FAURE

FR

Notice d'utilisation

Cuisinière

FCG665G

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Instructions de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ 7
Table de cuisson - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ 9
Four - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
Four - Utilisation des accessoires _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 11
Four - Conseils _ 11
Four - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 16
Installation _ 17
En matière de protection de l'environnement _ _ _ _ 22

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.

⚠ Instructions de sécurité

Installation

⚠ **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

Branchement électrique

⚠ **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.

- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

Utilisation

⚠ **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des zones de cuisson et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

⚠ **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les ob-

jets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

Avertissement Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Pour faire cuire des gâteaux moelleux, utilisez un plateau de cuisson. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Couvercle

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle jusqu'à ce que la table de cuisson et le four soient complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.

Avertissement Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

Entretien et nettoyage

Avertissement Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

Avertissement Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

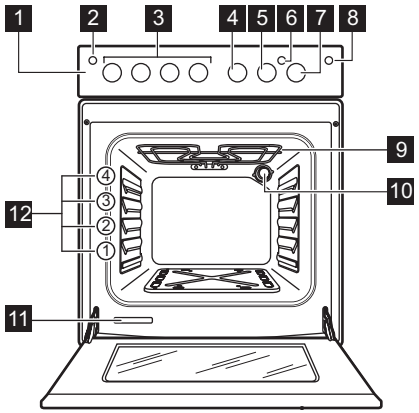
Mise au rebut

Avertissement Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

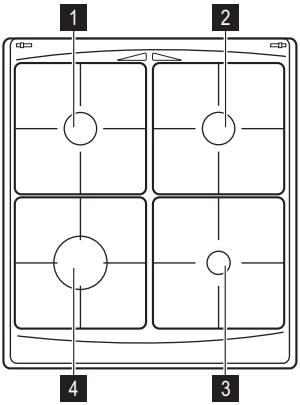
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Générateur d'étincelles
3 Manettes de la table de cuisson
4 Manette du gril
5 Manette de la minuterie
6 Voyant du gril
7 Manette de sélection des fonctions du four
8 Touche d'éclairage du four
9 Résistance
10 Éclairage du four
11 Plaque signalétique
12 Gradins

Description de la table de cuisson



1 Brûleur semi-rapide
2 Brûleur semi-rapide
3 Brûleur auxiliaire
4 Brûleur rapide

Accessoires

- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
  Pour gâteaux et biscuits.
- **Tiroir de rangement**
  Un tiroir de rangement est présent sous la cavité du four.

⚠ **Avertissement** Le tiroir de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en marche.

Avant la première utilisation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

⚠ **Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

⚠ **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface.
Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffe

Mettez le four en fonctionnement à la température maximale et faites-le chauffer à vide pendant 45 minutes pour éliminer les éventuels résidus à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur désagréable. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Allumage du brûleur

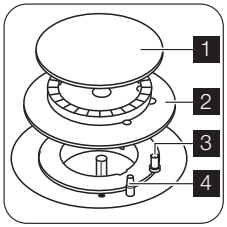
⚠ **Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

1. Appuyez sur le générateur d'étincelles ☆ et maintenez-le enfoncé.
2. Tournez simultanément la manette vers la gauche jusqu'à sa position maximale 💧 et appuyez dessus pour allumer le brûleur.
3. Relâchez le générateur d'étincelles une fois le brûleur allumé, mais maintenez la manette sur sa position pendant environ 5 secondes afin de laisser au thermocouple le temps de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



1 Couvercle du brûleur
2 Couronne du brûleur
3 Bougie d'allumage
4 Thermocouple

Avertissement Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Important Vous pouvez allumer le brûleur sans appareil électrique (par exemple, en cas de coupure d'électricité dans la cuisine). Il vous suffit d'approcher la flamme du brûleur, d'enfoncer la manette correspondante jusqu'à la position de débit maximum du gaz et de la maintenir enfoncée pendant 10 secondes.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

Arrêt du brûleur

Tournez la commande sur la position "arrêt" ▌.

Avertissement Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

Table de cuisson - Conseils

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

Avertissement Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.
N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépasseraient des rebords de la plaque.

Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide	160 - 260 mm
Semi-rapide	140 - 240 mm
Auxiliaire	120 - 180 mm

Choisissez un récipient à fond aussi plat et épais que possible.

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

⚠ **Avertissement** Avant chaque opération de nettoyage, mettez l'appareil à l'arrêt et laissez-le refroidir.

⚠ **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ **Avertissement** N'utilisez pas de produits abrasifs, d'objet tranchant ou pointu ou d'éponge à face abrasive, ce qui risquerait d'endommager l'appareil.

- Lavez les parties émaillées, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Lavez les parties en acier inox à l'eau en prenant soin de bien les sécher avec un chiffon doux.
- Les grilles de table **ne sont pas** lavables au lave-vaisselle ; elles doivent être lavées **à la main**.
- Assurez-vous après le nettoyage que les grilles de table sont bien en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des grilles de table sont au centre des brûleurs.
- **Veillez à ne pas endommager la surface de la table de cuisson lorsque vous remettez les grilles de support en place.**

Après le nettoyage, séchez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux.

Four - Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	Pour éteindre l'appareil.
1 - 8	Plage de réglage des niveaux de température	Plage de réglage des niveaux de température pour la cuisson traditionnelle (1 - 135 °C ; 2 - 150 °C ; 3 - 165 °C ; 4 - 180 °C ; 5 - 195 °C ; 6 - 210 °C ; 7 - 230 °C ; 8 - 250 °C).
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour faire griller du pain. Pour activer cette fonction, tournez la manette du gril sur la position gril. ⚠ **Avertissement** Nous vous recommandons de ne pas utiliser le gril électrique en même temps que le four à gaz. ⚠ **Avertissement** La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
	Éclairage du four	Pour éclairer l'intérieur du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche d'éclairage du four.

Thermostat de sécurité

Le thermostat de sécurité est un interrupteur dans un thermostat de fonctionnement.

Pour éviter d'endommager le thermostat du four à cause d'une surchauffe dangereuse, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche lors de la baisse de la température.

Avertissement Le thermostat de sécurité ne fonctionne que si le thermostat du four ne fonctionne pas correctement. Lorsque cela se produit, la température du four est très élevée et peut brûler tous les plats. Vous devez appeler immédiatement le service après-vente pour remplacer le thermostat du four.

Cuisson au four à gaz

Allumage du brûleur du four à gaz :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Appuyez sur le générateur d'étincelles (✰) et maintenez-le enfoncé.
3. Tournez la manette de commande du four à gaz vers la gauche jusqu'à sa position maximale. Appuyez sur la manette et maintenez-la enfoncée. Relâchez le générateur d'étincelles mais maintenez la manette de commande du four à gaz sur sa position pendant environ 10 secondes. Ne la relâchez pas avant l'apparition de la flamme.
4. Tournez la manette de commande du four à gaz jusqu'à la température souhaitée.

Si le brûleur du four à gaz ne s'allume pas ou s'éteint accidentellement :

1. Relâchez la manette de commande du four à gaz et tournez-la jusqu'à ce qu'elle se trouve en position Arrêt ▌.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.

Allumage manuel :

En cas de coupure d'électricité temporaire.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four.
3. Tournez simultanément la manette de commande du four à gaz vers la gauche jusqu'à la position de température maximale.
4. Lorsque la flamme apparaît, maintenez la manette de commande du four à gaz sur la position maximale pendant environ 10 secondes.
5. Tournez la manette de commande du four à gaz jusqu'à la température souhaitée.

Contrôlez la flamme à l'aide des orifices situés au bas du four.

Dispositif de sécurité du four :

Le four à gaz est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

Mise à l'arrêt du brûleur du four

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt.

Utilisation du gril électrique

Avertissement La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.

Avertissement Nous vous recommandons de ne pas utiliser le gril électrique en même temps que le four à gaz.

Avertissement Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation du gril. Les enfants doivent être tenus éloignés.

Pour désactiver cette fonction, tournez la manette sur la position Arrêt.

Voyant du gril

Le voyant du gril (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») s'allume lorsque la fonction de cuisson au gril est activée. Il s'éteint lorsque le four atteint la température sélectionnée. Par la suite, il s'allume puis s'éteint par intermittence pour indiquer les ajustements de température.

Minuterie - Minuteur

Pour régler un décompte.

Dans un premier temps, tournez la manette du minuteur (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») le plus loin possible vers la droite. Ensuite, tournez-la vers la gauche sur la durée nécessaire. Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée.

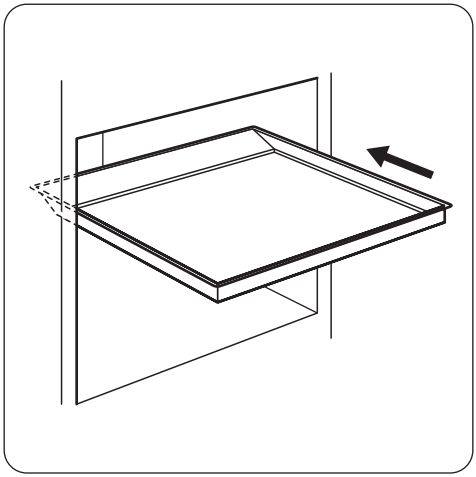
Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Four - Utilisation des accessoires

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Insertion de la plaque

Placez la plaque au milieu de la cavité du four, entre la paroi avant et arrière afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est positionnée comme sur l'image, l'angle droit dans le fond.



Avertissement Ne poussez pas la plaque jusqu'au fond de la paroi arrière de la cavité du four, ce qui empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient être brûlés, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

Four - Conseils

Attention Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson

- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.
Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableau de cuisson

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Position du thermostat	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque aluminée au niveau 3	10	2	25 - 30
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	2	20 - 25
Gâteau plat (1 000 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	10	2 - 3	35 - 40
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque aluminée au niveau 3	10	5	50 - 60
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 3	10	6	55 - 65
Petits gâteaux (500 g)	plaque aluminée au niveau 3	10	2 - 3	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 3	10	3	30 - 35
Gâteau couronne (1 500 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	-	2 - 3	45 - 55 1)
Poulet, entier (1 400 g)	grille au niveau 3 2)	-	8	50 - 60
Flan pâtissier (800 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	20	7	15 - 20
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	15	4 - 5	40 - 50
Pizza (1 000 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	10	5 - 6	25 - 35
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	-	2	70 - 90

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Position du thermostat	Temps de cuisson (en minutes)
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	15	6 - 7	40 - 60
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	15 3)	3 - 4	60 4)
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 3	15	5 - 6	50 - 60
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 3	15 3)	4 - 5	50 - 60
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 3	10	2 - 3	50 - 60
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 3	10	2 - 3	40 - 50
Gâteau roulé (500 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	10	2 - 3	20 - 30
Meringue (400 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	-	1 - 2	40 - 50
Petits choux (500 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	10	3 - 4	30 - 40
Crumble (1 500 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	15	5 - 6	30 - 40
Génoise (600 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	10	2	35 - 40
Gâteau au beurre (600 g)	plaque aluminée / émaillée au niveau 3	15	3	20 - 30

1) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 5 à 7 minutes.
2) Placez un plateau sous la grille du four, sur le niveau 2.
3) Position du thermostat : 8
4) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 5 à 10 minutes.

Grilling

Plat	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)
Toasts (500 g)	grille au niveau 3 1)	10	4 - 6
Steaks de bœuf (1 000 g)	2	10	20 + 20
Poulet, moitié (1 200 g)	2	-	30 + 35

Plat	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)
Côtelettes de porc (500 g)	2	-	30 + 30

1) Placez un plateau de cuisson sous la grille du four, sur le niveau 1 ou 2.

Four - Entretien et nettoyage

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyage de la porte du four

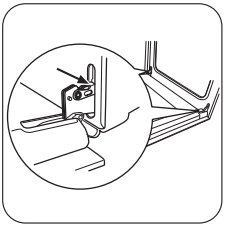
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour rendre son nettoyage plus facile, démontez la porte du four.

Avertissement Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte du four est encore installée, celle-ci pourrait se refermer.

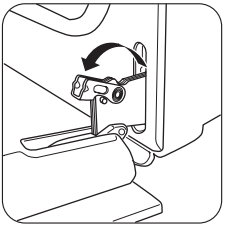
Avertissement Vérifiez que les vitres sont froides, avant de nettoyer la porte. Le verre risquerait de se briser.

Avertissement Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

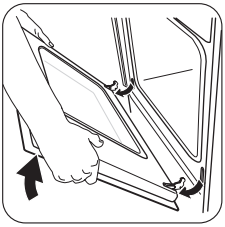
Retrait de la porte du four et de la vitre



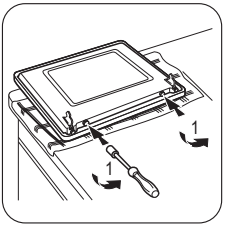
❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



❷ Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

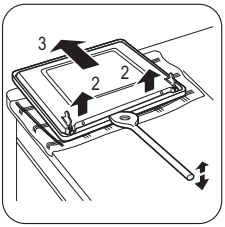


❸ Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



❹ Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux. Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.

Important Ne perdez pas les vis.



❺ Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure.
Maintenez la porte extérieure, et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.

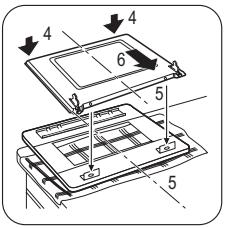
❻ Soulevez la porte intérieure.

❼ Nettoyez le côté intérieur de la porte.
Lavez la vitre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

⚠ **Avertissement** Lavez la vitre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

Insertion de la porte et de la vitre

Quand la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

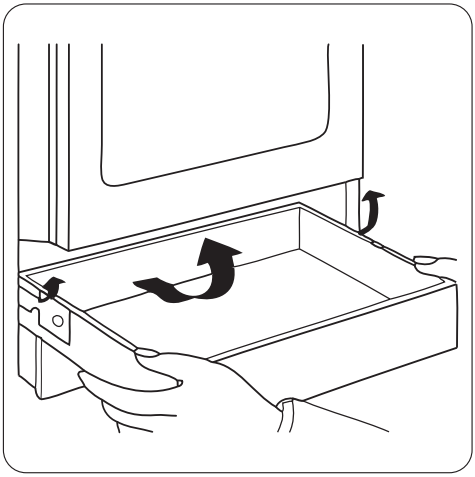


Retrait du tiroir

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

Retrait du tiroir

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir.

Installation du tiroir

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse.

⚠ **Avertissement** Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou produits de nettoyage en vaporisateurs) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir du four devient très chaud. Risque d'incendie.

Éclairage du four

⚠ **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Éteignez toujours l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Risque d'électrocution.

⚠ **Avertissement** Les ampoules utilisées dans cet appareil sont des ampoules spéciales, destinées uniquement à des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer les pièces de votre habitation ou certaines parties d'une pièce. Si vous devez changer une ampoule, remplacez-la par une ampoule de puissance similaire et destinée uniquement à être utilisée sur des appareils ménagers..

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

- Placez un chiffon sur la sole du four. Cela évite d'endommager l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

Remplacement de l'éclairage du four :

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four.
   Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.
   Utilisez uniquement le même type d'ampoule que celle que vous remplacez. Elle doit avoir une puissance similaire et être utilisée uniquement sur des appareils ménagers.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez le fusible de votre tableau électrique.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés	Assurez-vous que le chapeau et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé	Maintenez la manette enfoncée pendant 5 secondes environ une fois la flamme allumée.
Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'éclairage du four.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente. Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

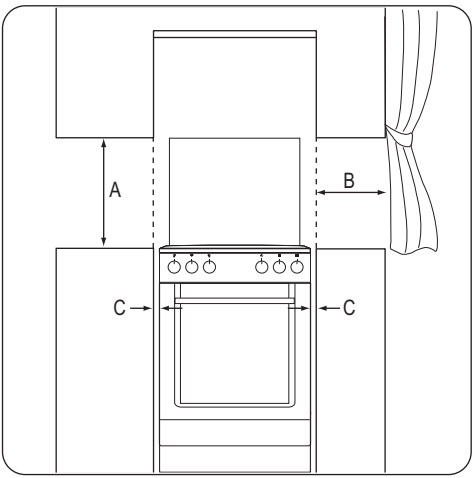
Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

Installation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Emplacement de l'appareil



Distances minimales

Dimension	mm
A	690
B	150
C	20

Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	855 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	1670,6 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Catégorie de gaz	II2E+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	29
Semi-rapide	32
Rapide	42
Four	44

Brûleurs à gaz

Brûleur	Puissance normale kW	Puissance réduite kW	Type de gaz	Pression mbar	Diamètre de l'injecteur mm	Utilisation g/h
Brûleur auxiliaire	1,00	0,35	Gaz naturel G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Gaz naturel G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butane G30	28 - 30	0,50	72,71

Brûleur	Puissance normale kW	Puissance réduite kW	Type de gaz	Pression mbar	Diamètre de l'injecteur mm	Utilisation g/h
	1,00	0,35	Propane G31	37	0,50	71,41
Brûleur semi-rapide	2,00	0,43	Gaz naturel G20	20	0,96	-
	1,85	0,43	Gaz naturel G25	25	0,96	-
	2,00	0,43	Butane G30	28 - 30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propane G31	37	0,71	142,83
Brûleur rapide	3,00	0,72	Gaz naturel G20	20	1,19	-
	2,75	0,72	Gaz naturel G25	25	1,19	-
	3,00	0,72	Butane G30	28 - 30	0,88	218,14
	3,00	0,72	Propane G31	37	0,88	214,24
Four	2,70	0,90	Gaz naturel G20	20	1,20	-
	2,50	0,90	Gaz naturel G25	25	1,20	-
	2,70	0,90	Butane G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,70	0,90	Propane G31	37	0,80	192,82

Raccordement au gaz

Choisissez des raccords fixes ou utilisez un tuyau flexible en acier inox conforme aux normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des pièces en mouvement et à ce qu'ils ne soient pas écrasés.

Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si le raccordement au gaz peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

Pour l'installer, utilisez le support de tuyau. Assurez-vous que le support de tuyau est fermement attaché au joint, puis continuez le raccordement au gaz. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante ou dépasser 30 °C.
- il n'est pas plus long que 1 500 mm.
- il n'est pas compressé.
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion.
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants.
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Pour protéger votre tuyau flexible, vous devez régulièrement vérifier :

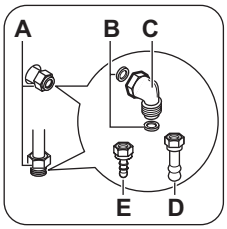
- qu'il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur.
- que sa matière est parfaitement élastique et non durcie.
- que les colliers de serrage ne sont pas rouillés.
- qu'il n'a pas atteint sa date d'expiration.

Si vous constatez au moins l'un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

Important Une fois l'installation terminée, utilisez du savon pour vérifier que les raccords du tuyau sont parfaitement étanches. N'utilisez jamais de flamme !

La rampe d'arrivée de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.

Avertissement Avant tout raccordement au gaz, débranchez l'appareil électriquement ou déconnectez le fusible dans la boîte à fusible. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.



A) Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
B) Joint
C) Raccordement réglable
D) Support du tuyau de LPG
E) Support du tuyau de gaz naturel

L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Afin de modifier le paramètre, choisissez un support de tuyau dans la liste. Utilisez toujours le joint d'étanchéité.

Raccordement aux différents types de gaz

Avertissement Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur.

Cet appareil est prévu pour fonctionner au gaz naturel.
Avec les injecteurs appropriés, vous pouvez également le faire fonctionner au gaz liquide.

Avertissement Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes de gaz sont bien en position Arrêt et débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

Remplacement des injecteurs

Remplacez les orifices lorsque vous changez le type de gaz.

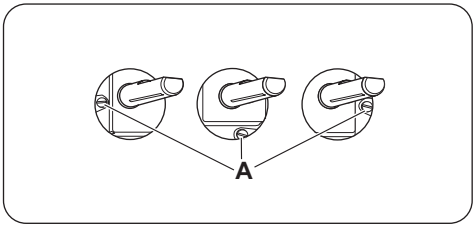
1. Démontez les plaques de support des casseroles.
2. Démontez les couvercles et les couronnes de la plaque de cuisson.
3. A l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans la section Données Techniques).
4. Pour assembler les pièces, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez l'étiquette signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée du gaz) par celle qui est prévue pour le nouveau type d'alimentation au gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est autre que la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

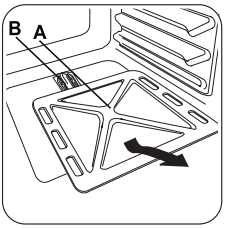
1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage (A).

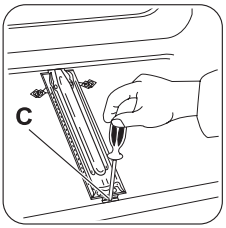


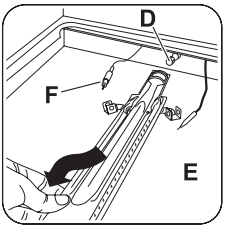
- Si vous passez du gaz naturel au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel, desserrez la vis de réglage d'environ un quart de tour.

⚠ **Avertissement** Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

Remplacement de l'injecteur du four



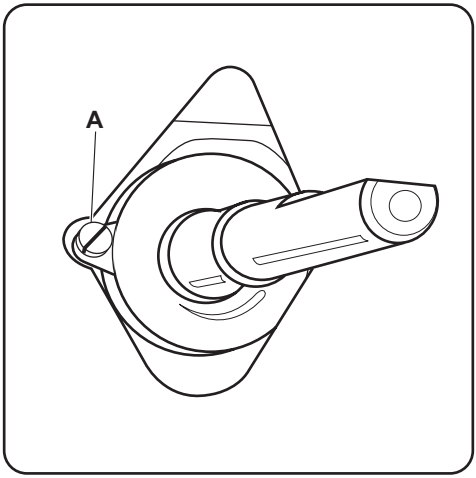




1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four (**A**) pour accéder au brûleur du four (**B**).
2. Desserrez la vis (**C**) qui maintient le brûleur en position.
3. Retirez avec précaution le brûleur du support de l'injecteur (**D**).
   Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le câble du connecteur de la bougie d'allumage (**E**) et sur le conducteur du thermocouple (**F**).
4. Desserrez l'injecteur (**D**) à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et retirez-le. Remplacez-le si nécessaire.
5. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.
6. Remplacez l'autocollant indiquant le type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui correspondant au nouveau type de gaz.

Réglage du niveau minimal du brûleur du four à gaz :

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Retirez la manette de commande du four.
3. Ajustez la vis de réglage (**A**) à l'aide d'un tournevis à lame fine.



Changement de type de gaz	Ajustement de la vis de réglage
Du gaz naturel au gaz liquéfié	Serrez entièrement la vis de réglage.
Du gaz liquéfié au gaz naturel	Desserrez la vis de réglage d'environ 3/4 de tour.

4. Fixez la manette de commande du four.
5. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise secteur.

⚠ **Avertissement** Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

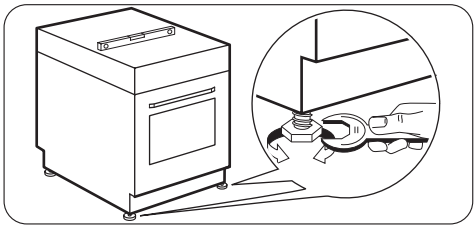
6. Allumez le brûleur du four. Reportez-vous au chapitre « Cuisson au four à gaz : Allumage du brûleur du four à gaz ».
7. Placez la manette de commande du four sur la position maximale et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
8. Tournez la manette de commande du four de la position maximale à la position minimale.

Contrôlez la flamme. Si elle s'éteint, répétez la procédure du point 1 au point 7. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité énoncées dans cette notice.

Mise à niveau

Utilisez les petits pieds au bas de l'appareil pour mettre la surface supérieure de la cuisinière de niveau avec les autres surfaces

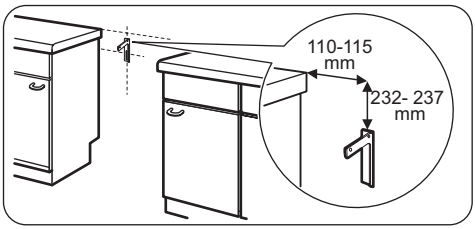


Protection anti-bascule

⚠ **Avertissement** Vous devez installer la protection anti-bascule. Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe avec des charges inappropriées.

⚠ **Avertissement** Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.

Important Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



Installation de la protection anti-bascule

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.
3. Installez la protection anti-bascule 232-237 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 110-115 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
4. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration.
5. Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.

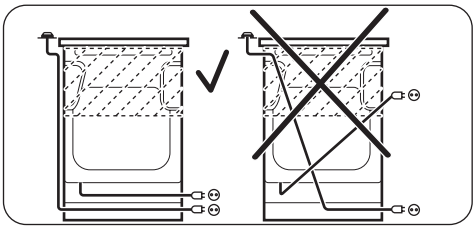
Important Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

Installation électrique

ℹ Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche principale et un câble principal.

ℹ Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Eliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

FAURE

www.electrolux.com/shop

892959002-A-502012