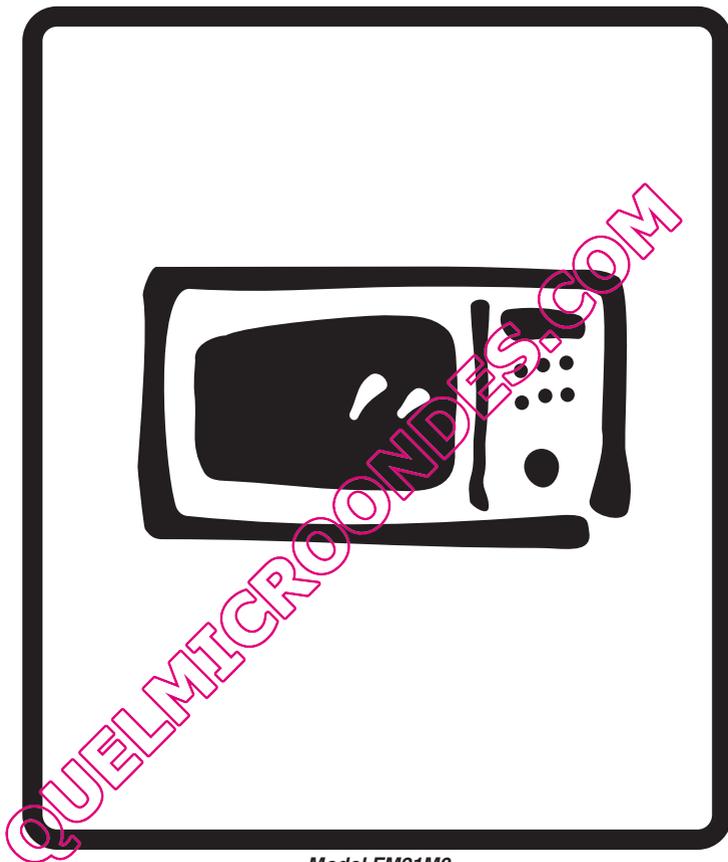


# NOTICE D'UTILISATION



*Model FM21M0*

# **FAURE**



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

QUELMICROONDES.COM

## Sommaire

### Pour l'utilisateur

<b>Avant d'utiliser votre four à micro-ondes</b> .....	<b>4</b>
Caractéristiques techniques .....	4
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>5</b>
L'aptitude de la vaisselle .....	5
<b>Récipients en film d'aluminium</b> .....	<b>6</b>
Sécurité des aliments .....	6
<b>Guide des ustensiles de four et des accessoires</b> .....	<b>7</b>
Guide de réglage pour les micro-ondes .....	7
<b>Description du four à micro-ondes et des accessoires</b> .....	<b>8</b>
Le four à micro-ondes .....	8
Les accessoires .....	8
<b>Bandeau de commande</b> .....	<b>9</b>
<b>En mode Micro-ondes</b> .....	<b>10</b>
Conseils pour de décongélation .....	10
<b>Décongélation (120W)</b> .....	<b>11</b>
<b>Conseils pour les micro-ondes</b> .....	<b>12</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>13</b>
Nettoyage des accessoires .....	13
Nettoyage de l'intérieur .....	13
Nettoyage de l'extérieur .....	13
<b>Service Après-vente et pièces de rechange</b> .....	<b>14</b>
<b>Conditions de garantie</b> .....	<b>15</b>
Conditions standard de garantie .....	15
Exclusions .....	15
<b>Pour l'installateur</b> .....	<b>16</b>
Branchements électriques .....	16
Raccordement au secteur .....	16
Modèle encastrable .....	16

## Avant d'utiliser votre four à micro-ondes

Lisez attentivement la notice d'utilisation. Les instructions suivantes ont été préparées pour pouvoir tirer le meilleur de votre nouveau four à micro-ondes Faure. Veuillez vous assurer de les lire attentivement. Il est important que ce manuel d'utilisation reste près de l'appareil pour pouvoir y recourir ultérieurement. Si l'appareil était vendu ou transféré à un autre propriétaire ou si vous déménagez et que vous laissez l'appareil, assurez-vous toujours que le manuel d'utilisation est fourni avec l'appareil, afin que le nouveau propriétaire puisse se familiariser avec le fonctionnement de l'appareil et les avertissements importants. Veuillez vous assurer d'avoir lu le manuel d'utilisation d'utilisation dans son ensemble avant d'utiliser l'appareil et de suivre les recommandations qu'il contient.

## Déballage

N.B. En déballant le four, vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc.). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur. Le four, des parties du four ou les accessoires peuvent être enveloppés par un film de protection. Dans l'affirmative, ce film devra être retiré avant d'utiliser le four. Ne laissez pas les matériaux d'emballage à la portée de jeunes enfants; cela pourrait être dangereux.

## Caractéristiques techniques

<b>Dimensions hors tout</b>	<b>Poids</b> 12 kg
<b>Largeur</b> 482 mm	<b>Volume</b> 21 l
<b>Profondeur</b> 380 mm	
<b>Hauteur</b> 283 mm	<b>Source de courant</b> 230V, 50 Hz
<b>Cavité</b>	<b>Fusible</b> 8A
<b>Largeur</b> 334 mm	<b>Puissance absorbée</b> 1080W
<b>Profondeur</b> 305 mm	
<b>Hauteur</b> 210 mm	<b>Puissance restituée</b> 700W

## Consignes de sécurité

- Installer le four sur une surface plane, suffisamment solide que pour supporter le poids du four à micro-ondes (11 kg) et son contenu. Le four doit être dans une position stable afin d'éviter vibrations et bruit.
- Ne pas obturer les ouïes de ventilation situées sur le dessus et les côtés du four. Ne rien placer non plus sur le four. Si la ventilation est mal assurée pendant le fonctionnement du four, celui-ci peut surchauffer, ce qui peut conduire à des problèmes de fonctionnement. De l'air chaud s'échappe de ces ouïes de ventilation : veiller donc à ne pas les obstruer et à laisser suffisamment d'espace entre le mur et le four.
- Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.
- Ne pas les toucher ou tenter de faire fonctionner le four avec la porte ouverte, car un fonctionnement avec la porte ouverte exposerait l'environnement à l'énergie des micro-ondes.
- Ne pas laisser s'accumuler les aliments répandus ou les résidus de nettoyants sur les surfaces d'étanchéité de la porte.
- Il est particulièrement important que la porte du four ferme parfaitement et qu'il n'y ait pas de dommages sur : (1) la porte, (2) les charnières (cassées ou peu sûres), (3) les joints de porte et la surface d'étanchéité.

Si la porte, les charnières ou les joints de porte étaient endommagés, l'appareil ne devra pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien de maintenance autorisé.

Mise en garde : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. Seul du personnel de maintenance formé à l'usine est autorisé à effectuer la maintenance ou des réglages sur ce four. Contacter le Centre de Service Après vente Faure local si une maintenance était nécessaire.

- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Installer ou positionner ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice.
- Utiliser l'appareil pour l'application décrite dans cette notice. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour réchauffer, cuire ou décongeler des aliments. Il n'a pas été conçu pour une utilisation industrielle, de laboratoire ou

- commerciale. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Ne jamais faire fonctionner le four vide ou sans plateau. S'il n'y a pas d'aliments ou d'eau pour absorber l'énergie des micro-ondes, le magnétron peut être endommagé.
- Ne pas stocker cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité de l'eau.
- Ne pas tenter de sécher des vêtements ou des journaux dans le four à micro-ondes. Ces objets peuvent s'enflammer.
- Ne pas utiliser la cavité du four pour le stockage. Ne pas laisser des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser d'eau.

Mise en garde : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.

### L'aptitude de la vaisselle

- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes. La plupart des ustensiles en verre, en vitrocéramique et la verrerie allant au four conviennent parfaitement à une utilisation dans le four à micro-ondes. Bien que l'énergie des micro-ondes ne chauffe pas la plupart des objets en verre et en céramique, ces ustensiles peuvent devenir chauds, car la chaleur se transmet des aliments au récipient. Utiliser des maniques pour retirer les plats.
- Placer les plats dans le four à micro-ondes avec un demi-verre d'eau. Chauffer à 700 W (100%) pendant une minute. Si les plats deviennent chauds, il vaut mieux ne pas les utiliser. S'ils sont juste tièdes, ils peuvent être utilisés pour réchauffer, mais pas pour cuire. Si le plat est à température ambiante, il convient à la cuisson au four à micro-ondes.
- Les serviettes en papier, le papier sulfurisé, l'essuie-tout, les assiettes, les tasses, les car-tons, les emballages "spécial congélation" et le carton sont des ustensiles d'une grande commodité. Toujours s'assurer que les récipients contiennent des aliments pour absorber l'énergie et ainsi éviter une éventuelle surchauffe.
- De nombreux plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Respecter les instructions du fabricant en utilisant du plastique

dans le four. Éviter d'utiliser du plastique avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

- Ne jamais laisser le four sans surveillance lorsque des aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients en plastique, en papier ou en d'autres matières combustibles.
- Les récipients métalliques et les récipients ayant un décor métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes, à moins qu'ils ne soient particulièrement recommandés pour une utilisation en micro-ondes.
- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle.
- Faire très attention en retirant les couvercles ou les couvertures des plats, pour éviter les brûlures dues à la vapeur.

### Récipients en aluminium

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisés en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, à condition de respecter les règles suivantes :

1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. Ne pas utiliser de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplies d'aliments au moins aux deux tiers. Ne jamais utiliser de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium doivent être utilisés seuls dans le four à micro-ondes et ne doivent pas être à moins d'un cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil. La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
5. Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, le laisser refroidir avant de le réutiliser.
7. Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation : être très prudent en retirant l'un ou l'autre du four. Il est conseillé d'utiliser une manique ou un gant de cuisine pour cela.
8. Penser à ce que les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Toujours s'assurer que les aliments sont tout chauds avant de servir.

### Sécurité alimentaire

- Ne jamais réchauffer des aliments en boîte dans le four à micro-ondes. Toujours verser les aliments dans un récipient adapté.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Ne pas utiliser l'appareil pour faire de la friture, car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée et il pourrait en résulter des situations dangereuses.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Il est possible de préparer du pop-corn dans le four à micro-ondes, toutefois, seulement dans des emballages ou ustensiles spéciaux, conçus spécialement à cet effet. Ne jamais laisser cette opération sans surveillance.
- Piquer les aliments ayant une peau ou membrane non poreuse, pour éviter l'accumulation de vapeur et l'éclatement. Les pommes, les pommes de terre, les foies de volaille et les jaunes d'oeuf sont quelques exemples d'aliments qui doivent être piqués.
- Pour les enfants, il est impératif : - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant. - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.

Lors du réchauffement de liquides, p. ex. soupes, sauces et boissons, il est possible de sur-chauffer le liquide au-delà du point d'ébullition sans bouillonnement visible. Cela peut résulter dans un soudain débordement du liquide chaud. Afin d'éviter cette situation, prendre les précautions suivantes :

1. Ne pas utiliser de récipients à parois verticales et goulot étroit.
2. Ne pas surchauffer.
3. Mélanger le liquide avant de placer le récipient dans le four et recommencer à mi-réchauffage.
4. Dans le cas de liquides en ébullition, afin d'éviter un débordement, attendez 20 secondes avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.

Le réchauffage ou la cuisson des oeufs dans leur coquille, en cocotte ou à plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves ou la dégradation irrémédiable de votre four.

### Garder ces instructions !

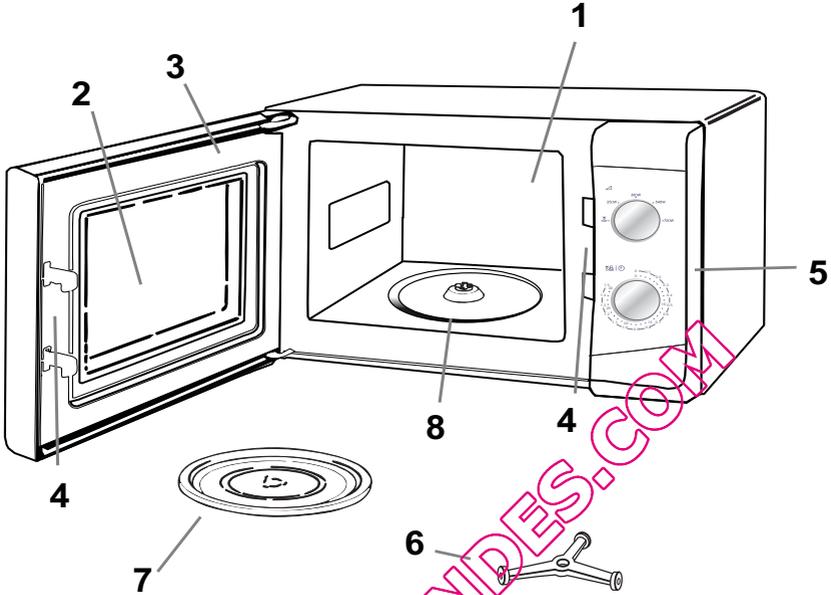
## Guide des ustensiles de four et des accessoires

Matériau	Ustensiles	Décongélation	Réchauffage	Cuisson
<b>Céramique &amp; Verre</b>	Vaisselle	OUI	OUI	OUI
	Vaisselle en verre allant au four	OUI	OUI	OUI
	Vaisselle en verre avec décor métallique	NON	NON	NON
	Cristal au plomb	NON	NON	NON
<b>Porcelaine</b>	Sans décor métallique	OUI	OUI	OUI
<b>Poterie</b>		OUI	OUI	OUI
<b>Plastique</b>	Emballages plastiques	OUI	OUI	OUI
<b>Métal</b>	Poêle métallique	NON	NON	NON
	Film d'aluminium*	OUI	OUI	NON
<b>Papier</b>	Tasses, assiettes, serviettes	OUI	NON	NON
<b>Papier sulfurisé</b>		OUI	NON	NON
<b>Bois</b>		NON	NON	NON
<b>Accessoires</b>	Plateau tournant	OUI	OUI	OUI
	Support de plateau tournant	OUI	OUI	OUI
OUI : Ustensiles et accessoires à utiliser NON : Ustensiles et accessoires à éviter				
*NOTA : Utiliser le film d'aluminium uniquement pour protéger, un abus peut provoquer des arcs électriques.				

## Guide de réglage pour le Micro-ondes

Power Setting	Suggested use
 (150W)	Décongélation de volailles, pièces de viande, poissons
<b>250W</b>	Complément de cycle de cuisson de plats cuisinés - Réchauffage de sauces – Décongélation
<b>380W</b>	Braisage – Cuisson de morceaux de viande fermes, d'aliments très fragiles, de crèmes.
<b>540W</b>	Réchauffage des plats cuisinés.
<b>700W</b>	Cuisson des viandes rôties, pâtés, terrines, poissons, légumes et fruits - Réchauffage.

## Description du four à micro-ondes et des accessoires



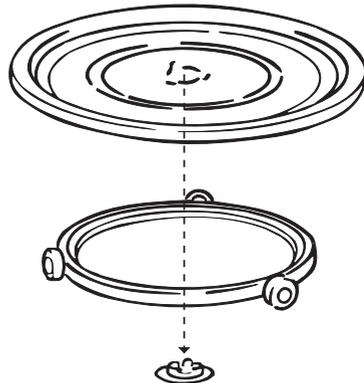
### Le four à micro-ondes

1. Compartiment de cuisson
2. Fenêtre
3. Porte du four
4. Blocage de porte
5. Système de verrouillage de sécurité
6. Bandeau de commande
7. Plateau tournant
8. Arbre d'entraînement du plateau tournant

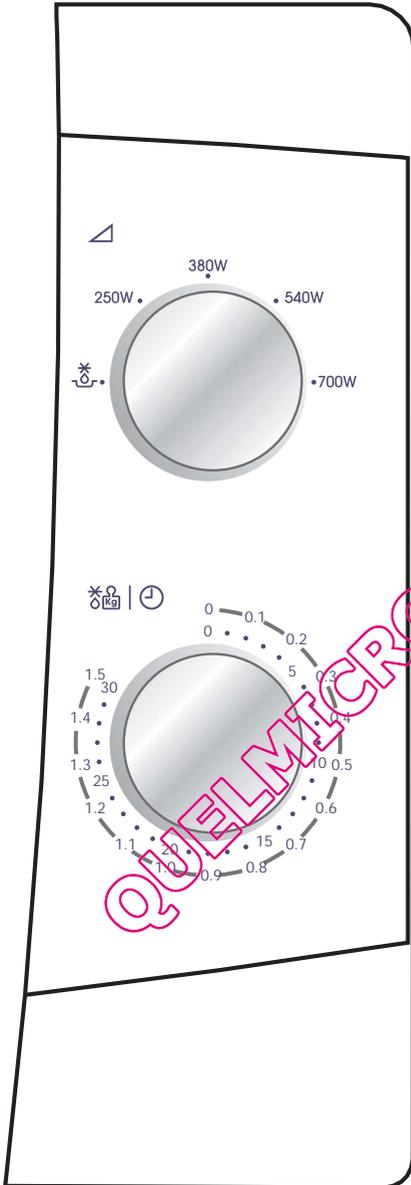
### Accessoires

Plateau tournant en verre thermo-résistant et support de plateau tournant. Le plateau tournant et son support doivent être installés de la manière indiquée sur le dessin. Veiller à ce que le support de plateau tournant soit mis en place correctement ainsi que le plateau tournant sur son support. Ne jamais placer le plateau tournant à l'envers. Pendant le fonctionnement, le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou anti-horaire. Ne pas tourner le plateau tournant à la main : cela pourrait endommager le système d'entraînement.

Ne pas utiliser les micro-ondes sans le plateau tournant et son support.



## Bandeau de commande



### puissance

**Sélecteur de puissance** Les 5 positions permettent une grande souplesse d'utilisation des micro-ondes en ménageant automatiquement les temps de repos indispensables à une propagation homogène de la chaleur au coeur des aliments.

### Minuteur

**Minuteur** Avec les micro-ondes vous devez oublier la notion de température et penser "temps". C'est pourquoi le minuteur comporte deux parties: l'une repérée toutes les minutes, de 0 à 10 minutes, l'autre repérée toutes les 10 minutes de 10 à 60 minutes. Commandé électriquement, le minuteur est relié au fonctionnement du four. Si en cours d'utilisation vous devez ouvrir la porte, le minuteur s'arrête automatiquement. Il reprend sa course après verrouillage de la porte. Après écoulement du temps affiché, le four s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.

## En mode Micro-ondes

1. Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
2. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle est correctement verrouillée.
3. Tournez le sélecteur de puissance sur le repère désiré.
4. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du minuteur: La cuisson aux micro-ondes commence.

Remarque: Si vous choisissez une durée inférieure à 2 minutes, tournez d'abord le minuteur sur un repère plus élevé, puis ramenez-le sur le temps désiré. L'émission de micro-ondes s'arrête automatiquement lorsque le minuteur revient sur la position arrêt «0», et un signal sonore retentit.

Si vous désirez contrôler les aliments en cours de fonctionnement, ouvrez la porte à l'aide de la touche correspondante: l'émission de micro-ondes s'arrête. Lorsque vous refermez la porte, le minuteur reprend le décompte du temps là où il s'était arrêté, et il y a de nouveau émission des micro-ondes. Pour annuler une cuisson en cours, ramenez le minuteur sur la position arrêt «0».

**IMPORTANT** : C'est le minuteur qui assure la mise en fonctionnement de l'appareil. Il est donc impératif de vérifier, après toute utilisation, que cette manette est sur la position arrêt "0"

## Conseils de décongélation (120W )

1. Il vaut mieux sous-estimer la durée de décongélation en cas d'incertitude. Les aliments continueront à dégeler pendant le temps de repos.
2. Séparer les aliments en petits morceaux dès que possible.
3. Retourner les gros morceaux, p. ex. les rôtis, à mi-décongélation ou pendant une interruption.
4. Retirer les aliments dégelés le plus rapidement possible.
5. Retirer ou ouvrir tout emballage avant la décongélation.
6. Placer les aliments dans un récipient plus grand que le récipient de congélation, afin de les mélanger facilement.
7. Commencer à décongeler la volaille avec la poitrine vers le bas et la retourner à mi-décongélation ou pendant une interruption. Les zones délicates, telles que les pointes des ailes, peuvent être protégées avec de petits morceaux de papier aluminium.
8. Le temps de repos est très important, notamment pour les grands aliments denses qui ne peuvent être mélangés, pour être sûr que le coeur est entièrement dégelé avant la cuisson.

## Décongélation (120W )

Plat	Remarques / conseils	(120W)	Temps de repos (min.)
<b>Pain</b>			
Pain complet,	Décongeler dans un récipient couvert.	8–10 min.	10–15 min.
Pain de campagne	Décongeler dans un récipient couvert.	3– 4 min.	5–10 min.
Petit pain	Décongeler dans un récipient couvert.	45–60 sec.	5 min.
<b>Pâtisseries</b>			
Gâteaux secs 450g/1 lb	Poser sur une serviette en papier, couvrir.	9–11 min.	15–30 min.
Tarte aux fruits 450g/1 lb	Poser sur une serviette en papier, couvrir.	9–11 min.	15–30 min.
1 part de tarte aux pommes couverte 450g/1 lb	Poser sur une serviette en papier, couvrir.	7– 9 min.	15–30 min.
Gâteau à la crème 250g	Poser sur une serviette en papier, couvrir.	3– 4 min.	5–10 min.
<b>Beurre</b>			
250g/8.8 oz	Enlevez l'emballage en papier aluminium. Retournez à mi-temps.	3– 4 min.	5–10 min.
<b>Fruits</b>			
225g/8 oz Fraises	Décongeler dans un récipient couvert, retourner une fois.	5– 6 min.	5–10 min.
450g/1 lb Cassis	Décongeler dans un récipient couvert, retourner une fois.	7– 8 min.	5–10 min.
<b>1 plat cuisiné sur une assiette</b>			
400g/14 oz	Réchauffer dans un récipient couvert. Placer la sauce au jus de viande à côté dans une tasse.	7– 8 min	5–10 min.
<b>1 portion de légumes, de pommes de terres ou de riz</b>			
	Réchauffer dans un récipient couvert, mélanger une fois. (900W)		

## Conseils pour les micro-ondes

- Toujours garder le four propre - éviter les débordements et ne pas oublier de nettoyer sous le plateau tournant et l'intérieur de la porte.
- Utiliser de préférence des casseroles rondes ou ovales avec couvercle pour la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas utiliser de casseroles métalliques ou avec décor métallique. Certaines matières plastiques peuvent fondre et être déformées par les aliments chauds.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Pour cela, utiliser un couvercle en verre, une assiette ou du papier sulfurisé.
- Les pâtisseries, le pain et autres aliments similaires peuvent être décongelés directement dans un panier à pain ou sur une serviette en papier.
- Si des aliments surgelés sont chauffés dans leur emballage, celui-ci devra être ouvert. Les emballages contenant du métal ou ayant un décor métallique ne doivent pas être utilisés, à moins qu'ils ne soient particulièrement recommandés pour une utilisation dans le micro-ondes. Retirer les clips métalliques et les liens en fil métallique.
- Des petits morceaux de film d'aluminium peuvent être utilisés pour couvrir des parties qui cuisent facilement tels que des cuisses de poulet.
- Placer les grandes pièces épaisses près du bord de la casserole et essayer de couper les aliments en pièces égales. Toujours placer les aliments au centre du four.
- Les aliments cuiront plus régulièrement s'ils sont mélangés ou retournés régulièrement.
- Toujours régler un temps de cuisson inférieur à celui indiqué dans la recette pour éviter de trop cuire. Plus il y a d'aliments, plus cela durera longtemps.
- Utiliser peu ou pas d'eau pour les légumes.
- Utiliser moins de sel et d'épices que pour une cuisson 'traditionnelle'.
- Assaisonner à la fin du programme.
- Respecter quelques minutes de temps de repos après l'arrêt du four pour assurer des résultats de cuisson complets et réguliers.
- Avant de servir, toujours s'assurer que les aliments sont chauds partout.
- Utiliser des gants de cuisine pour retirer les plats et les aliments du four.

## Entretien et nettoyage

Le four doit toujours être propre. Ne pas tenter de bricoler ou d'effectuer des réglages ou des réparations sur le four. Les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien autorisé du service après-vente.

Avant le nettoyage, s'assurer que le four est éteint ou qu'il est débranché.

### Nettoyage des accessoires

Retirer les accessoires de la cavité de cuisson et les nettoyer avec un détergent doux. Le support de plateau tournant doit être traité avec précaution.

**L'intérieur du four et le plateau tournant deviennent très chauds ; ne pas les toucher immédiatement après l'utilisation du four.**

### Nettoyage de l'intérieur

Les salissures qui resteraient sur les parois du four, le joint de porte et la surface de la porte absorbent l'énergie des micro-ondes, diminuent les performances du four et peuvent endommager l'intérieur du four et causer des odeurs désagréables. Pour retirer les salissures, utilisez un détergent liquide, doux, de l'eau chaude et un chiffon doux et propre.

**NE JAMAIS UTILISER DES NETTOYANTS ABRASIFS, DES NETTOYANTS POUR FOUR DU COMMERCE OU DES TAMPONS METALLIQUES SUR QUELQUE PARTIE DU FOUR A MICRO-ONDES QUE CE SOIT.**

Pour détacher des taches difficiles, faire bouillir une tasse d'eau pendant 2 ou 3 minutes dans le four à micro-ondes.

**NE JAMAIS UTILISER UN COUTEAU OU TOUT AUTRE USTENSILE POUR RETIRER DES SALISSURES DES SURFACES DU FOUR.**

Pour enlever les odeurs de l'intérieur du four, faire bouillir pendant 5 minutes une tasse d'eau additionnée de 2 cuillères à soupe de jus de citron.

### Nettoyage de l'extérieur

Ouvrir la porte du four lors du nettoyage du bandeau de commande. Cela évitera que le four ne soit mis en route intempestivement. Les surfaces extérieures du four doivent être nettoyées avec un détergent liquide doux et de l'eau, puis essuyées à l'eau claire pour enlever tout surplus de nettoyant. Sécher avec un chiffon doux.

Il est également possible d'utiliser des nettoyants à vitres à pulvériser ou des nettoyants de cuisine à pulvériser. Ne jamais utiliser des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou des produits chimiques forts sur les surfaces extérieures du four. Pour éviter tout dommage aux parties actives, ne pas laisser entrer d'eau dans les grilles de ventilation.

## Service après-vente et pièces de rechange

**Si l'appareil ne fonctionnait pas correctement, effectuer d'abord les vérifications suivantes avant de contacter le Centre local de Service Après-vente.**

### Si le four ne démarre pas :

- Vérifier si l'appareil est branché correctement.
- Vérifier si la prise est correctement enfoncée.
- Le cas échéant, remplacer le fusible de la prise (mâle) par un autre de la même intensité et vérifier si la prise a été câblée correctement.
- Vérifier si l'interrupteur de prise (femelle) et/ou l'interrupteur allant du secteur au four est sur MARCHE.
- Vérifier si la prise (femelle) est sous tension en y branchant un appareil qui fonctionne avec certitude.
- Vérifier si le fusible dans la boîte à fusibles est intact.

### Si le micro-ondes ne fonctionne pas :

- La sécurité enfant peut avoir été programmée (disponible sur certains modèles)
- Vérifier si les commandes sont réglées correctement.
- Vérifier les réglages/procédures par rapport au manuel d'instructions.
- Vérifier si la porte ferme proprement. (Si des particules alimentaires ou d'autres objets sont restés coincés dans la porte, celle-ci ne fermera plus correctement et le four à micro-ondes ne fonctionnera pas.)
- Vérifier si le bouton Start a été enclenché.

Si le four ne fonctionne toujours pas correctement après les vérifications ci-dessus, contacter le Centre local de Service Après-vente Faure. L'adresse se trouve sur les pages suivantes de cette notice d'utilisation.

### IMPORTANT :

**Si un technicien se déplace pour un des défauts ci-dessus ou pour réparer un défaut provoqué par une utilisation ou une installation incorrectes, ce déplacement sera facturé, même si l'appareil est sous garantie.**

Lors de votre appel au Centre de Service Après-vente, les informations suivantes vous seront demandées :

1. Votre nom, adresse et code postal
2. Votre numéro de téléphone
3. Des détails clairs et concis du défaut
4. Le modèle
5. Le numéro de série
6. La date d'achat

Nous vous conseillons d'inscrire ces renseignements ci-dessous afin d'avoir les données sous la main :

Modèle :  FM21M0  FM21M0S

Numéro de série : .....

Date d'achat : .....

**Les clients dont l'appareil est toujours sous garantie devront s'assurer que les vérifications nécessaires ont bien été faites, car le technicien facturera son déplacement si le problème n'est pas une panne mécanique ou électrique.**

**Nous vous signalons que la preuve d'achat sera demandée pour tout déplacement effectué pendant la durée de garantie.**

### Pièces de rechange

Les pièces de rechange peuvent être achetées par votre Centre local de Service Après-vente.

### Service clientèle

Pour toute demande générale concernant votre appareil Faure ou pour d'autres informations sur des produits Faure, contactez notre Service Clientèle par courrier ou par téléphone.

## Conditions de garantie

### Conditions standard de garantie

Si, dans les 12 mois suivant la date d'achat, cet appareil Faure ou n'importe laquelle de ses parties s'avérait présenter un défaut de fabrication ou de matériel, nous, Faure, nous engageons à réparer ou remplacer la pièce défectueuse, à notre choix, SANS AUCUN FRAIS de main d'oeuvre, de matériel ou de transport, à condition que :

- L'appareil ait été installé correctement et utilisé exclusivement avec le courant indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil ait été utilisé exclusivement à des fins domestiques normales et selon les instructions du fabricant.
- L'appareil n'ait pas été révisé, entretenu, réparé, démonté ou trafiqué par une personne non autorisée par nous.
- Tous les travaux de maintenance tombant sous cette garantie devront être effectués par un Centre de Service Après-vente Faure.
- Tout appareil ou pièce défectueuse ayant été remplacé devient propriété de la Société.
- Cette garantie est un complément aux droits statutaires et autres droits légaux.

**Toute intervention éventuelle n'a pas pour effet de prolonger la période de garantie.**

### Exclusions

#### Cette garantie ne couvre pas :

- Les dommages ou interventions résultant du transport, d'une utilisation impropre ou de la négligence, le remplacement d'ampoules ou de pièces mobiles en verre ou en plastique.
- Les frais encourus pour les interventions ayant pour but de remettre en état des machines mal installées ou les interventions sur des machines en dehors de la Belgique.
- Les appareils utilisés dans un environnement commercial ou similaire, et ceux sujets à des accords de location.
- Les produits fabriqués par Faure, mais non commercialisés par Faure.

### Garantie européenne

Si vous devez déménager dans un autre pays au sein de l'Europe, votre garantie vous suit sous les conditions suivantes :

- La garantie débute à la date à laquelle vous avez acheté ce produit pour la première fois.
- La garantie est pour la même durée et la même étendue en ce qui concerne la main d'oeuvre et les pièces qu'il est habituel pour cette marque ou cette gamme de produits dans le nouveau pays.
- Cette garantie se rapporte à vous et ne peut pas être transférée sur un autre utilisateur.
- Votre nouveau domicile se trouve dans la Communauté Européenne (CE) ou dans l'Association européenne de libre-échange (A.E.L.E.).
- Le produit est installé et utilisé selon nos instructions et est utilisé exclusivement à des fins domestiques, c'est-à-dire pour un ménage normal. L'alimentation en courant correspond à la spécification de la plaque signalétique.
- Le produit est installé en tenant compte des réglementations de votre nouveau pays.

## Pour l'installateur

1. Retirer toute étiquette promotionnelle de la porte.
2. Garder le four à l'abri de la chaleur et de l'eau. Une exposition à la chaleur ou à l'eau peut réduire la performance du four et engendrer des dysfonctionnements. S'assurer, par conséquent, que le four est installé à l'écart des sources de chaleur et de vapeur.
3. Assurez-vous de la libre circulation de l'air en dessous et autour du four. Choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de : 140 mm au-dessus du four et d'éventuels objets, 50 mm de chaque côté et 100 mm derrière le four. De l'air chaud s'échappe des orifices de ventilation; s'assurer de ne pas les boucher et que des rideaux ne peuvent pas se glisser entre le four et le mur arrière.
4. Installer le four le plus loin possible de radios et de téléviseurs. Ce four répond aux exigences CEE concernant la suppression des parasites, cependant, des parasites peuvent apparaître s'il est placé trop près d'une radio ou d'un téléviseur. Alors, maintenir le four le plus loin possible de ces appareils.

### Branchements électriques

**CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE ET RACCORDEE CONFORMEMENT AUX NORMES DE SECURITE EN VIGUEUR. Le fabricant décline toute responsabilité si cette mesure de sécurité n'a pas été prise.**

### Raccordement au secteur

Le four est livré avec un fil électrique et une prise prévus pour une prise femelle de 230 V, 50 Hz, reliée à la terre. N.B. Si le four est branché sur le secteur à l'aide d'une rallonge, s'assurer que celle-ci est mise à la terre.

Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.

Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.

Vérifier que la tension du four correspond à la tension du secteur.

Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 10 Ampères. Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.

### Modèle encastrable (pour modèle agréé pour encastrément)

Pour installer l'appareil dans un meuble de cuisine, utiliser le kit d'encastrement approprié. Respecter les instructions importantes pour l'installation et le branchement. Lors de l'encastrement dans un meuble haut, il est possible d'utiliser une porte de chargement basculante. Respecter les informations importantes pour l'installation et le branchement contenues dans les instructions d'utilisation de la porte de chargement basculante.

### Attention !

Né jamais utiliser le four à micro-ondes lorsque la porte de chargement basculante est fermée. Une telle utilisation endommagerait l'appareil et rendrait la garantie caduque.

Brancher sur une alvéole avec terre de protection et protégée par un dispositif automatique L de 10 A ou par un fusible à action retardée de 10 A. Une fois le four installé, il doit être possible de le déconnecter du secteur avec une interruption de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles.

Un interrupteur LS bien dimensionné, un fusible ou un dispositif de protection contre les claquages sont des interrupteurs de contact adaptés.

QUELMICROONDES.COM

QUELMICROONDES.COM

QUELMICROONDES.COM

 From the *Electrolux Group*. [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

QUELMICROONDES.COM

**FAURE**

