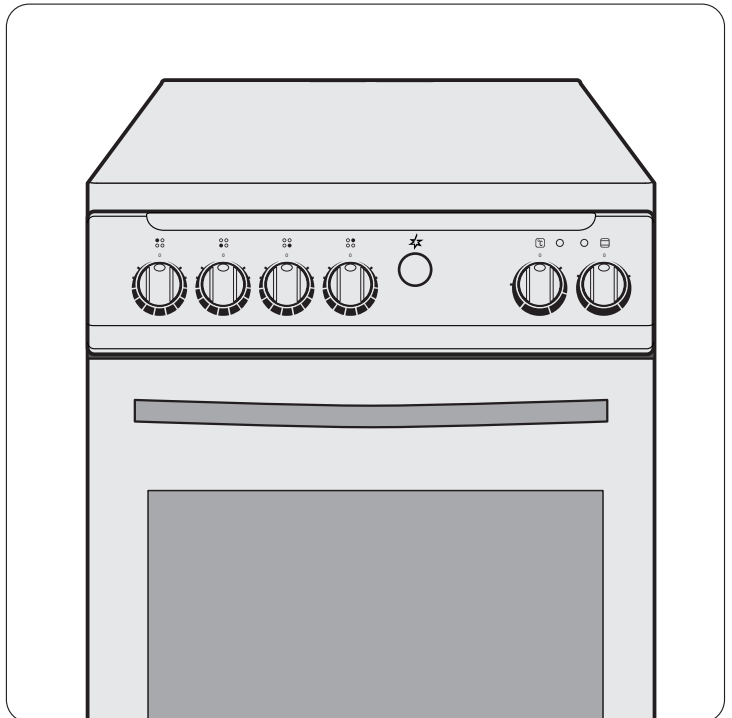


Notice
d'utilisation

Cuisinière

FCM560NWC



Sommaire

Consignes de sécurité	2	Four - Conseils généraux et pratiques	10
Description de l'appareil	6	Tableaux de cuisson	12
Avant la première utilisation	7	Entretien et nettoyage	13
Table de cuisson - Utilisation quotidienne	7	En cas d'anomalie de fonctionnement	15
Four - Utilisation quotidienne	8	Caractéristiques techniques	16
Table de cuisson - Conseils généraux et pratiques	8	Installation	16
		Mise au rebut	20

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français. Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les recommandations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

⚠ Avertissement Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation, muni de ses cales de transport (selon le modèle). Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporels, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

⚠ Avertissement Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, etc.), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation, selon le modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

⚠ Avertissement Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas dans des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.

⚠ Avertissement Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.

Utilisez un chiffon ou une éponge humidifiée. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement de l'appareil et des dommages corporels.

⚠ Avertissement Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (le cas échéant) ou de couper le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou d'électrocution.

⚠ Avertissement Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imprégnés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

⚠ Avertissement Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

⚠ Avertissement Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :

- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds.

- Les récipients et leur contenu peuvent basculer.
- Lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique

L'opération de nettoyage pyrolytique doit être effectuée uniquement en votre présence. Veillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement. Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.

Le non-respect de ces avertissements peut être à l'origine de dommages corporels ou matériels (incendie, etc.).

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Pour votre sécurité et garantir une bonne utilisation de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que les conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne utilisant l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une installation et une utilisation incorrectes.

Installation

À la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Cette cuisinière est lourde : faites attention lors de son déplacement.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans une pièce correctement aérée : une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène. Consultez un installateur qualifié ou adressez-vous à la compagnie de distribution du gaz de votre région.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- L'appareil doit être débranché pendant l'installation ou dans l'éventualité d'une intervention.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.
- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, le remplacement ne doit être effectué que par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent comme un jouet.
- Éloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous évitez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table de cuisson, en renversant ou en tirant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance,

sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites chauffer le four une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.
- Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Evitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après vente.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, si elle existe.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets,...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou coincé dans la porte du four.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils pourraient se renverser et provoquer des dommages corporels. Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne l'utilisez pas comme plat à rôtir.
- En plus du(des) accessoires fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Pendant l'utilisation du four la lèchefrite (si votre appareil en est équipé) devient chaude; utilisez des gants de cuisson thermique quand vous la sortez.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position « arrêt ».
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'inflammer.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position « arrêt ») et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou dans le logement de rangement (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de la cuisinière.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou dans un autre local fermé.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Sur la porte ouverte du four :
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Veillez à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc.).
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle (si présent) doit être relevé.
- Essuyez les salissures se trouvant sur la surface du couvercle (si présent) avant de l'ouvrir.

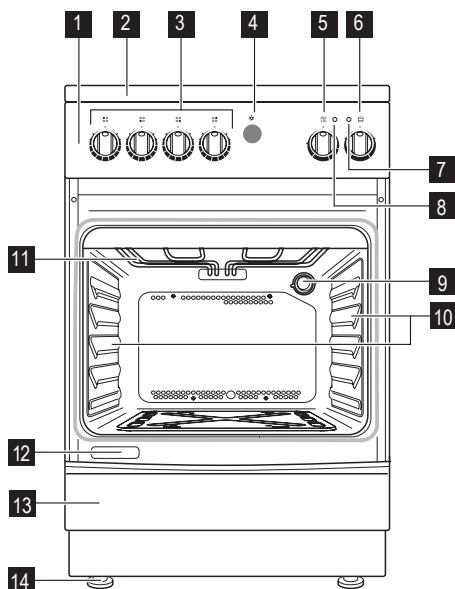
- Avant de fermer le couvercle (si présent), mettez toutes les manettes sur la position « arrêt » et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.
- La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec votre appareil (un diffuseur de chaleur, par exemple, endommagerait la table de cuisson).

Réparations

- Les réparations ne doivent être effectuées que par un Service Après-vente agréé. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente les pièces de rechange Certifiées Constructeur. Contactez un Service Après-vente agréé.

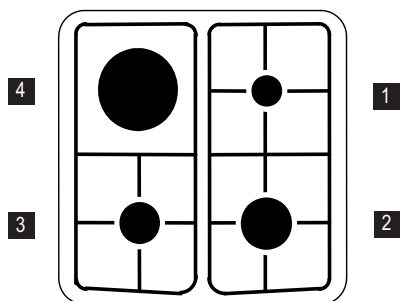
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Table de cuisson
- 3 Manettes de commande de la table de cuisson
- 4 Bouton d'allumage de la table de cuisson
- 5 Bouton de thermostat du four
- 6 Manette de commande du four
- 7 Voyant de fonctionnement
- 8 Voyant du thermostat
- 9 Ampoule du four
- 10 Gratin marqué
- 11 Gril électrique
- 12 Plaque signalétique
- 13 Tiroir
- 14 Pieds réglables

La table de cuisson



- 1 Brûleur arrière droit (auxiliaire)
- 2 Brûleur avant droit (rapide)
- 3 Brûleur avant gauche (semi-rapide)
- 4 Plaque électrique

Accessoires

• Grille du grill


Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

• Lèchefrite

Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir les jus des grillades.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le four pour la première fois

 **Avertissement** Avant d'installer et d'utiliser la cuisinière, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur.

Plaque signalétique

Le numéro du modèle de votre cuisinière est indiqué sur la plaque signalétique sur le cadre inférieur avant de la cuisinière, visible lorsque vous ouvrez la porte. La cuisinière doit être protégée par un fusible ou un disjoncteur de puissance adaptée. La puissance de la cuisinière figure sur la plaque signalétique.

Mise en température du four à vide

Avant de l'utiliser pour la première fois, le four doit être chauffé sans aliments à l'intérieur. Une odeur désagréable peut s'en dégager, mais c'est tout à fait normal.




1. Enlevez les accessoires du four.
2. Enlevez toutes les étiquettes autocollantes ou films de protection éventuellement présents.
3. Faites chauffer le four à vide en positionnant le thermostat sur "250" pendant 45 minutes environ. Répétez cette procédure en activant la fonction Grill pendant 5 à 10 minutes environ.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

Les brûleurs


Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité il est impossible de tourner la manette sans la pousser.

Les brûleurs sont équipés d'une sécurité thermocouple. Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme (courant d'air violent, débordement important de liquide,...) une sécurité par thermocouple coupe l'alimentation en gaz du brûleur. En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez :

	Position arrêt
	Plein débit (brûleur au maximum)
	Ralenti (brûleur au minimum)

Utilisez le débit maximum pour obtenir l'ébullition et le ralenti pour le mijotage des aliments ou le maintien en ébullition.

Choisissez toujours des positions entre les débits minimum et maximum, jamais entre celles du maximum et de l'arrêt.

 **Avertissement** Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

Pour allumer les brûleurs

1. Poussez et tournez la commande du brûleur la vers la gauche jusqu'au repère « grande flamme ».
2. En même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à apparition de la flamme (une étincelle se produit environ toutes les secondes).

OU

3. Présentez une flamme au brûleur correspondant après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique)
4. Relâchez la commande du brûleur après apparition de la flamme.
5. Réglez ensuite la flamme sur la position désirée.

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « arrêt ».

La plaque électrique

Avant la première utilisation de la plaque électrique, faites-la chauffer 5 minutes en position maxi afin d'éliminer les graisses de protection.

Pour mettre en fonctionnement la plaque, tournez la manette correspondante sur la position désirée.

Le voyant de fonctionnement sur le bandeau de commande s'allume pour signaler que la plaque électrique est en fonctionnement.

La manette peut être positionnée sur l'une des 7 positions et tournée indifféremment vers la droite ou vers la gauche.

0	Plaque à l'arrêt
1	Allure de chauffe minimale
6	Allure de chauffe maximale





Pour mettre à l'arrêt la plaque électrique, ramenez la manette correspondante sur la position « arrêt ».

Four - Utilisation quotidienne

Fonction du four

La manette de commande du four permet de choisir les fonctions de cuisson requises.

Sélectionnez la fonction souhaitée du four en tournant la manette de commande sur le symbole correspondant (voir ci-dessous).

Fonctions du four		Application
	Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite par les éléments chauffants supérieur et inférieur ; La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Le préchauffage du four est nécessaire.
	Gril	La position "Gril" s'emploie pour griller les pièces de viande qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence.
	Élément chauffant inférieur	Cette position du thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes. Elle permet de terminer la cuisson des préparations.
	Élément chauffant supérieur	Permet de terminer la cuisson des plats en utilisant uniquement la résistance supérieure.

Thermostat du four

Pour sélectionner la température de cuisson, tournez la manette de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre. Les températures affichées sont reprises sur la manette de commande. La sélection de température commence à 50°C et atteint environ 250°C au centre du four. Le thermostat qui contrôle la température est variable, de sorte qu'il est possible de sélectionner des températures entre celles indiquées.

Voyant du thermostat

Ce voyant s'allume lorsqu'une température est sélectionnée et reste allumée jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer que la température est maintenue.

Voyant de fonctionnement

Le voyant s'allume dès que vous tournez la manette de commande du four et/ou les manettes de commande des zones de cuisson.

Table de cuisson - Conseils généraux et pratiques

Choix du brûleur

Au dessus de chaque manette, figure un symbole vous indiquant quel brûleur est concerné.

Afin d'obtenir un plus grand rendement, choisissez toujours des récipients proportionnés au diamètre des brûleurs utilisés.

Nous vous recommandons de réduire l'allure de brûleur dès que l'ébullition est atteinte.

Pour un bon allumage de vos brûleurs, veillez à garder les couronnes des brûleurs et les bougies d'allumage en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage.

⚠ Avertissement Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est encore chaud.

⚠ Avertissement Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptibles de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc.).

⚠ Avertissement Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

⚠ Avertissement Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessous guidera vos premiers essais.

Positions	Cuisson
1	Pour réchauffer les mets ou pour fondre le beurre et le chocolat
2	Pour préparer des sauces, des daubes, des soufflés, des oeufs...
3	Soupes de légumes secs, décongelation d'aliments surgelés, cuisson d'eau ou de lait
4	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, soupes pâtes, bouillon, savarins, poisson
5	Omelettes, crêpes, biftecks
6	Biftecks, tranches de viande, biscuits, saisie de viande

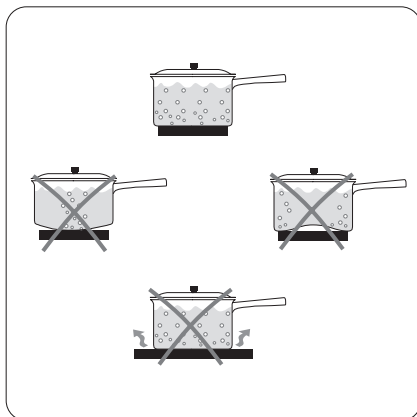
Choix des récipients

⚠ Avertissement N'utilisez pas de récipients à base concave ou convexe sur le plan de cuisson.

Choisissez toujours un récipient à fond bien plat et proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

- min 16,5 cm de diamètre pour le brûleur rapide (2,6 kW)
- min 14 cm de diamètre pour le brûleur semi-rapide (2 kW)
- min 10 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire (1 kW).

Si vous devez utiliser un récipient à large fond (stérilisateur, couscoussier,...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée, ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commande.



La plaque électrique

- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position « arrêt » avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson de pâtes, du riz, mijotage).
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce,...), positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ébullition. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.

Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque et des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).

Four - Conseils généraux et pratiques

⚠ Avertissement La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Tenez-vous à distance lorsque vous ouvrez la porte abattante du four. Évitez de la laisser tomber. Maintenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

i Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

i Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

i Faites attention à ne pas endommager l'émail du four lorsque vous enlevez ou installez des accessoires.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble. Ceci est absolument normal et est causé par des résidus de fabrication. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.
- Ne placez jamais d'ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four et ne recouvrez aucune partie du four à l'aide de papier d'aluminium pendant la cuisson, ceci entraînerait une formation de chaleur qui nuirait aux résultats de cuisson et risquerait de détériorer l'émail du four ou l'appareil. Placez toujours les récipients de cuisson et les feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

Condensation et vapeur

Le four est doté d'un système exclusif qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur,

tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur.

En outre, le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum. De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se dégager du four lorsque vous ouvrez la porte. Ce phénomène est normal.

⚠ Avertissement Veillez toutefois à vous tenir un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson ou au terme de celle-ci, pour permettre le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite sans risquer de vous brûler.

i Lorsque des aliments sont chauffés, ils produisent de la vapeur, de la même façon qu'une bouilloire. Si la vapeur entre en contact avec une surface froide à l'extérieur de four, elle se condense et des gouttelettes se forment.

Pour réduire la condensation, assurez-vous que le four est bien chaud avant d'introduire les aliments. Un bref préchauffage du four (environ 10 minutes) pourrait être nécessaire avant la cuisson. Nous vous conseillons de sécher la condensation à la fin de la cuisson.

Plats et casseroles

Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande surface à la chaleur et donc cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit. Utilisez toujours des récipients adaptés à ce que vous devez cuire. Veillez à ce que les récipients ne soient pas trop petits pour des préparations liquides qui pourraient facilement déborder ou bien qu'ils ne soient pas trop grands pour des aliments qui doivent cuire rapidement. Sur la partie du fond du récipient qui n'est pas recouverte, les graisses et les jus brûleraient facilement. Pour les gâteaux, nous vous conseillons d'utiliser des moules qui ne s'ouvrent pas. Ce genre de moule laisse échapper le jus des fruits et le sucre qui se caramélisent alors dans le bas du four ; ces tâches sont très difficiles à éliminer. N'introduisez pas de récipients avec des poignées en plastique dans le four, car elles ne résisteraient pas à la chaleur.

i N'oubliez pas qu'un récipient à fond large chauffe plus rapidement qu'un récipient à fond étroit.

Plats de cuisson

- Utilisez des ustensiles allant au four et résistant à une température de 230 ° C.
- N'utilisez pas des plats d'une taille supérieure à 30 cm - 35 cm car ils empêchent la circulation de la chaleur et peuvent donc affecter la performance de l'appareil.

Choix du récipient et résultats de cuisson

L'épaisseur, la conductivité et la couleur des récipients et des moules influencent les résultats culinaires.

A : Les plats en aluminium, en terre cuite, en pyrex et brillants diminuent la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments.


B : La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments.

Pâtisserie

La cuisson traditionnelle s'effectue par convection naturelle d'air chauffé.

Marche à suivre ?

Pour les petits gâteaux, la pâtisserie, les cakes à base de préparations fouettées en moule :

1. Préchauffez le four en mettant la manette du four sur la position 
 - a) pendant 8 minutes environ de 50° C à 150° C;
 - b) pendant 15 min. environ de 175° C à 250° C;
2. Introduisez les aliments à cuire. Réglez le bouton du thermostat du four sur la température nécessaire.


Lorsqu'il reste environ 5 minutes, utilisez un pic à brochette pour vérifier si les gâteaux de Savoie sont prêts.

Vous pouvez alors raccourcir ou allonger le temps de cuisson. Le matériau, la couleur, la forme et la taille des ustensiles de cuisson, ainsi que la recette, peuvent affecter les résultats. La fonction de pâtisserie donne une couleur uniforme.

Résistance intérieure

La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Cette position de la manette du four est conseillée pour terminer la cuisson de plats cuits.


Marche à suivre ?


1. Préchauffez le four, en réglant la manette de commande du four sur  pendant environ 10 minutes avec le thermostat sur la position maximale.

2. Introduisez les aliments à cuire. Placez le thermostat sur la température souhaitée.

Résistance supérieure


La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four. Cette position de la manette du four est conseillée pour terminer la cuisson de plats cuits.

 Comment utiliser le four traditionnel :

- Tournez la manette de commande du four sur le symbole 
- Placez le bouton du thermostat sur la température requise.

Cuisson au gril

Pour cuire de la viande ou du poisson, mouillez-les légèrement d'huile et placez-les sur la grille. En fonction gril, la chaleur provient uniquement de la résistance supérieure. Par conséquent, vous devez définir le niveau de cuisson en fonction de l'épaisseur de la viande ou du poisson. Glissez la lèche-frite au gradin inférieur. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.

 **Avvertissement** La température maximale pour cette fonction est de 230° C.

Pour obtenir un résultat optimal, il est déconseillé de griller des aliments sortant tout juste du réfrigérateur. Séchez la surface de la viande, assaisonnez et enfournez-la. Il est préférable de griller les côtes de porc, les steaks et le poisson à un niveau de gradin élevé, tandis que les viandes comme les travers de porc épais ont intérêt à être cuits à un niveau de gradin plus bas.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction du type d'aliment et de son volume. Nous vous recommandons de prendre note de vos premières expériences de cuisson pour pouvoir reproduire les résultats positifs obtenus avec des plats similaires par la suite. Vous pourrez modifier les valeurs figurant dans les tableaux en fonction de votre expérience personnelle.


Tableau de cuisson

Poids (kg)	Aliment	Fonction du four	Niveau de gradin	Température du four (°C)	Temps de cuisson (min)
1	Porc / agneau		2	180	110-130
1	Veau / boeuf		2	190	70-100
1,2	Poulet/lapin		2	190	70-80
1,5	Canard		1	160	120-150
3	Oie		1	160	150-200
4	Dinde		1	180	210-240
1	Poisson		2	190	30-40
1	Tomates farcies aux pepperonis/ Pommes de terre au four		2	190	50-70
	Gâteau prêt à cuire		2	160	45-55
1	Tartes		2	160	80-100
	Biscuits		3	140	25-35
2	Lasagnes		2	180	45-60
1	Pain blanc		2	190	50-60
1	Pizzas		1	190	25-35


Cuisson au grill


Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.


PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Niveau de gradin	Temp. (°C)	1er côté	2e côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Steaks de boeuf	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12

PLAT	Quantité		Cuisson au grill		Temps de cuisson en minutes ⌚	
	Pièces	g	Niveau de gradin 	Temp. (°C)	1er côté	2e côté
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Entretien et nettoyage

 **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

 **Avertissement** Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position « arrêt », que l'appareil est complètement refroidi, et retirez la prise de courant.

 **Avertissement** N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir, d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

Les brûleurs

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux en prenant soin d'enlever toute incrustation. N'employez jamais d'eau vinaigrée. Veillez à garder les couronnes de brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.

Assurez-vous avant l'allumage que les couronnes sont bien en place ainsi que les chapeaux de brûleurs.

L'ensemble doit être parfaitement sec.

La plaque électrique

Utilisez une éponge humide et un produit détergent, rincez et séchez. Si nécessaire, faites chauffer la plaque préalablement pour carboniser les salissures.

La plaque doit être maintenue bien sèche.

Périodiquement, vous pouvez l'essuyer avec un papier absorbant légèrement huilé.

Bandeau de commande, manettes, grille émaillée, couvercle de table, façade, tiroir (ou logement de rangement) et parois latérales de l'appareil
Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

La table de cuisson


Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.


En cas de débordement, mouillez et laissez détrempier mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs ou caustiques qui risqueraient de rayer et d'endommager la surface de la table.

Entretien du revêtement catalytique

La surface catalytique (sauf la sole) élimine les projections d'aliments et de graisses lorsque la température du four atteint environ 220° C.

Afin de favoriser ce processus, il est conseillé de faire chauffer le four à vide pendant une ou deux heures, une fois par semaine. Vous garantirez ainsi que les parois à revêtement catalytique continueront à assurer de bonnes prestations.

 **Avertissement** Il est déconseillé de nettoyer le revêtement catalytique à la main. Nous vous recommandons de ne jamais utiliser d'éponge métallique, de produits abrasifs ou corrosifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs. Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.

 Il se peut qu'avec le temps la surface catalytique subisse une légère décoloration et devienne brillante. Ce phénomène ne nuit nullement aux propriétés catalytiques.

Nettoyage de l'extérieur

⚠ Avertissement Nettoyez régulièrement le bandeau de commande, la porte du four et le joint de la porte à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.

Pour éviter d'abîmer ou de fragiliser les panneaux en verre de la porte, évitez d'utiliser les produits suivants :

- Produits ménagers et eau de javel
- Tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles anti-adhérentes
- Tampons abrasifs ou à récurer
- Produits nettoyants pour four ou aérosols
- Détachants pour rouille
- Produits détachants pour évier/lavabo

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la vitre de la porte à l'aide d'eau tiède savonneuse. Si la face interne du verre de la porte du four est particulièrement sale, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

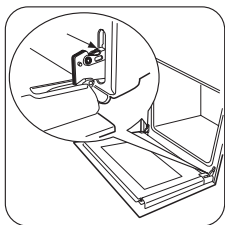
Nettoyage de la porte du four

i Avant de nettoyer la porte du four, nous vous conseillons d'extraire celle-ci du four.

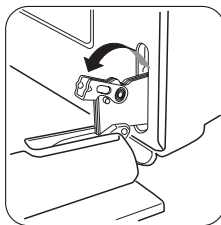
⚠ Avertissement Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir le four et débranchez-le.

Procédez comme suit :

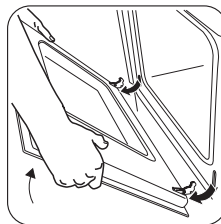
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Repérez les charnières qui fixent la porte au four.



3. Relevez complètement les petits leviers de serrage aux deux charnières de la porte.



4. Maintenez la porte en la saisissant par les côtés, à gauche et à droite, puis faites-la tourner lentement vers le four jusqu'à ce qu'elle soit à moitié fermée.



5. Tirez délicatement la porte du four hors de son logement.
6. Déposez-la sur une surface plane.

Important Nettoyez la vitre de la porte du four uniquement à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Une fois le nettoyage terminé, réinstallez la porte du four en procédant dans le sens inverse.

⚠ Avertissement Ne nettoyez pas la porte du four tant que les vitres sont encore chaudes. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.

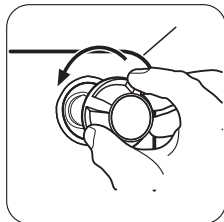
Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

⚠ Avertissement Avant de procéder au changement de l'ampoule d'éclairage du four, veillez à ce que toutes les commandes soient sur la position Arrêt. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 15 W, de type culot à vis E14 (230 V) est une ampoule spéciale « chaleur » résistant à une température de 300°C.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur.



Pour avoir accès à l'ampoule :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Si l'appareil présente des anomalies de fonctionnement, veuillez contrôler les points suivants avant de contacter le Service Après-vente.

Symptômes	Solutions
Un ou des brûleurs de table ne s'allume pas.	Vérifiez que: <ul style="list-style-type: none"> • l'arrivée de gaz est ouverte, • la position du tuyau gaz est correcte, • le brûleur n'est pas mouillé, • l'ensemble du brûleur de table est correctement remonté après le nettoyage. • la bouteille de gaz ou la cuve n'est pas vide.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	Vérifiez que: <ul style="list-style-type: none"> • le thermostat est correctement positionnée, • la durée de cuisson est adaptée. • la grille est bien positionnée dans le four, • le récipient de cuisson est bien adapté.
Le four fume	Vérifiez que: <ul style="list-style-type: none"> • le four ne nécessite pas de nettoyage, • la préparation ne déborde pas, • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four.
La plaque électrique et le four ne fonctionnent pas	Vérifiez que: <ul style="list-style-type: none"> • l'appareil n'est pas débranché • il n'y a pas une coupure d'électricité • vérifiez les fusibles

Caractéristiques techniques

FCM560NWC			
La table de cuisson	Brûleur avant droit	Brûleur rapide	2600 W
	Brûleur arrière droit	Brûleur auxiliaire	1000 W
	Brûleur avant gauche	Brûleur semi rapide	2000 W
	Brûleur arrière gauche	Plaque électrique	1500 W
Puissance totale de la table de cuisson			7100 W
Le four	Résistance inférieure		900 W
	Résistance supérieure		850 W
	Gril		1800 W
	Eclairage de four	Ampoule 15 W type E14	
	Nettoyage	catalytique	
Alimentation électrique	Tension nominale		230V
	Fréquence nominale		~ 50 Hz
Puissance totale du four			1819 W
Accessoires	Grille		
	Lèche-frite émail		
Dimensions de la cuisinière	Hauteur		875 mm
	Largeur		550 mm
	Profondeur		600 mm

Installation

Les instructions suivantes s'adressent aux installateurs agréés, afin de leur permettre d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien en conformité avec les réglementations en vigueur.

Procédez avec extrême prudence chaque fois que vous devez procéder à des changements nécessitant le débranchement de l'appareil.

⚠ Avertissement Avant de procéder à l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

⚠ Avertissement Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation non conforme aux règles en vigueur.

⚠ Avertissement Cet appareil doit être installé uniquement dans un local bien aéré.

⚠ Avertissement Cet appareil ne doit en aucun cas être raccordé à une cheminée. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en

vigueur. Les dispositions relatives à l'aération doivent faire l'objet d'une attention particulière.

⚠ Avertissement Les panneaux des meubles adjacents doivent être résistants à la chaleur ou être protégés par des matériaux résistants à la chaleur.

⚠ Avertissement Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre tension d'alimentation.

⚠ Avertissement Cet appareil doit être mis à la terre.

i Les conditions de réglage de l'appareil figurent sur la plaque signalétique.

Raccordement à l'alimentation en gaz

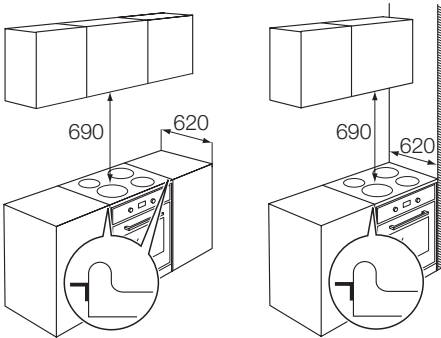
Vérifiez que le débit de gaz et le diamètre des tuyaux sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation.

- Vérifiez que tous les raccords sont bien étanches.
- Installez un robinet de gaz visible et accessible pour isoler l'appareil.

Mise en place

Retirez tous les emballages et installez la cuisinière dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart des rideaux, papiers, alcool, essence, etc.

Cette cuisinière a été enregistrée dans la catégorie des appareils de "Classe Y" conformément à la réglementation concernant les risques d'incendie. Les meubles juxtaposés et les parois latérales (ou murales) ne doivent pas dépasser la hauteur de la cuisinière.



Mise à niveau

Votre appareil est équipé de petits pieds réglables à l'arrière du socle.

La hauteur de l'appareil est donc réglable grâce à ces pieds afin d'assurer une bonne mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Branchement électrique

L'appareil est pré-régulé pour fonctionner sur tension monophasée 230 V.

Avant de procéder au branchement vérifiez, que :

- la puissance électrique domestique est suffisante pour l'alimentation normale de cet appareil (voir la plaque signalétique)
- l'appareil est mis correctement à la terre à l'aide d'une fiche adaptée et conformément aux lois nationales en matière d'installation
- la prise et le dispositif de coupure omnipolaire utilisés pour le branchement sont accessibles une fois l'appareil installé

L'appareil est fourni avec un câble électrique ; vous devrez donc l'équiper d'une fiche standard, adaptée à la charge électrique totale indiquée sur la plaque signalétique. La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.

En cas de raccordement direct au secteur, il faut interposer un interrupteur omnipolaire d'une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts, en conformité avec les réglementations en vigueur.

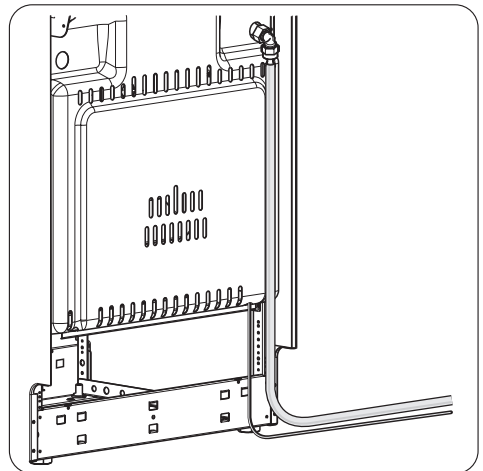
Le fil marron sous tension (partant de la bride de serrage de la boîte à bornes de l'appareil) doit toujours être raccordé à la phase de l'alimentation principale. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de façon qu'aucun point n'atteigne une température supérieure de 50 ° C à la température ambiante.

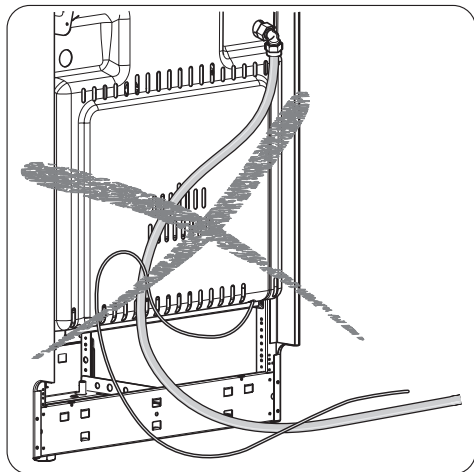
Raccordement à l'aide d'un tuyau non métallique flexible

Si le raccordement peut être contrôlé facilement sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible conforme aux règles en vigueur. Fixez correctement le tuyau flexible à l'aide d'attaches conformes aux règles en vigueur.

Le tuyau flexible doit être posé de manière telle que :

- il ne puisse atteindre nulle part une température excédant la température ambiante de plus de 30 ° C ; si, pour atteindre le robinet, le tuyau flexible doit passer derrière l'appareil, il soit installé comme illustré ci-dessous ;
- il ne dépasse pas 1500 mm de longueur ;
- il ne présente pas d'étranglements ;
- il ne soit soumis ni à la traction ni à la torsion ;
- il ne soit pas en contact avec des bords tranchants ou des cornières ;
- son état puisse être facilement contrôlé.





Le contrôle de l'état du tuyau flexible consiste à s'assurer que :

- il ne présente pas de signes de fissure, coupure, brûlure aux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériel n'est pas durci, mais présente au contraire une élasticité normale ;
- les attaches ne sont pas rouillées ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée. Si vous constatez une ou plusieurs anomalies, ne réparez pas le tuyau, remplacez-le.

Important Une fois l'installation terminée, vérifiez que chaque raccord de tuyau est parfaitement étanche. Utilisez à cet effet une solution savonneuse, jamais de flamme.

Adaptation à différents types de gaz

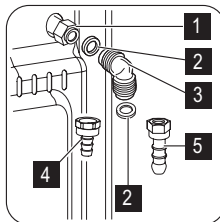
Pour adapter l'appareil à un différent type de gaz que celui pour lequel l'appareil a été conçu, observez les instructions ci-dessous dans l'ordre.

Raccordement au gaz :

LPG : utilisez le support de tuyau en caoutchouc n° 4.

Gaz naturel : utilisez le support de tuyau en caoutchouc n° 5.

Insérez systématiquement le joint d'étanchéité n° 2. Procédez ensuite au raccordement au gaz, comme décrit dans les paragraphes correspondants.



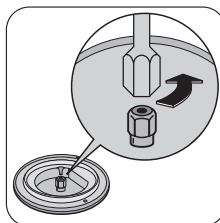
- 1 Point de raccordement au gaz
- 2 Joint d'étanchéité
- 3 Raccord réglable
- 4 Support de tuyau en caoutchouc LPG
- 5 Support de tuyau pour gaz naturel

Injecteurs des brûleurs de la table de cuisson

⚠ Avertissement Avant de remplacer les injecteurs, vérifiez que les manettes sont en position d'arrêt et débranchez l'appareil.

Remplacement des injecteurs

1. Déposez les supports de casseroles.
2. Retirez les chapeaux et les déflecteurs des brûleurs.



3. Avec une clé à douille 7, dévissez et déposez les injecteurs et remplacez-les par ceux requis pour le type de gaz utilisé (voir le tableau "Caractéristiques des brûleurs").
4. Remontez les pièces, en suivant la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (placée près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle adaptée au nouveau type de gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

Ces brûleurs n'ont pas besoin d'une régulation d'air primaire.

Caractéristiques des brûleurs

CAT:II 2E+ 3+							
Brûleur	Puissance normale (kW)	Puissance économique (kW)	Type de gaz	Pression (mbar)	By-pass (mm)	Diamètre des injecteurs (mm)	(g/h)
Rapide	3,00	0,75	Gaz naturel G 20	20	0,42	1,19	-
	2,75	0,75	Gaz naturel G 25	25		1,19	-
	3,00	0,72	Gaz butane G 30	28-30		0,88	218,14
Semi-rapide	1,90	0,45	Gaz naturel G 20	20	0,32	0,96	-
	1,75	0,45	Gaz naturel G 25	25		0,96	-
	2,00	0,43	Gaz butane G 30	28-30		0,71	145,43
Auxiliaire	1,00	0,35	Gaz naturel G 20	20	0,30	0,70	-
	0,90	0,35	Gaz naturel G 25	25		0,70	-
	1,00	0,35	Gaz butane G 30	28-30		0,50	72,71

Réglage du niveau minimum

Le brûleur est réglé correctement lorsque la flamme est stable et s'éteint sans bruit.

Si vous avez changé de type de gaz, vérifiez que le niveau minimum est correct. L'admission d'air est correcte lorsque la flamme a environ 4 mm de longueur. Les brûleurs supérieurs n'ont pas besoin d'un réglage d'air primaire.

Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

Pour régler le niveau minimum des brûleurs, procédez comme suit :

1. allumez le brûleur ;
2. tournez la manette sur la position de flamme minimale ;
3. retirez la manette ;
4. à l'aide d'un fin tournevis, réglez la position de la vis de by-pass.

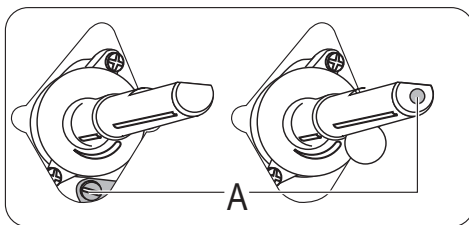
i Si vous passez du gaz naturel 20 mbar au gaz liquide, serrez la vis de réglage à fond. Si vous passez du gaz liquide au gaz naturel 20 mbar, desserrez la vis de by-pass de 1/4 de tour environ.

i Si vous passez du gaz liquide au gaz naturel 20 mbar, desserrez la vis de by-pass de 1/4 de tour environ, jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

i Si vous passez du gaz naturel 20 mbar au gaz naturel 13 mbar, desserrez la vis de by-pass de 1/4 de tour environ, jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

i Si vous passez du liquide au gaz naturel 13 mbar, desserrez la vis de by-pass de 1/2 de tour environ, jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.


A - Vis de réglage minimum



Remontez les pièces, en suivant la même procédure dans l'ordre inverse.

Pour terminer, vérifiez que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

Mise au rebut

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 réservé 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 optimales. 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.

Matériaux d'emballage

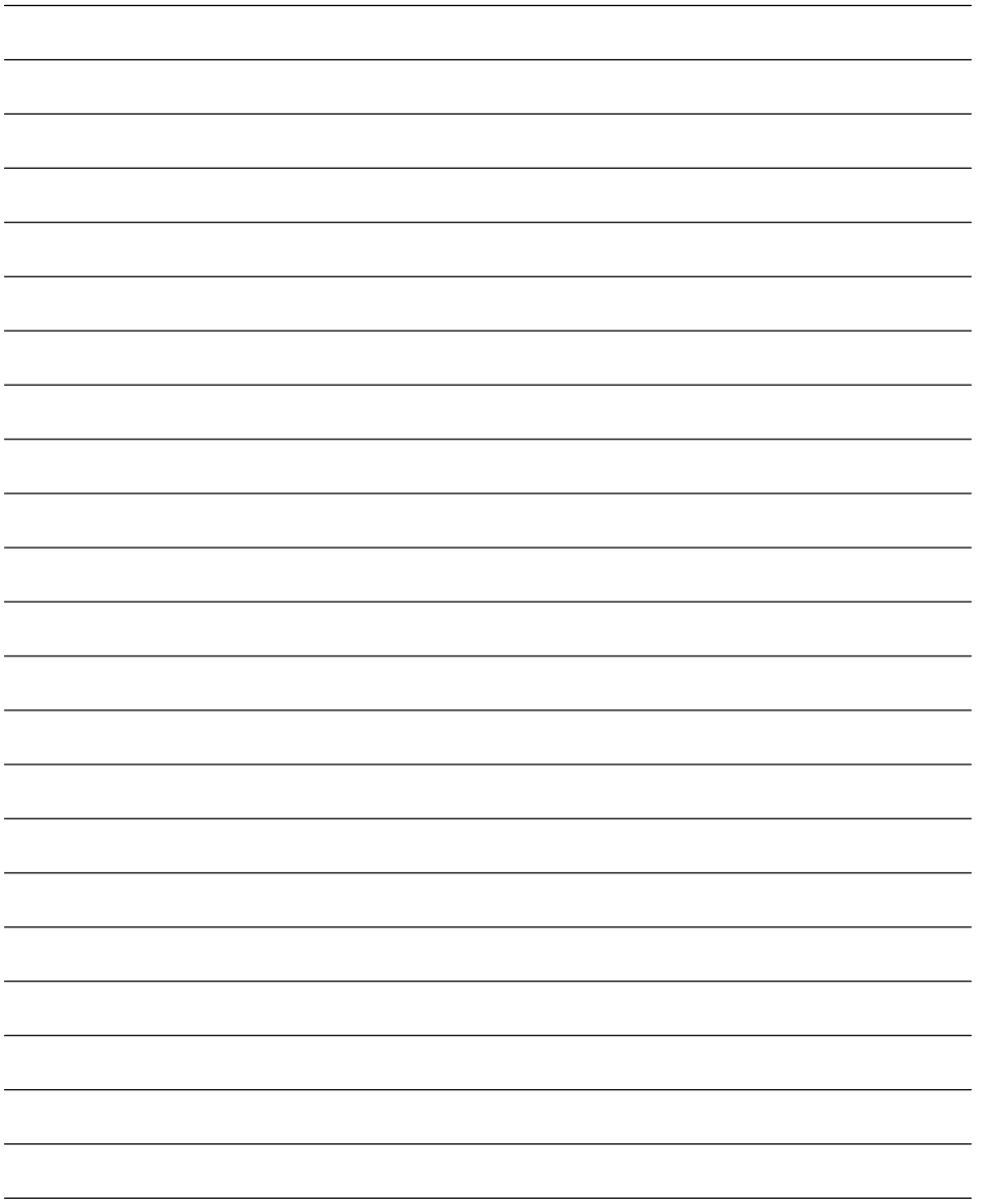
Les matériaux d'emballage utilisés sont respectueux de l'environnement et sont recyclables. Les piè-

ces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

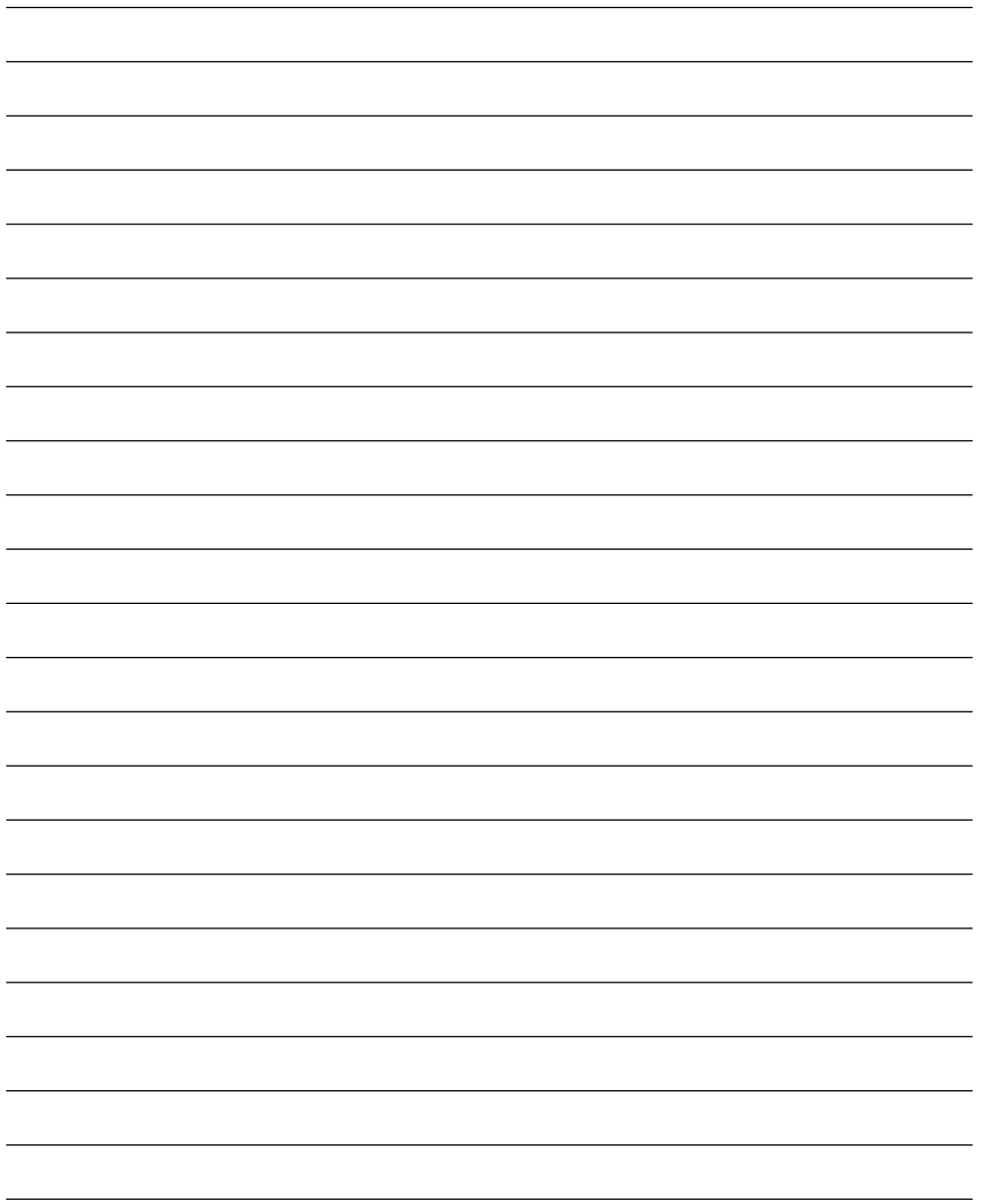


Avertissement Pour que l'appareil ne constitue aucun danger, rendez-le inutilisable avant sa mise au rebut.

Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.



Lined paper with 22 horizontal lines.



www.electrolux.com