

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO



FR

Notice d'utilisation

FR

Cuisinière Induction

FCIP70CTEX
FCIP70CTEB



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 la cuisinière vous aidera à utiliser à entretenir la cuisinière 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 SECURITE	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	11
INSTALLATION DE L'APPAREIL	15
CONSEILS D'UTILISATION	17
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	19
CARACTERISTISQUES TECHNIQUES	21
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	24
RECYCLAGE	26



CONSIGNES DE SECURITE

- **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 appareil.
- 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:
 1. les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 2. les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 3. les environnements du type chambres d'hôtes
 4. 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.

- 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.
- Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.
- 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.
- 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.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation
- 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.
- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou 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 8ans, 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.
- Si votre cuisinière comporte un couvercle, il convient d'enlever tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.
- Si votre cuisinière comporte un couvercle, il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de le fermer.
- Ne pas poser sur la porte du four ouverte des objets d'un poids supérieur à 15kg.
- 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.
- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.
- Ne rayer pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Utiliser une batterie de cuisine adaptée et étant compatible avec votre appareil : foyers gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.

- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson vitrocéramique ou induction, car ils peuvent devenir chaud.
- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique ou induction.
- Éviter de poser sur la table vitrocéramique ou induction des récipients humides, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles (tâches indélébiles).
- 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.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson
- **AVERTISSEMENT**: Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des

matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

- 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 antifeu.
- **ATTENTION :** Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface de la table est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez votre service après-vente.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- **ATTENTION :** les personnes possédant des objets électro-médicaux métalliques implantés dans le corps (pacemaker, pompe à insuline, implant cochléaire, ...) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson à induction en cours de fonctionnement afin de ne pas interférer avec ces appareils du fait des champs

électromagnétiques venant de la table à induction. Il est conseillé de demander l'avis de son médecin traitant avant d'utiliser la table à induction

- 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 le 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.
- Si votre four en est pourvu, 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.
- 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. Contac-

tez le service après-vente de votre revendeur.

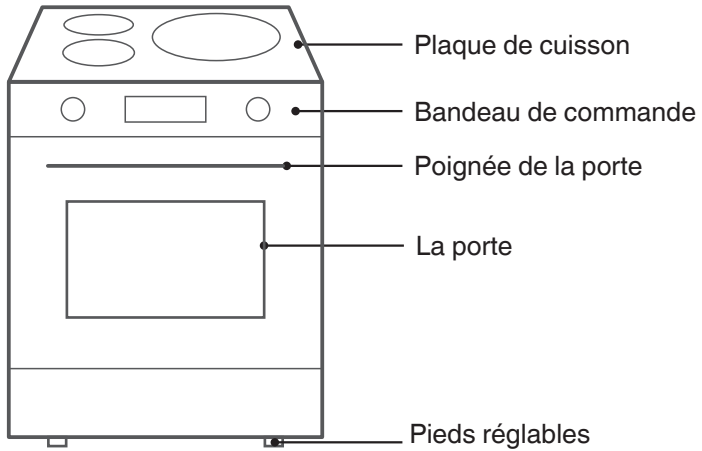
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- N'utilisez jamais ce produit si le câble d'alimentation, le bandeau de commande, la vitre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- **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.
- En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.



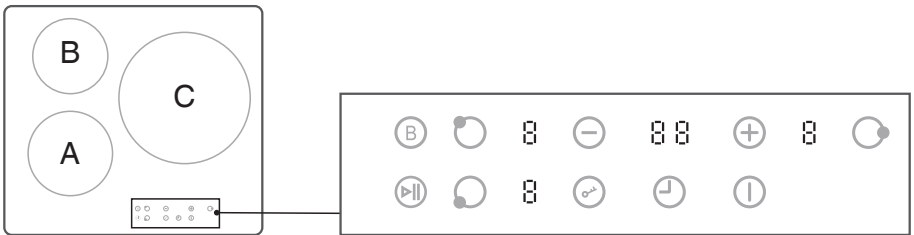
Ce logo présent sur l'appareil indique que les surfaces peuvent être chaudes en fonctionnement, ne pas toucher.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Description de la table induction et bandeau de commande



 Zone B

Diamètre : 160mm
Puissance : 1500W

 Zone A

Diamètre : 180mm
Puissance : 1800W

 Zone C

Diamètre : 280mm
Puissance : 2500W

Allumage de la plaque de cuisson

ⓘ Marche/Arrêt

La touche sensitive marche/arrêt ⓘ appuyée pendant au moins 1 seconde. La plaque de cuisson est alors activée, le buzzer émet un bip et la plaque s'allume

⚠ Si dans les 60 secondes suivantes, aucune touche sensitive ne reçoit de commande, la plaque de cuisson s'éteint.

ⓑ Booster

La fonction Booster permet d'augmenter momentanément la puissance (accélération de la cuisson)

Pour la fonction Booster, appuyer sur la touche sensitive ⓑ

⊖ ⊕ Paramétrage

⌏ Réglage de temps

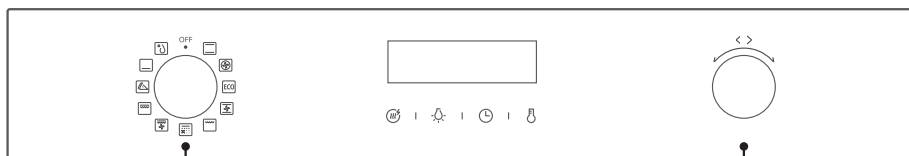
🔒 Verrouillage enfant

La fonction verrouillage sert à préserver la plaque de cuisson d'un allumage accidentel par un enfant : l'allumage est alors possible uniquement après déverrouillage.

⏪ Démarrage / Pause

Démarrez ou suspendez le programme.

Description des programmes du four



Manette des programmes du four

Manette de réglage












⏩ **Préchauffer** : Après avoir tourner la manette des programmes pour sélectionner la fonction, appuyez sur la touche ⏩ pour démarrer directement. Cette fonction peut être utilisée avec tous les programmes sauf les programmes : ECO, pyrolyse, Décongélation.

💡 **Lampe** : Appuyez sur la touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.

⌏ **Réglage de temps** : Après avoir sélectionné le mode de fonction, appuyez sur la touche et tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler le temps de cuisson.

🔧 **Réglage de temps** : Après avoir sélectionné le mode de fonction, appuyer sur la touche pour faire pivoter le bouton de réglage des paramètres afin de régler la température.



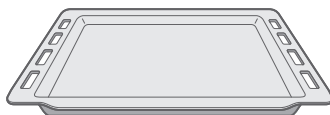
Symbole	Description de la fonction
	Convection naturelle ; cuisson utilisant les deux résistances (50-250°C) Température par défaut : 250°C
	Cette fonction permet une cuisson ventilée par l'air forcée grâce au thermoventilateur situé au fond du four. Ce mode de cuisson permet une dis-tribution uniforme de la chaleur autour des plats. Lors de l'utilisation de cette fonction, diminuer de 50°C à 240°C la température utilisée en convection naturelle.
	ECO : Pour une cuisson en mode consommation d'énergie, les ingrédients sélectionnés sont cuits de manière douce venant de la chaleur du haut et du bas.
	Convection naturelle ventilée (50-250°C) : La combinaison du ventilateur et des éléments en haut et du bas fournit une pénétration uniforme de la chaleur, ce qui peut économiser jusqu'au 30-40% d'énergie. Les plats sont légèrement dorés en extérieur et encore tendres à l'intérieur.
	Gril : seul le gril chauffe (180-240°C)
	Fonction pyrolyse La fonction « gril renforcé » permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.
	Super gril ventilé L'utilisation de cette fonction permet d'accélérer la cuisson, de cuire de grandes quantités d'aliments et d'augmenter la saveur des mets.
	Gril renforcé (gril et résistance de voûte) La fonction « gril renforcé » permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.
	Pizza : Cette fonction est utilisé pour les pizzas (60-250°C).
	Résistance de sole (30-220°C) Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole. Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.
	Décongélation: La circulation d'air à la température ambiante permet de décongeler des aliments surgelés plus rapidement (sans utiliser toute autre source de chaleur). C'est un moyen doux mais rapide pour accélérer le processus de décongélation et pour décongeler des plats préparés et des produits à la crème,etc.

Accessoires du four



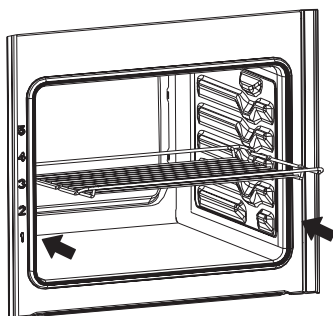
Grille : pour poser les plats, ou certains aliments adaptés (pain, ...)

ATTENTION : l'ergot doit toujours être à l'arrière



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

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.

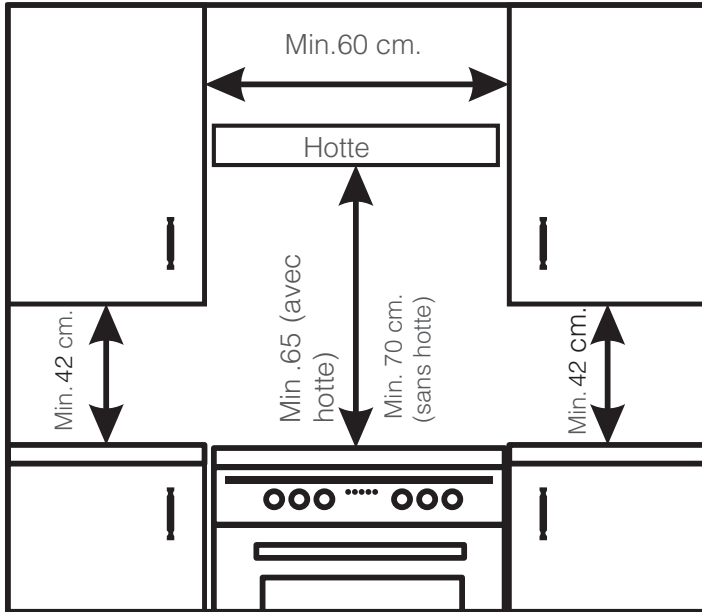




INSTALLATION DE L'APPAREIL

Installation

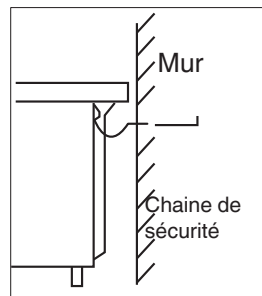
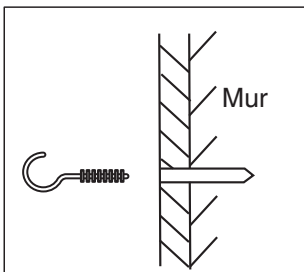
Après avoir déballé l'appareil, veillez à ce que les dimensions de sécurité soient en concordance avec les dimensions ci-dessous. Veillez à ce qu'une aération suffisante soit disponible.



Montage de la fixation anti basculement

Pour éviter le basculement de la cuisinière, installez la fixation fournie avec votre produit en procédant comme suit :

Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 5 cm du côté droit de l'appareil (A) et 5 cm du sol (B). À l'aide de la vis et chevilles fournies, fixez le kit au mur et positionner la cuisinière.





MISE EN GARDE: Pour éviter le risque de basculement de l'appareil, le dispositif de stabilisation par les fixations anti basculement doit être mis en place.

Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

Note :

Le raccordement à l'installation électrique ne peut être réalisé que par un professionnel agréé. Il est interdit de procéder aux transformations ou aux modifications de l'installation électrique.

Indications pour l'installateur

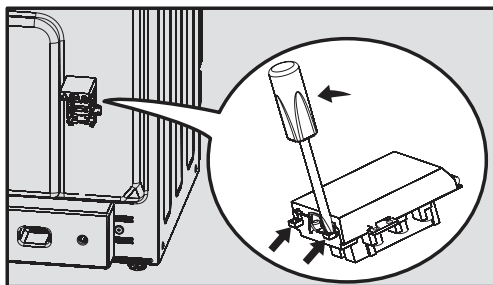
La cuisinière est conçue pour une alimentation en courant monophasé (220-240V A.V. 50 Hz). Pour ouvrir le bornier, enlevez le couvercle et faites pression avec un tournevis plat afin de débloquer les languettes latérales. Adaptez bien le cordon d'alimentation au type de raccordement et à la puissance nominale de la cuisinière.

Le cordon d'alimentation doit être fixé à l'arrêt de traction du boîtier de raccordement de la cuisinière

Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consulter les informations de la plaque signalétique et du schéma de raccordement.

Note : l'installateur est dans l'obligation de remettre à l'utilisateur « un certificat de raccordement de la cuisinière à l'installation électrique ».

Tout raccordement différent de celui préconisé sur le schéma peut entraîner la détérioration de l'appareil.



Note :

N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole \oplus . L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm.

CONSEILS 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 45 minutes 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.

Fonctionnement de la table induction

Principe de fonctionnement de l'induction

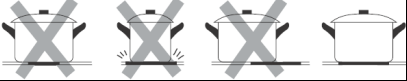


La plaque de cuisson par induction est équipée d'une bobine composée d'un matériau ferromagnétique et d'un système de contrôle. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui produisent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson à l'ustensile de cuisson.

Choisir la bonne batterie de cuisine

N'utiliser que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction.

- Vous pouvez vérifier ce point sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approcher un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se 'colle' au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction
- Vous n'avez pas d'aimant, placez le récipient sur une zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, cela indique que l'ustensile convient. Si 'clignote', cela indique que l'ustensile ne convient pas.
- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.



Ne pas utiliser de récipient avec un fond abîmé ou arrondi.	
S'assurer que le diamètre des récipients est adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.	
Pour déplacer le récipient, ne pas le glisser sur la zone de travail mais le soulever. Placez le récipient au centre de la zone de chauffe	

Mettre en fonctionnement un foyer :

Les manettes permettent de mettre en marche et d'ajuster le niveau de puissance du foyer

Le voyant correspondant s'allume sur la table et indiquera le niveau sélectionné.

Il y a 9 niveaux de puissance par foyer, la puissance maximale est indiquée en page 13

Pour arrêter un foyer, remettre la manette en position "OFF"

Sécurités automatiques

Protection sur-température

Un capteur installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température à la surface de la table. Si une température top importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

Lorsque la température à la surface de la table de cuisson est redevenue normale, la table de cuisson à induction redevient opérationnelle.

Avertissement chaleur résiduelle

A la fin de la cuisson la table induction reste chaude, le voyant '0' indique quel(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s)

Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (lors d'un oubli d'arrêt par exemple). Ce temps est programmé en fonction de la puissance défini et est noté dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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.

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.

Surfaces émaillées, vernies et en acier inoxydable

Toutes les pièces émaillées ou vernies doivent être nettoyées avec de l'eau et un détergeant 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.

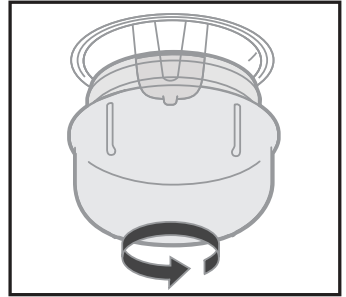
Pour enlever la porte du four, suivre les instructions suivantes :

- Ouvrir entièrement la porte, soulever les taquets positionnés sur les charnières.
- Fermer partiellement la porte en la tirant en même temps vers le haut, de telle façon qu'il soit possible de décrocher la pate de fixation de les charnières de leur emplacement.
- Sortir la porte
- Pour le remontage, exécuter les même opérations de façon inverse, en faisant attention d'introduire correctement les pates des fixations dans leurs encoches.

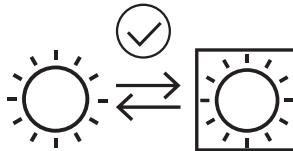
Changement de la lampe

La lampe utilisée dans ce four est une lampe spécifique résistant aux hautes températures (230V~ / Halogène Type G9, 25 W max, T300°C) 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.



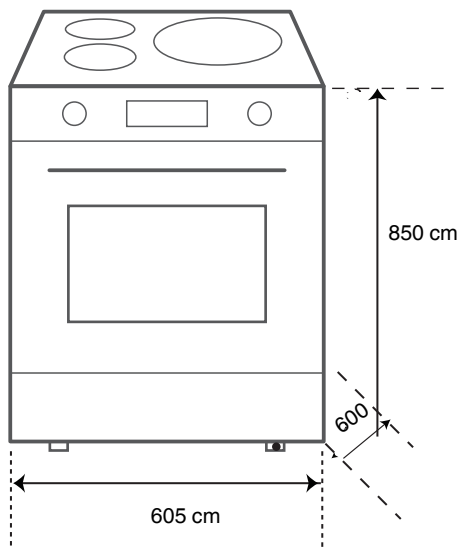
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique 'G'.
- La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur final





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Données dimensionnelles :



Fiches produit :

Les informations dans la fiche produit ont été indiquées conformément aux règlements délégué (UE) n° 65/2014 et 66/2014 de la Commission complétant les directives 2010/30/UE et 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des fours et des hottes domestiques

Marque	Fagor
Identification du modèle	FCIP70CTEX/ FCIP70CTEB
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	78,8
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode convection naturelle [kWh]	0.89
Consommation en énergie pour un cycle (CE cavité électrique) mode chaleur tournante [kWh]	0.67
Nombre de cavités	1
Source de chaleur (électricité ou gaz)	Electricité
Volume par cavité [l]	70
Consommation mode arrêt / mode laissé sur marche [W]	0/0

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

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
Type de four	FCIP70CTEX/ FCIP70CTEB
Masse de l'appareil [kg]	53
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]	0.89
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]	0.67
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	78,8



Tables de cuisson

Marque	Fagor
Modèle	FCIP70CTEX/ FCIP70CTEB
Alimentation	220V-240V~ 50Hz
Dimension (L*P*H)	605x600x818mm
Puissance maximale	9.0kW
Type de plaque	Electrique
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Technologie de chauffage	Induction
Diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique (Ø)	Avant gauche : 18 cm Avant droit : 28 cm Arrière gauche : 16 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Avant gauche : 1,8kW Avant droit : 2,5kW Arrière gauche : 1,5kW
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	195 Wh/kg

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-même.

En cours de fonctionnement, il est possible qu'un code apparaisse sur le bandeau de commande pour indiquer un problème de fonctionnement, si le cas se présente, notez-le afin de l'indiquer à votre service après vente.

Le problème une fois résolu, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour redémarrer la table de cuisson.

Si le problème persiste malgré toutes les vérifications, contactez votre service après-vente.

PROBLÈME	CAUSE	QUE FAIRE ?
1. L'appareil ne s'allume pas	Interruption de l'alimentation électrique	Vérifier le fusible du tableau électrique de votre logement, le remplacer le cas échéant
2. L'appareil ne prend pas en compte les commandes entrées	Le panneau de commande n'est pas allumé	L'allumer
	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la touche sensible (moins d'une seconde)	Appuyer un peu plus longtemps
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps	N'appuyer que sur une touche à la fois (sauf pour l'extinction des foyers)
3. L'appareil ne répond pas et émet un bref signal sonore	La protection enfant est activée (verrouillage)	Suivre la procédure de déverrouillage
4. L'appareil ne répond pas et émet un signal sonore prolongé	Utilisation impropre (vous appuyez sur les mauvaises touches sensibles ou trop vite)	Éteindre et rallumer la plaque
	Touche(s) sensible(s) recouvert(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles
5. L'appareil entier s'éteint	Après allumage, aucune commande n'a été entrée pendant plus de 10 s	Allumer le panneau de commande et choisir aussitôt une commande
	Touche(s) sensible(s) recouvert(s) ou sale(s)	Dégager ou nettoyer les touches sensibles

PROBLÈME	CAUSE	QUE FAIRE ?
6. L'indicateur de chaleur résiduelle est éteint alors que les foyers sont encore brûlants.	Interruption d'alimentation électrique, l'appareil a été débranché du secteur.	L'indicateur de chaleur résiduelle fonctionnera à nouveau au prochain allumage/extinction du panneau de commande.
7. Plaque vitrocéramique brisée	Danger ! Déconnecter immédiatement la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.	
8. Si le dysfonctionnement persiste	<p>Déconnecter la plaque du secteur (fusible). S'adresser au service de réparation le plus proche.</p> <p>Important !</p> <p>Vous êtes responsable de l'état correct et de la bonne utilisation de votre appareil dans votre foyer. Si vous faites appel au service après-vente en raison d'une erreur d'utilisation, même durant la période de garantie, cette réparation vous sera facturée. Nous ne pouvons malheureusement pas être tenus responsables des dommages issus du non-respect des instructions du présent mode d'emploi.</p>	
9. La plaque à induction émet une espèce de ronflement	Situation normale. Le ventilateur s'est mis en marche pour refroidir les dispositifs électroniques.	
10. La plaque à induction émet une espèce de sifflement.	Situation normale. En raison de la haute fréquence de fonctionnement des inducteurs, lors de l'utilisation de plusieurs zones de chauffe à puissance maximale, la plaque émet un léger sifflement.	
11. L'écran du programmeur affiche régulièrement l'heure « 0.00 »	L'appareil a été débranché ou a subi une coupure momentanée d'alimentation	Régler l'heure (voir mode d'emploi du programmeur).



RECYCLAGE

Produit

Mise au rebut



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.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.



Séparez les éléments avant de trier

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

fagorelectromenager.fr

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO



www.fagorelectrodomestico.com

