FAURE

FR

Notice d'utilisation

Cuisinière

FCM660M

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ 7
Table de cuisson - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ 8
Four - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
Four - Fonctions de l'horloge _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 10
Four - Conseils _ 11
Four - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 16
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 18
Installation _ 19
En matière de protection de l'environnement _ _ _ _ 23

Sous réserve de modifications.

⚠ Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de vos biens.
- Pour la protection de l'environnement.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre.
Le fabricant décline toute responsabilité si des dommages sont liés à une mauvaise installation ou à une mauvaise utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

Mesures générales de sécurité

- Ne modifiez jamais les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Vous trouverez les conditions de réglage de cet appareil sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique).
- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation (le cas échéant).
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.

Branchement électrique

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels 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.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant, veillez à ce que les câbles ne touchent pas ou ne soient pas à proximité de la porte de l'appareil chaud.
- 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 écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Après l'installation, assurez-vous que la prise murale est accessible.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.

Raccordement gaz

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un professionnel qualifié. Faites appel à votre service après vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Veillez à assurer une bonne aération autour de l'appareil. Une arrivée d'air défectueuse peut provoquer un manque d'oxygène.
- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les réglages de l'appareil soient compatibles avec les conditions de distribution du local (type de gaz, pression du gaz).
- Les informations concernant l'arrivée de gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Portez une attention particulière aux conditions relatives à l'aération.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère chaleur et humidité dans la pièce dans laquelle 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 (hotte à extraction mécanique).
- Il faut aérer davantage lorsque vous utilisez l'appareil intensément sur une longue période (par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant l'aération mécanique le cas échéant).

Utilisation

- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Risque de brûlure.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, la surface de cuisson de l'appareil devient chaude. Risque de brûlure. Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.

- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant la cuisson. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart sauf s'ils font l'objet d'une surveillance continue.
- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie.
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer. Cela peut endommager le récipient ou la table de cuisson.
- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la la table de cuisson. Cela pourrait l'endommager.
- Ne posez pas des récipients chauds sur le bandeau de commande, car la chaleur peut endommager l'appareil.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium ni de récipients dont le fond est endommagé. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire, directement sur la sole du four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail ou de l'appareil) ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le compartiment au-dessous du four. Ne rangez à l'intérieur que des accessoires résistants à la chaleur (le cas échéant).
- Ne couvrez pas les orifices d'évacuation du four. Ils sont situés à l'arrière de la surface supérieure (le cas échéant).
- Veillez à ne poser sur la table aucun objet susceptible de fondre.
- N'utilisez que des batteries de cuisine stables, de forme et diamètre appropriés pour éviter tout renversement ou basculement accidentel. Risque de brûlure.

Couvercle

- Le couvercle protège l'appareil de la poussière en position fermée, et recueille les projections de graisse en position ouverte. Evitez de l'utiliser pour tout autre usage.
- Veillez à ce que le couvercle soit toujours propre.
- Enlevez toujours les éclaboussures de la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Ne refermez pas le couvercle jusqu'à ce que la table de cuisson et le four soient complètement froids.
- Les couvercles de verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur. Mettez à l'arrêt tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray prévu à cet effet, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit, quel qu'il soit, sur les résistances et le capteur du thermostat (le cas échéant).
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spéciales et déstinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Elles ne peuvent pas être employées pour éclairer une habitation.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique. Laissez d'abord l'appareil refroidir. Risque de brûlure.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique.

Service après-vente

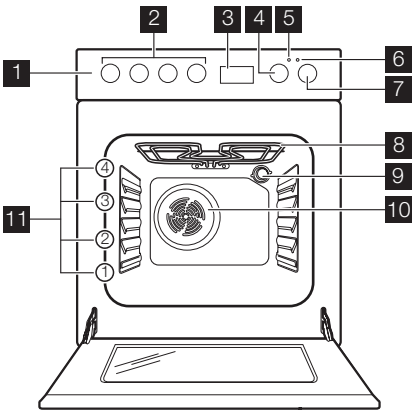
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel :
  - Débranchez l'appareil électriquement.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Cela évite que des enfants ou de petits animaux puissent se trouver enfermés dans l'appareil. Risque d'asphyxie.

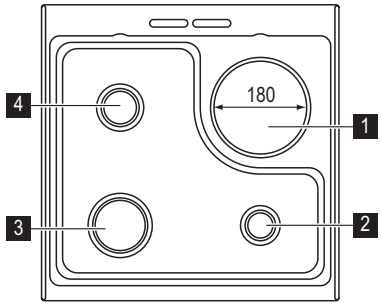
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Manettes de la table de cuisson
3 Programmateur électronique
4 Manette du thermostat du four
5 Indicateur de température
6 Voyant de commande de la table de cuisson
7 Manette de sélection des fonctions du four
8 Gril
9 Éclairage du four
10 Ventilateur
11 Positions des grilles

Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson unique 1500 W
2 Brûleur auxiliaire
3 Brûleur rapide
4 Brûleur semi-rapide

Accessoires du four

- **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.
- **Plateau multi-usages (aluminée)**
  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 au chapitre « Consignes de sécurité ».

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

Premier nettoyage

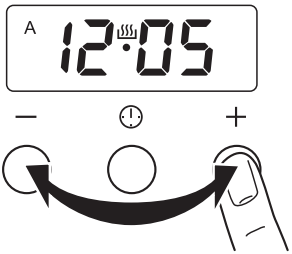
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

⚠ **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface.

Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Réglage de l'heure

ℹ Le four ne fonctionne que si l'heure est réglée.



Lorsque vous branchez le four sur le secteur ou après une coupure de courant, l'écran clignote automatiquement.

Appuyez sur la touche Sélection. Le symbole d'activation du minuteur s'allume. Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche « **+** » ou « **-** ».

Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

ℹ Pour modifier l'heure, aucune fonction automatique (Durée ou Fin) ne doit être activée en même temps.

Préchauffage

1. Sélectionnez la fonction ⊟ et la température maximale.
2. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction ⊡ et la température maximale.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 15 minutes.

Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte 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 et une fumée désagréables. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Allumage du brûleur

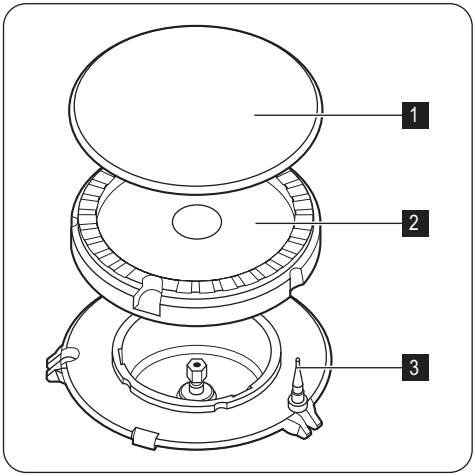
⚠ **Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

ℹ Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

1. Approchez la flamme du brûleur.
2. Tournez la manette de commande vers la gauche jusqu'à la position maximale 💧. Appuyez sur la manette et maintenez-la enfoncée.
3. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

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



1 Chapeau du brûleur
2 Couronne du brûleur
3 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.

ℹ 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.

Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la commande sur la position "arrêt".

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

Fonctionnement des zones électriques

Niveaux de cuisson

Manette de commande	Fonction
0	Position Arrêt
1-6	Niveaux de cuisson (1 = niveau de puissance minimum ; 6 = niveau de puissance maximum)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité. Le voyant de commande de la table de cuisson s'allume.
2. Pour désactiver la zone de cuisson, placez la mannette de commande sur la position « 0 ». Si toutes les zones de cuisson sont désactivées, le voyant de commande de la table de cuisson s'éteint.

Table de cuisson - Conseils

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

Gaz

- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme pour le laisser mijoter.

Électricitié

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt la zone de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

⚠ **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

Exemples de cuisson

Niveau de cuisson :	Utilisation :
1	Maintien au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Porter à ébullition
6	Bouillir / Saisir / Frire

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Important La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.
Laissez refroidir l'appareil.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

⚠ **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.

Nettoyage de la plaque de cuisson électrique

Les égratignures ou les taches sombres n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Nettoyage des salissures :

1. Utilisez une poudre fine à récurer ou un tampon à récurer pour enlever les salissures.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide légèrement imbibé de détergent.
3. Allumez la plaque à faible température et laissez sécher.
4. Afin de maintenir les plaques de cuisson en bon état, frottez-les de temps à autre avec un peu d'huile pour machine à coudre, puis nettoyez avec un papier absorbant.

Important Pour les bords en inox de la table de cuisson, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

Le bord en inox de la zone de cuisson peut être légèrement décoloré en raison de la charge thermique.

Four - Utilisation quotidienne

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Activation et désactivation de l'appareil

1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction du four désirée.
2. Tournez le thermostat sur la température désirée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette de commande du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

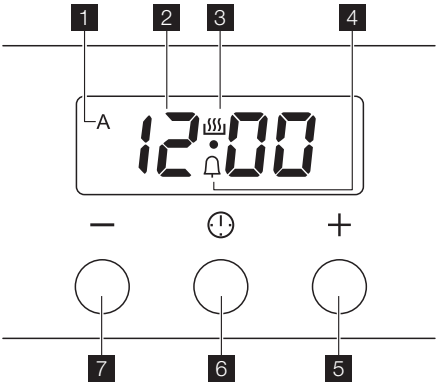
Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est à l'arrêt.

Fonction du four		Utilisation
	Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. **La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.**
	Élément chauffant inférieur (sole)	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Cuisson à ventilation forcée	Pour cuisiner plusieurs plats en même temps. Pour préparer des fruits maison au sirop et déshydrater des champignons ou des fruits.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés. Tournez la manette de température sur la position Arrêt.

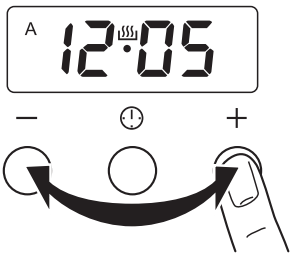
Four - Fonctions de l'horloge

Programmateur électronique



1. Indicateur de durée et de fin de cuisson
2. Affichage du temps
3. Indicateur actif du minuteur
4. Indicateur de minuterie
5. Touche « **+** »
6. Touche de sélection
7. Touche « **+** »

Réglage des fonctions de l'horloge



1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le voyant de fonction approprié clignote.
2. Pour régler les fonctions Minuteur 🔔, Durée **dur** ou Fin **End**, utilisez la touche « **+** » ou « **-** ».
   Le symbole de la fonction correspondante s'allume Pour les fonctions Durée et Fin, **A** s'allume également.
   Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

Avec les fonctions Durée et Fin, le four s'éteint automatiquement.

3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.

Fonction de l'horloge		Utilisation
🔔	Minuteur	Pour régler un décompte (de 1 minute à 23 heures 59 minutes). Un signal sonore retentit lorsque la durée est écoulée. **Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.**
dur	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four (de 1 minute à 10 heures).
End	Fin	Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four (de 1 minute à 10 heures).

Les fonctions Durée et Fin peuvent être utilisées simultanément, pour que le four se mette en marche et s'arrête automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de fonction approprié s'allume.
2. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » simultanément.
   La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

Modification du signal sonore

1. Pour entendre le signal sonore actuel, maintenez enfoncée la touche « **-** ».
2. Appuyez sur « **-** » à plusieurs reprises pour modifier le signal.
3. Relâchez la touche « **-** ». Le dernier son entendu est celui qui est sélectionné.

Lorsque l'appareil est déconnecté du secteur ou après une coupure de courant, le signal sonore par défaut est de nouveau actif.

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

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 lè-

chefrite. 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.

Cuisson traditionnelle

Plat	Poids (g)	Type de plateau	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées	250	émaillé	3	-	150	25-30
Gâteau plat	1000	émaillé	2	10	160-170	30-35
Brioche aux pommes	2000	émaillé	3	-	170-190	40-50
Tourte aux pommes	1200+1200	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Petits gâteaux	500	émaillé	2	10	160-180	25-30
Génoise allégée	350	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Gâteau couronne	1500	émaillé	2	-	160-170	45-55[1)]
Poulet, entier	1350	grille du four sur le niveau 2, plat à rôtir sur le niveau 1	2	-	200-220	60-70
Poulet, demi	1300	grille du four sur le niveau 3, plat à rôtir sur le niveau 1	3	-	190-210	30-35

Plat	Poids (g)	Type de plateau	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Côtelette de porc	600	grille du four sur le niveau 3, plat à rôtir sur le niveau 1	3	-	190-210	30-35
Flan pâtissier	800	émaillé	2	20	230-250	10-15
Gâteau levé fourré	1200	émaillé	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	émaillé	2	10-15	200-220	30-40
Gâteau au fromage	2600	émaillé	2	-	170-190	60-70
Flan pâtissier aux pommes	1900	émaillé	1	10-15	200-220	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10-15	170-180	55-65[2)]
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	1	18[3)]	180-200	60-70
Génoise roumaine	600+600	2 plaques rondes (diamètre : 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Génoise roumaine - traditionnelle	600+600	2 plaques rondes (diamètre : 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Petits pains levés	800	émaillé	2	10-15	200-210	10-15
Gâteau roulé	500	émaillé	1	10	150-170	15-20
Meringue	400	émaillé	2	-	100-120	40-50
Crumble	1500	émaillé	3	10-15	180-190	25-35
Génoise	600	émaillé	3	10	160-170	25-35

Plat	Poids (g)	Type de plateau	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Gâteau au beurre	600	émaillé	2	10	180-200	20-25

1) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.
3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

Cuisson à ventilation forcée

Plat	Poids (g)	Type de plateau	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées	250	émaillé	3	10	145	25
Tresses feuilletées	250 + 250	émaillé	1/3	10	145	25
Tresses feuilletées	250 + 250 + 250	émaillé	1/2/3[1)]	10	150	25
Gâteau plat	1000	émaillé	2	10	150	30
Gâteau plat	1000 + 1000	émaillé	1/3	10	155	40
Gâteau plat	1000 + 1000 + 1000	émaillé	1/2/4[1)]	10	155	45
Brioche aux pommes	2000	émaillé	3	-	170-180	40-50
Tourte aux pommes	1200 + 1200	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	2/2	-	175	55
Petits gâteaux	500	émaillé	2	10	155	30
Petits gâteaux	500 + 500	émaillé	1/3	10	155	40
Petits gâteaux	500 + 500 + 500	émaillé	1/2/4[1)]	10	160	45
Génoise allégée	350	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)	1	10	160	30

Plat	Poids (g)	Type de plateau	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Gâteau couronne	1200	émaillé	2	-	150-160	30-35[2)]
Poulet, entier	1400	grille du four sur le niveau 2, plateau de cuisson sur le niveau 1	2	-	180	55
Rôti de porc	600	grille du four sur le niveau 2, plateau de cuisson sur le niveau 1	2	-	150-160	20-30
Gâteau levé fourré	1200	émaillé	2	-	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	émaillé	1/3	-	200-210	30-40
Pizza	1000	émaillé	2	-	190-200	25-35
Gâteau au fromage	2600	émaillé	1	-	160-170	40-50
Flan pâtissier aux pommes	1900	émaillé	2	10-15	180-200	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10	150-160	35-40[2)]
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)	1	10-15	190-210	30-40
Pain paysan	750+750	émaillé	1	15-20[3)]	160-170	40-50
Génoise roumaine	600+600	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Génoise roumaine - traditionnelle	600+600	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Petits pains levés	800	émaillé	3	10	190	15

Plat	Poids (g)	Type de plateau	Niveau	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Petits pains levés	800 + 800	émaillé	1/3	15	190	15
Gâteau roulé	500	émaillé	3	10	150-160	15-20
Meringue	400	émaillé	2	-	110-120	30-40
Meringue	400 + 400	émaillé	1/3	-	110-120	45-55
Meringue	400 + 400 + 400	émaillé	1/2/4[1)]	-	115-125	55-65
Crumble	1500	émaillé	3	-	160-170	25-35
Génoise	600	émaillé	2	10	150-160	25-35
Gâteau au beurre	600 + 600	émaillé	1/3	10	160-170	25-35

1) Lorsque le gâteau du niveau 4 est cuit, sortez-le du four et placez le gâteau du niveau 1 au niveau 4. Faites cuire pendant 10 minutes supplémentaires.
2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

Four - Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de 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

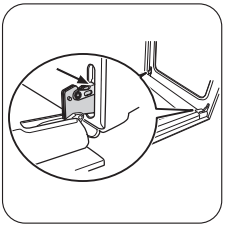
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

⚠ **Avertissement** Si vous tentez d'extraire le panneau interne en verre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

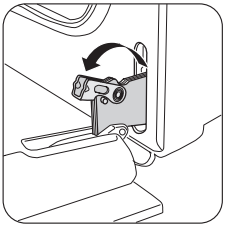
⚠ **Avertissement** Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

⚠ **Avertissement** Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

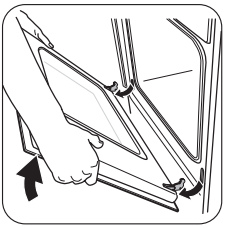
Retrait de la porte du four et du panneau interne en verre



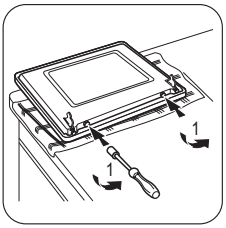
❶ Ouvrez complètement la porte en maintenant les deux charnières.



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

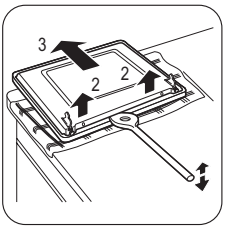


❸ Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position de résistance (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.



❹ Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer. Retirez les 2 vis du bord avant de la porte à l'aide d'un tournevis

Important Ne perdez pas les vis



❺ Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un ustensile similaire pour ouvrir la porte intérieure
Maintenez la porte extérieure et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte

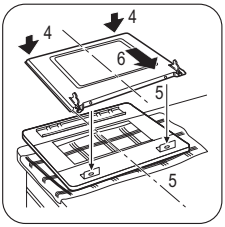
❻ Soulevez la porte intérieure

❼ Nettoyez l'intérieur de la porte
Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

⚠ **Avertissement** Lavez le panneau en verre uniquement à l'eau savonneuse. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (comme des couteaux ou racloirs) peuvent endommager la vitre.

Remise en place de la porte et du panneau interne en verre

Une fois le nettoyage terminé, replacez la porte du four. À cet effet, procédez dans le sens inverse.



Parois catalytiques

Les parois à revêtement catalytique sont auto-nettoyantes. Ce revêtement absorbe la graisse qui s'accumule sur les parois pendant que le four fonctionne.

Pour faciliter ce procédé d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez tous les accessoires du four.
3. Fermez la porte.

4. Réglez une fonction du four.
5. Réglez la température du four à 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
6. Nettoyez la cavité du four avec une éponge douce et humide.

Attention N'essayez pas de nettoyer les surfaces catalytiques avec des décapants pour four, des nettoyants abrasifs, du savon ou d'autres agents de nettoyage. Vous risqueriez d'endommager les surfaces.

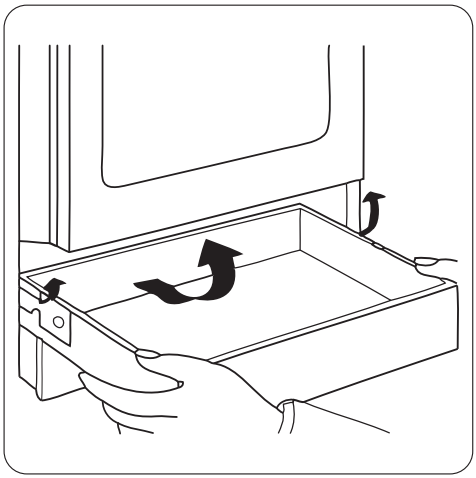
La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

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. Risque de choc électrique.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez-le.
3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C.
   Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Replacez le diffuseur en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ une fois la flamme allumée.
Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières.	La couronne du brûleur est bouchée par des résidus d'aliments.	Vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	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 le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes.

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) .....

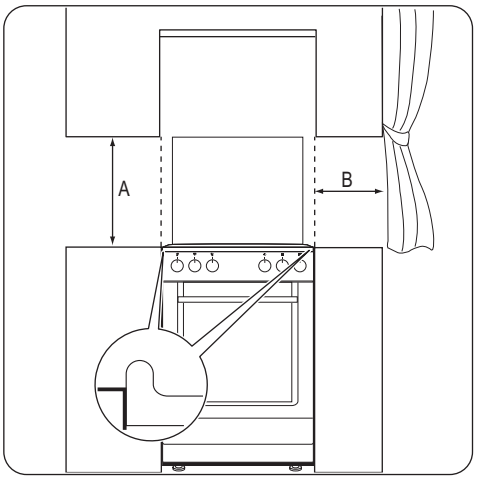
Numéro de série (S.N.) .....

Installation

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil pose libre près d'un, ou entre deux meubles ou dans un angle.



Distances minimum

Dimensions	mm
A	690
B	150

Caractéristiques techniques

Dimensions	
Hauteur	855 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	3335 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Catégorie du gaz	II2E+3+
Alimentation en gaz	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Diamètres de by-pass

Brûleur	Diam. de by-pass en 1/100 mm.
Auxiliaire	29
Semi-rapide	32
Rapide	42

Brûleurs à gaz

Brûleur	Puissance normale kW	Puissance réduite kW	Type de gaz	Pression mbar	Diamètre de l'injecteur mm	Consommation 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
	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

Brûleur	Puissance normale kW	Puissance réduite kW	Type de gaz	Pression mbar	Diamètre de l'injecteur mm	Consommation g/h
	3,00	0,72	Propane G31	37	0,88	214,24

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 non métalliques flexibles

S'il est possible de contrôler le raccordement sur toute sa surface, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Installation : utilisez le détendeur. Mettez toujours le joint. Continuez ensuite avec le raccordement au gaz. Le tuyau flexible est prêt à l'utilisation si :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- Il ne mesure pas plus de 1,50 m de long.
- Il ne présente pas d'étranglements.
- Il n'est soumis à aucun étirement ni torsion.
- Il n'est pas en contact avec des arêtes tranchantes ou des coins.
- Il peut facilement être examiné pour vérification de son état.

Pour contrôler la bonne conservation du tuyau flexible, il faut vérifier les points suivants :

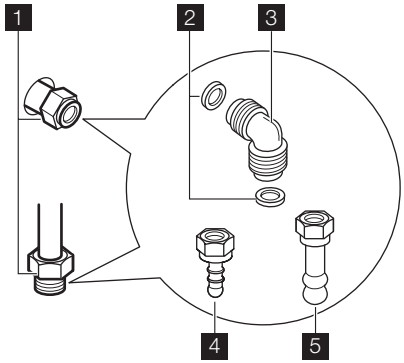
- Absence de fissures, de coupures, de marques de brûlures à ses deux extrémités ou sur toute sa longueur ;
- Absence de durcissement du matériau, qui conserve bien son élasticité ;
- Absence de rouille sur les attaches ;
- La date d'expiration n'est pas dépassée.

Si un ou plusieurs défauts sont visibles, ne réparez pas le tuyau, mais faites-le remplacer.

Important Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité parfaite de chaque raccord de tuyau. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme !

La rampe d'arrivée de gaz se trouve à l'arrière du bandeau de commande.

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



1 Point de raccordement du gaz (un seul point est autorisé pour l'appareil)

2 Joint

3 Raccord réglable

4 Détendeur pour GPL

5 Détendeur pour gaz naturel

L'appareil est réglé sur le gaz par défaut ; pour changer le réglage, choisissez le détendeur qui correspond dans la liste. N'oubliez jamais d'utiliser le joint plat 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

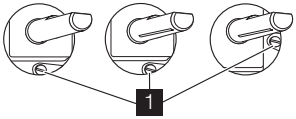
1. Enlevez les grilles de table.
2. Enlevez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec un clé à douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau type de gaz utilisé.
4. Montez les injecteurs en suivant la procédure inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression du gaz est modifiable ou différente de la pression nécessaire, vous devrez installer un adaptateur de pression approprié sur le tuyau de gaz.

Réglage du débit minimum

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimum.
3. Retirez la manette de commande.
4. Avec un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage. Pour une conversion de 20 mbar de gaz naturel en gaz liquide, serrez à fond la vis de réglage. Pour une conversion de gaz liquide en 20 mbar de gaz naturel, dévissez d'environ 1/4 de tour la vis de réglage.

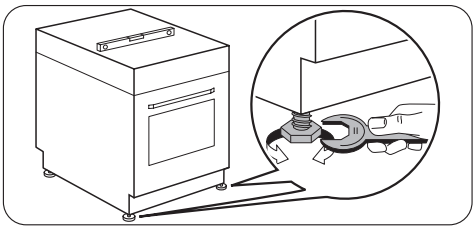


1 Vis de réglage du débit minimum

5. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

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



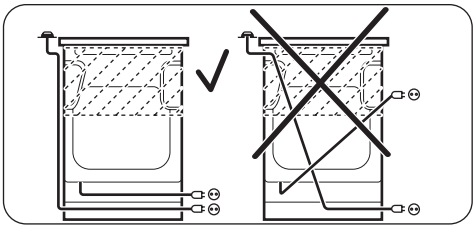
Installation électrique

Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité du chapitre « Informations de sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

Types de câbles applicables : H05 RR-F avec section nominale correcte.

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

892944238-A-522011