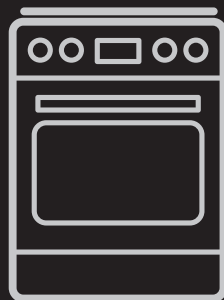


# GETTING STARTED? EASY.



FR

---

FR Notice d'utilisation  
Cuisinière

FCG51041WA

**FAURE**

---

## VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :

---



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

[www.faure.com/support](http://www.faure.com/support)

## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

---

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.
- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Retirez tout déversement du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme

adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: FR

Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

### INSTALLATION



**AVERTISSEMENT!** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

### RACCORDEMENT AU GAZ

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur.

### UTILISATION



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessures et de brûlures.

- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.

- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.



**AVERTISSEMENT!** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à assurer une bonne ventilation dans la pièce où l'appareil est installé.
- N'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

- L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple augmenter le niveau de ventilation mécanique si présent.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## CAPOT

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



## SERVICE

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## MISE AU REBUT



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Aplatir les tuyaux de gaz externes.

## INSTALLATION



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

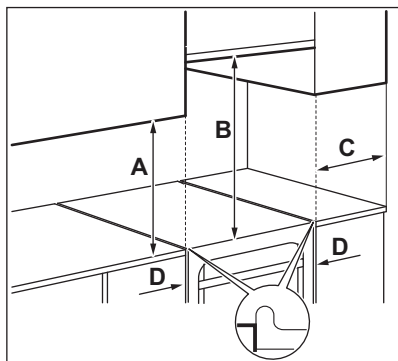
### EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

Vous pouvez installer votre appareil avec des placards d'un côté, des deux côtés ou dans un coin.



Laissez une distance d'environ 1 cm entre l'appareil et le mur arrière pour pouvoir ouvrir le couvercle.

Pour les distances minimales d'installation, reportez-vous au tableau.



### Distances minimales

| Dimensions | mm  |
|------------|-----|
| <b>A</b>   | 400 |
| <b>B</b>   | 650 |
| <b>C</b>   | 150 |
| <b>D</b>   | 20  |

### DONNÉES TECHNIQUES

| Classe d'appareil | 1   |
|-------------------|-----|
| Dimensions        | mm  |
| Hauteur           | 855 |
| Largeur           | 500 |
| Profondeur        | 600 |

### AUTRES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Catégorie de l'appareil : | II2E+3+                                 |
| Gaz original :            | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar                |
| Remplacement du gaz :     | G30 (3+) 28-30 mbar<br>G31 (3+) 37 mbar |

## DIAMÈTRES DE DÉRIVATION

| BRÛLEUR     | Ø DÉRIVATION 1/100 mm |
|-------------|-----------------------|
| Auxiliaire  | 29                    |
| Semi-rapide | 32                    |
| Rapide      | 42                    |
| Four        | 44                    |

### BRÛLEURS À GAZ POUR GAZ NATUREL G20 20 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE RÉDUITE kW | MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm |
|-------------|----------------------|----------------------|-------------------------------|
| Rapide      | 2.9                  | 0.80                 | 119                           |
| Semi-rapide | 1.85                 | 0.43                 | 96                            |
| Auxiliaire  | 0.95                 | 0.35                 | 70                            |
| Four        | 2.1                  | 0.90                 | 104 o                         |

### BRÛLEURS À GAZ POUR GAZ NATUREL G25 25 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE RÉDUITE kW | MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm |
|-------------|----------------------|----------------------|-------------------------------|
| Rapide      | 2.75                 | 0.72                 | 119                           |
| Semi-rapide | 1.75                 | 0.43                 | 96                            |
| Auxiliaire  | 0.9                  | 0.35                 | 70                            |
| Four        | 1.9                  | 0.9                  | 104 o                         |

### BRÛLEURS À GAZ POUR LPG G30 28-30 mbar

| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE RÉDUITE kW | MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm | DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h |
|-------------|----------------------|----------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Rapide      | 3.0                  | 0.72                 | 88                            | 218                      |
| Semi-rapide | 1.9                  | 0.43                 | 71                            | 138                      |
| Auxiliaire  | 0.95                 | 0.35                 | 50                            | 69                       |
| Four        | 2.1                  | 0.90                 | 71                            | 153                      |

## BRÛLEURS À GAZ POUR LPG G31 37 mbar

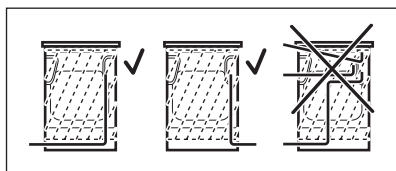
| BRÛLEUR     | PUISSANCE NORMALE kW | PUISSANCE RÉDUITE kW | MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm | DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h |
|-------------|----------------------|----------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Rapide      | 2.8                  | 0.72                 | 88                            | 200                      |
| Semi-rapide | 1.8                  | 0.43                 | 71                            | 129                      |
| Auxiliaire  | 0.9                  | 0.35                 | 50                            | 64                       |
| Four        | 2.1                  | 0.9                  | 71                            | 150                      |

### RACCORDEMENT AU GAZ



**AVERTISSEMENT!** Fermez la vanne principale de l'arrivée de gaz.

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.



**AVERTISSEMENT!** Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



**AVERTISSEMENT!** Une fois l'installation terminée, assurez-vous que le joint de chaque raccord de tuyau ne fuit pas. Pour vérifier le joint, utilisez une solution savonneuse et non une flamme.

### RACCORDEMENT AVEC DES TUYAUX FLEXIBLES NON MÉTALLIQUES

Si vous pouvez accéder facilement au raccordement, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- aucune partie n'est plus étroite ;
- il n'est ni tordu, ni écrasé ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- son état peut être facilement vérifié.

Lorsque vous vérifiez l'état du tuyau flexible, assurez-vous que :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

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

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

### RACCORDEMENT AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ



Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.



Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.

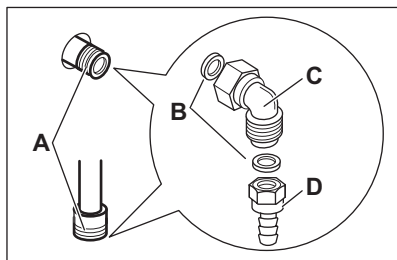


**AVERTISSEMENT!** Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Laissez l'appareil refroidir. Il existe un risque de blessure.





L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Pour modifier le réglage, utilisez toujours le joint d'étanchéité.

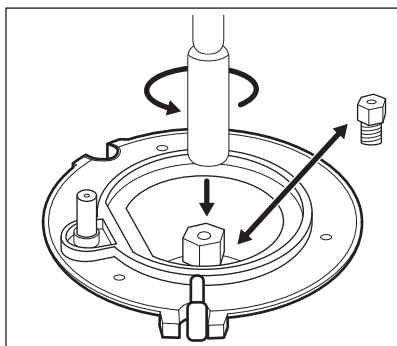


- A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B. Joint
- C. Raccordement réglable
- D. Support du tuyau de GPL

## REMPLACEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Remplacez les injecteurs lorsque vous changez le type de gaz.

1. Retirez les supports de casserole.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez.



5. Remplacez la plaque signalétique (située près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle pour le nouveau type d'alimentation en gaz.



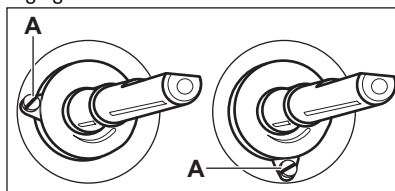
Cette plaque se trouve dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'arrivée d'eau n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez

un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

## RÉGLAGE DU NIVEAU DE GAZ MINIMAL DU BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON

1. Démontez la manette de la table de cuisson. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
  2. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A.
- Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



### Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

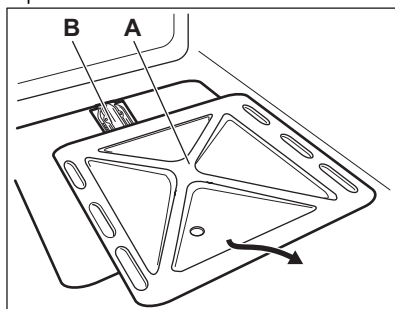
1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

### Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

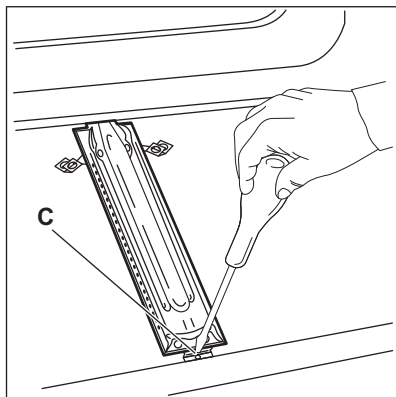
1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Allumez le brûleur. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
4. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
5. Démontez la manette de la table de cuisson.
6. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
7. Remontez la manette de la table de cuisson.

## REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU FOUR

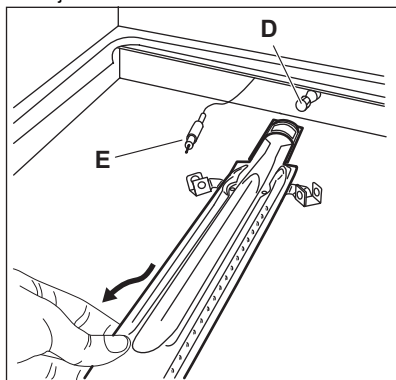
1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four A pour accéder au brûleur du four B.



2. Desserrez la vis C qui maintient le brûleur en place.



3. Retirez avec précaution le brûleur du support de l'injecteur D.



4. Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le fil du conducteur du thermocouple E.
5. Desserrez l'injecteur du brûleur D à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, puis remplacez-le par un différent.

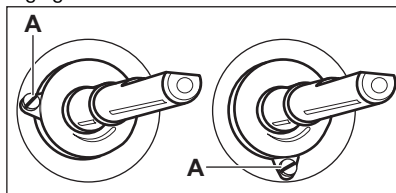
Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.

Remplacez l'autocollant indiquant le type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui correspondant au nouveau type de gaz.

### RÉGLAGE DU NIVEAU DE GAZ MINIMAL DU BRÛLEUR DU FOUR

1. Démontez la manette de sélection des fonctions du four. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
2. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A.

Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



### Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

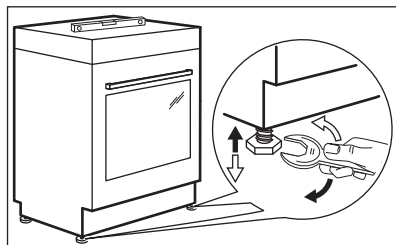
1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

### Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remettez la manette de sélection des fonctions du four.
3. Allumez le brûleur. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
4. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position minimale.
5. Démontez la manette de sélection des fonctions du four.
6. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
7. Remettez la manette de sélection des fonctions du four.
8. Placez la manette des fonctions du four sur la position de débit de gaz maximale et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
9. Tournez rapidement la manette des fonctions du four de la position de débit de gaz maximale à la position minimale.

Contrôlez la flamme. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez la manette de la position maximale à la position minimale. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four. Si la flamme s'éteint, ajustez à nouveau le brûleur du four.

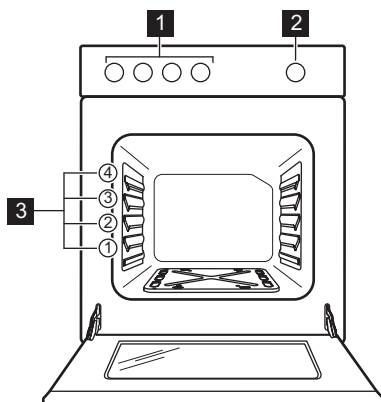
### MISE DE NIVEAU DE L'APPAREIL



Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

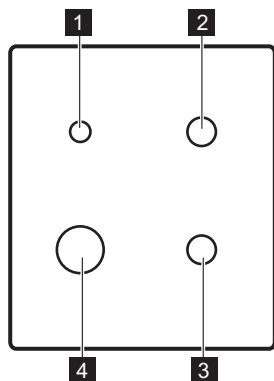
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### VUE D'ENSEMBLE



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Niveaux de la grille

### DISPOSITION DE LA SURFACE DE CUISSON



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

### ACCESSOIRES

- **Grille métallique**  
Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et les biscuits.
- **Compartment de rangement**  
Le compartiment de rangement se trouve sous le four. Pour utiliser ce compartiment, soulevez

la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.



**AVERTISSEMENT!** Le compartiment de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## PREMIER NETTOYAGE

Retirez tous les accessoires du four.


Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Remettez les accessoires en place.

## PRÉCHAUFFAGE

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Placez la manette des fonctions du four sur la position d'arrivée de gaz maximale .

Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant environ 20 minutes.



**AVERTISSEMENT!** Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude.

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Laissez le four refroidir. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau tiède et de détergent liquide non agressif.

# TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

---



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


## ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.



**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.

1. Approchez la flamme du brûleur.
2. Tournez la manette vers la gauche jusqu'à sa position maximale  et appuyez dessus.
3. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



**AVERTISSEMENT!** Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 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.

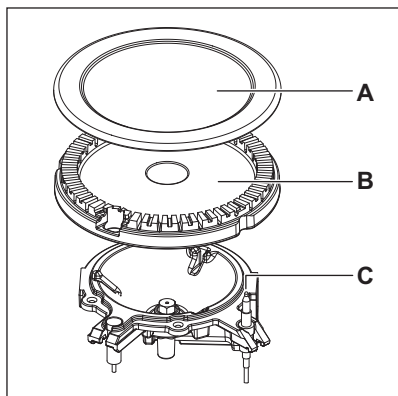


Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



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

## VUE D'ENSEMBLE DES BRÛLEURS



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Thermocouple

## ARRÊT DU BRÛLEUR

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



**AVERTISSEMENT!** Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

## TABLE DE CUISSON - CONSEILS



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### RÉCIPIENTS DE CUISSON



**AVERTISSEMENT!** Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.



**AVERTISSEMENT!** Ne placez pas de récipient instable ou déformé sur le brûleur, afin d'éviter le déversement et les blessures.



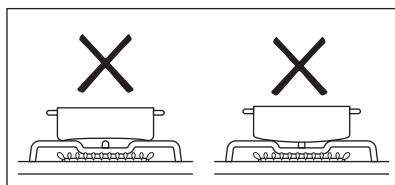
**ATTENTION!** Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson.



**ATTENTION!** Assurez-vous que les récipients sont bien centrés sur le brûleur, afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.



**AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas de récipient dont le fond possède des rebords ou qui est convexe sur la plaque chauffante, car il existe un risque élevé de débordement.



### DIAMÈTRES DES RÉCIPIENTS



**AVERTISSEMENT!** Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

| Brûleur     | Diamètre du récipient (mm)  |
|-------------|-----------------------------|
| Auxiliaire  | 120 - 180                   |
| Semi-rapide | 140 - 220/240 <sup>1)</sup> |
| Rapide      | 160 - 220/260 <sup>1)</sup> |

**1)** Lorsqu'un seul récipient est posé sur la table de cuisson.

# TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Lavez les parties en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les avec un chiffon doux.

## NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.
- Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

## SUPPORTS DE CASSEROLE



Les supports de casserole ne sont pas adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

- Retirez les supports de casserole pour nettoyer plus facilement la table de cuisson.



Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.

- Lorsque vous lavez les supports de casserole à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le revêtement en émail peut présenter des bords coupants. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
- Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
- Assurez-vous que les bras des supports de casserole se trouvent bien au centre du brûleur pour que ce dernier puisse fonctionner correctement.

## ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.



# FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## FONCTIONS DU FOUR

|   | Fonction du four             | Application   |
|---|------------------------------|---|
| ● | Position d'arrêt             | Le four est à l'arrêt.                                |
|   | Alimentation en gaz maximale | Pour régler la température du four - réglage maximal. |

| Fonction du four  |                              | Application   |
|---|------------------------------|---|
|  | Réglage Pizza                | Pour faire des pizzas.                                |
|  | Alimentation en gaz minimale | Pour régler la température du four - réglage minimal. |

## ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR DU FOUR À GAZ

15 secondes maximum pour laisser le temps au thermocouple de chauffer.



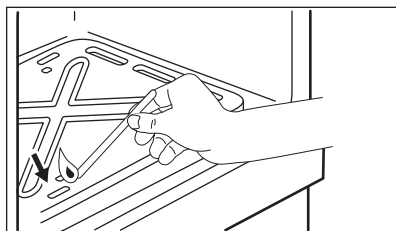
### Dispositif de sécurité du four :

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



Ne maintenez pas la manette des fonctions du four enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur du four ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette des fonctions du four, tournez-la sur la position Arrêt, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur du four.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four.



3. Enfoncez la manette de sélection des fonctions du four tout en la tournant vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale.
4. Lorsque la flamme apparaît, maintenez la manette des fonctions du four enfoncée sur la position d'arrivée de gaz maximale pendant

## APRÈS L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR À GAZ DU FOUR

1. Relâchez la manette de sélection des fonctions du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la manette des fonctions du four sur le niveau de cuisson souhaité.

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

## MISE À L'ARRÊT DU BRÛLEUR DU FOUR

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

## FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



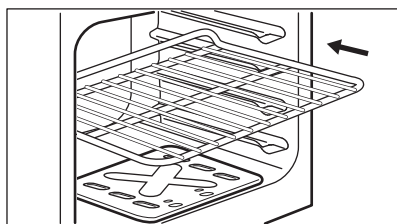
**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### INSTALLATION DES ACCESSOIRES

#### Grille métallique :



La forme spéciale à l'arrière de la grille métallique permet à la chaleur de mieux circuler.

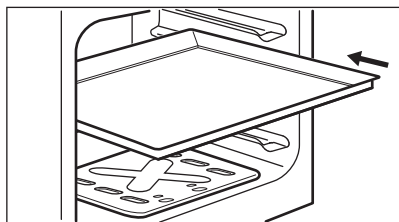


Placez la grille sur un niveau du four adapté. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

#### Plateau :



Ne poussez pas le plateau jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four. Cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.



Placez le plateau ou le plat à rôtir sur le niveau du four. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

## FOUR - CONSEILS



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

L'appareil dispose de quatre positions de grille. Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### CUISSON

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

### CUISSON DE GÂTEAUX

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

### CUISSON DE VIANDE ET DE POISSON

Après la moitié du temps de cuisson, retournez la viande.

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 le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

### TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

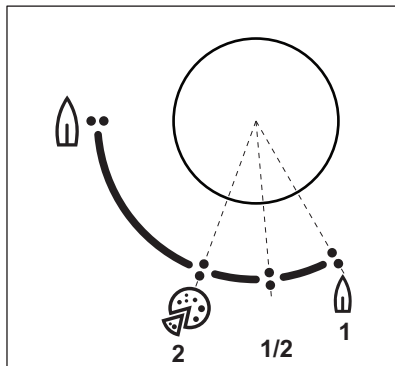
Préchauffez toujours le four à vide à la température de cuisson indiquée pendant environ 15 minutes avant la cuisson.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.



## TABLEAU DE CUISSON

Pour régler la température souhaitée, tournez la manette du four sur la position correspondante.



| Plat                               | Position de la manette | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires   |
|------------------------------------|------------------------|-------------|-----------------------|---|
| <b>Plateau de cuisson</b>          |                        |             |                       |   |
| Gâteau roulé                       | 1/2                    | 25 - 35     | 4                     | en aluminium  |
| Gâteau au fromage                  | 1/2                    | 65 - 75     | 4                     | en aluminium  |
| Pain paysan                        | 1/2                    | 80 - 100    | 3                     | en aluminium  |
| Flan pâtissier                     | 2                      | 10 - 15     | 3                     | en aluminium  |
| Petits pains suédois               | 2                      | 15 - 25     | 4                     | en aluminium  |
| Gâteau plat                        | 1/2                    | 25 - 40     | 3                     | en aluminium  |
| Gâteau couronne                    | 1/2                    | 40 - 55     | 4                     | en aluminium  |
| Crumble                            | 2                      | 30 - 45     | 3                     | en aluminium  |
| Gâteau au beurre                   | 1/2                    | 30 - 35     | 3                     | en aluminium  |
| Flan pâtissier aux pommes          | 2                      | 50 - 60     | 3                     | en aluminium  |
| Gâteau levé fourré                 | 1/2                    | 35 - 45     | 3                     | en aluminium  |
| Gâteau de Savoie                   | 1/2                    | 30 - 35     | 3                     | en aluminium  |
| Gâteau aux pommes à base de levure | 1/2                    | 40 - 50     | 3                     | en aluminium  |
| Petits choux                       | 1/2                    | 25 - 35     | 3                     | en aluminium  |
| Meringue                           | 1                      | 40 - 50     | 4                     | en aluminium  |
| <b>Cuisson dans des moules</b>     |                        |             |                       |   |
| Quatre-quarts                      | 1/2                    | 55 - 65     | 3                     | 1 moule rond (diamètre : 18 cm) sur une grille métallique |

| Plat                              | Position de la mnette | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires  |
|-----------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|--|
| Gâteau riche en fruits            | 1/2                   | 95 - 105    | 3                     | 1 moule rond (diamètre : 23 cm) sur une grille métallique      |
| Gâteau à étages                   | 1/2                   | 30 - 40     | 4                     | 2 moules à manqué sur une grille métallique                    |
| Gâteau de Noël                    | 1/2                   | 60 - 70     | 3                     | 1 moule rond (diamètre : 28 cm) sur une grille métallique      |
| Génoise roumaine                  | 1/2                   | 40 - 50     | 3                     | 2 moules rectangulaires (30 x 12 cm) sur une grille métallique |
| Génoise roumaine - traditionnelle | 1/2                   | 65 - 75     | 3                     | 2 moules rectangulaires (30 x 12 cm) sur une grille métallique |

### Pizza

|                 |   |         |   |   |
|-----------------|---|---------|---|---|
| Pizza           | 2 | 30 - 40 | 3 | en aluminium  |
| Quiche lorraine | 2 | 35 - 45 | 4 | 1 moule rond (diamètre : 27 cm) sur une grille métallique |

### Plat

|                           |   |         |   |  |
|---------------------------|---|---------|---|--|
| Lasagnes                  | 2 | 35 - 45 | 3 | 1 plat de cuisson carré en Pyrex (21 cm) sur une grille métallique |
| Gratin de pommes de terre | 2 | 50 - 60 | 3 | en aluminium   |

### Viande

|              |   |         |   |   |
|--------------|---|---------|---|---|
| Truite       | 2 | 30 - 40 | 3 | grille métallique et plateau de cuisson sur le 2e niveau  |
| Poulet       | 2 | 55 - 65 | 3 | grille métallique et plateau de cuisson sur le 1er niveau |
| Rôti de porc | 2 | 70 - 80 | 3 | en aluminium  |
| Poulet, demi | 2 | 50 - 60 | 3 | grille métallique et plateau de cuisson sur le 2e niveau  |

### INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

| Plat         | Position de la mnette | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires  |
|--------------|-----------------------|-------------|-----------------------|--------------|
| Petit gâteau | 1/2                   | 25 - 35     | 4                     | en aluminium |

| Plat                | Position de la manette | Durée (min) | Positions des grilles | Accessoires   |
|---------------------|------------------------|-------------|-----------------------|---|
| Génoise allégée     | 1/2                    | 35 - 45     | 4                     | 1 moule rond (diamètre : 26 cm) sur une grille métallique   |
| Tarte aux pommes    | 1/2                    | 70 - 80     | 4                     | 2 moules ronds (diamètre : 20 cm) sur une grille métallique |
| Tresses feuilletées | 1                      | 35 - 45     | 4                     | en aluminium  |

## FONCTION PIZZA



Lorsque vous souhaitez faire cuire une pizza, placez la manette du four sur la position Pizza pour une cuisson optimale.

## FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### REMARQUES CONCERNANT LE NETTOYAGE

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs et le avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### FOURS EN ACIER INOXYDABLE OU EN ALUMINIUM

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de

commande du four en observant ces mêmes recommandations.

### RETRAIT ET INSTALLATION DES PANNEAUX DE VERRE DU FOUR

Vous pouvez retirer les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

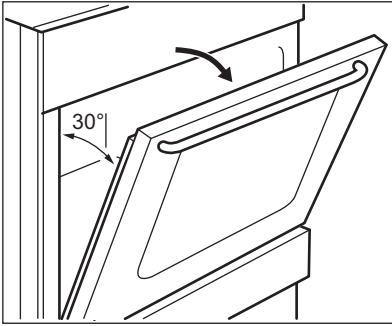


**AVERTISSEMENT!** Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.

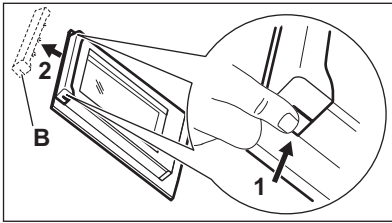


**AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

1. Ouvrez la porte jusqu'à former un angle d'environ 30°. La porte tient toute seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



2. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



3. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



**AVERTISSEMENT!** Lorsque vous retirez les panneaux de verre, la porte du four a tendance à se refermer.

4. Maintenez le bord supérieur des panneaux de verre de la porte, et retirez-les un par un.  
5. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.



**ATTENTION!** Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.

## DÉPANNAGE



**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

| Problème   | Cause possible   | Remède  |
|--|--|---|
| La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage. | Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.                    | Maintenez le générateur d'étincelle enfoncé pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée. |
| La couronne de flamme n'est pas de niveau.         | La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires. | Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.                        |
| Les brûleurs ne fonctionnent pas.                  | Absence d'alimentation en gaz.                                     | Vérifiez le raccordement au gaz.  |

| Problème  | Cause possible                                    | Remède  |
|---|---|---|
| L'appareil fait du bruit.   |   | Certaines pièces métalliques de l'appareil gonflent ou se contractent lorsqu'elles sont soumises à la chaleur ou qu'elles refroidissent. Les bruits sont normaux. |
| La couleur de la flamme est orange ou jaune.  |   | La flamme peut être de couleur orange ou jaune à certains endroits du brûleur. Ce phénomène est normal.   |
| Il forno non scalda.  | Le four est éteint.                               | Allumez le brûleur du four.   |
|   | Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués. | Vérifiez que les réglages sont corrects.  |
| De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four. | Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.  | Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.   |
| La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.                                   | La température est trop basse ou trop élevée.     | Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.  |

## DONNÉES DE MAINTENANCE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

**Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :**

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Modèle (Mod.)           | ..... |
| Référence produit (PNC) | ..... |
| Numéro de série (S.N.)  | ..... |

## RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### INFORMATIONS PRODUITS DE LA TABLE DE CUISSON SELON LA NORME EU 66/2014

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| Identification du modèle | FCG51041WA                      |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson sur cuisinière |

|  |                             |                |
|--|-----------------------------|----------------|
| Nombre de brûleurs à gaz   | 4                           |                |
| Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)         | Arrière gauche - Auxiliaire | non applicable |
|  | Arrière droit - Semi-rapide | 55,3%          |
|  | Avant droit - Semi-rapide   | 55,3%          |
|  | Avant gauche - Rapide       | 55,5%          |
| Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob) |                             | 55,4%          |

EN 30-2-1 : Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Général

### TABLE DE CUISSON - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.



- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Avant d'utiliser les brûleurs et les supports de casserole, assurez-vous qu'ils sont correctement installés.
- Le fond du récipient doit avoir des dimensions adaptées à la taille du brûleur.
- Posez directement le récipient sur le brûleur, au centre de celui-ci.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.
- Si possible, utilisez une cocotte-minute. Consultez sa notice d'utilisation.

### FOUR - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

**Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent**

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



867365360-B-192022



CE

**FAURE**