luminaires pour éclairer des locaux.....

## UTILISATION NON CONFORME

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme. Cette machine est exclusivement destinée à un usage domestique dans les logements privés.
- L'utilisation de ce produit dans des locaux collectifs ou professionnels, tels que des espaces de pause, dans des bureaux ou des ateliers, dans des locaux de camping ou dans des hôtels, ne représente pas un usage conforme au sens du fabricant.



Pendant l'utilisation, portez toujours des gants isolants lorsque vous touchez un four, de la vaisselle ou des aliments chauds, ou lorsque vous insérez ou retirez les grilles ou la vaisselle du four.

## RANGEMENT

Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de le ranger. Rangez le four électrique dans sa boîte dans un endroit propre et sec. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est encore chaud ou branché. N'enroulez jamais le cordon trop fermement autour de l'appareil. N'appliquez pas de tension sur le cordon à l'endroit où il est connecté à l'appareil, car il pourrait s'effiloche et se casser.

## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements 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.

**FAURE**

---

FAURE is a registered trademark used under license from AB Electrolux (publ)

[www.faure-sda.com](http://www.faure-sda.com)  
Tel: +33 1 73 32 60 04  
[consumerservice@gss-industries.com](mailto:consumerservice@gss-industries.com)