

FR

Notice d'utili-
sation

Cuisinière

Table des matières

Consignes de sécurité.....	2	Four - Utilisation quotidienne.....	8
Instructions de sécurité.....	3	Four - Utilisation des accessoires.....	9
Description de l'appareil.....	5	Four - Conseils.....	10
Avant la première utilisation.....	6	Four - Entretien et nettoyage.....	13
Table de cuisson - Utilisation quotidienne.....	6	En cas d'anomalie de fonctionnement.....	14
Table de cuisson - Conseils.....	7	Installation.....	15
Table de cuisson - Entretien et nettoyage.....	8	Rendement énergétique.....	20

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT!

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 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 (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Consignes générales de sécurité

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.

Instructions de sécurité

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: FR

Instructions d'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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- 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.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.

- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

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. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

Emploi



AVERTISSEMENT! Risque de blessures et de brûlures.

- Utilisez cet appareil uniquement dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT! Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.

- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez pas de feuilles de papier aluminium sur l'appareil ou directement sur le fond 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 surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- 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. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

Entretien et nettoyage



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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service 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.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

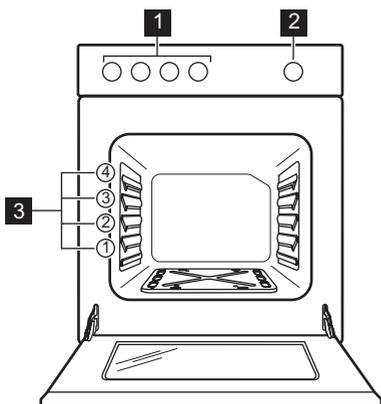
Capot

- 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.



Description de l'appareil

Vue d'ensemble



Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

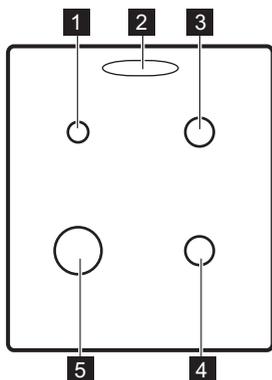
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

- 1** Manettes de la table de cuisson
- 2** Manette de sélection des fonctions du four
- 3** Position des grilles

Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Sortie vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur semi-rapide
- 5 Brûleur rapide

Accessoires

- **Grille métallique**
Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages en aluminium**
Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Compartiment 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 de l'appareil.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez l'appareil avant de l'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. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la position de débit de gaz maximale . Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant environ 1 heure.



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

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'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

i 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.

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

i 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.

Table de cuisson - Conseils

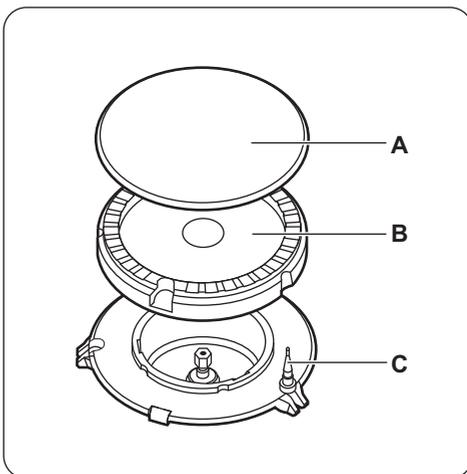
! **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Ustensiles de cuisson

! **AVERTISSEMENT!** Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.

! **AVERTISSEMENT!** Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur le brûleur afin d'éviter les débordements et les blessures.

Vue d'ensemble des brûleurs



- A) Couvercle 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.

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

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

Diamètres des récipients



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

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Rapide	160 - 220

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Semi-rapide	140 - 220
Auxiliaire	120 - 180

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 plat de cuisson 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 éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non-abrasif. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

Four - Utilisation quotidienne



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Supports de casserole



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

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



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

2. 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.
3. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
4. 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.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
●	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Alimentation en gaz maximale	Pour régler la température du four au niveau maximal.
	Alimentation en gaz minimale	Pour régler la température du four au niveau minimal.

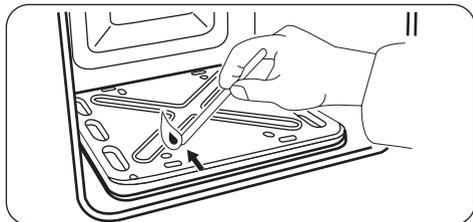
Allumage manuel du brûleur du four à gaz



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.

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 15 secondes

maximum pour laisser le temps au thermocouple de chauffer.



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.

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



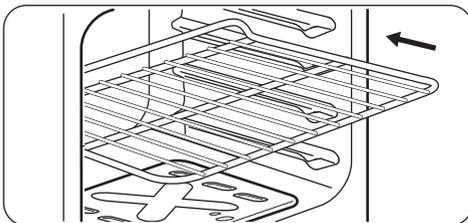
AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation des accessoires

Grille métallique :



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

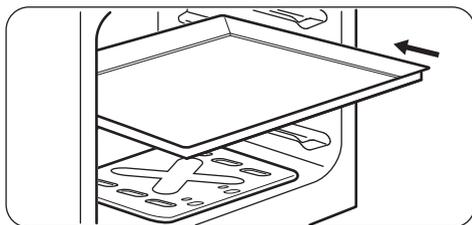


Placez la grille sur un niveau du four adapté. Assurez-vous qu'elle ne touche pas la paroi arrière du four.

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 niveaux de grille. Comptez les niveaux de grille à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. C'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

- Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.

- Le fabricant vous recommande d'utiliser la température la plus faible pour la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez celle qui s'en rapproche le plus.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorment pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Avec des temps de cuisson plus longs, le four peut être éteint environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.

Lorsque vous cuisinez des plats surgelés, les plateaux de cuisson peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.
- La fonction Convection naturelle avec la température par défaut est idéale pour cuire du pain.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir 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 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.

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.

Temps de cuisson

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

Tableau de cuisson

Plat	Quantité	Longueur de flamme (mm) 1)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Tresses feuilletées ²⁾	250	3 - 4	20 - 30	3	plateau multi-usages en aluminium
Tresses feuilletées ²⁾	250	3 - 4	20 - 25	3	plateau de cuisson
Gâteau plat ³⁾	1000	5	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Gâteau plat ³⁾	1000	5	30 - 35	3	plateau de cuisson
Brioche aux pommes ³⁾	2000	6	40 - 50	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Tarte aux pommes ³⁾	1200 + 1200	6	60 - 70	3	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)
Petits gâteaux ³⁾	500	5	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Petits gâteaux ³⁾	500	5	25 - 35	3	plateau de cuisson
Gâteau spongieux sans graisse ³⁾	350	5	30 - 40	3	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Gâteau couronne	1500	5	50 - 60 ⁴⁾	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Volaille entière	1400	7	50 - 60	2 2	Grille métallique plateau multi-usages en aluminium

Plat	Quantité	Longueur de flamme (mm) 1)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Volaille entière	1400	7	50 - 60	3 2	Grille métallique plateau de cuisson
Flan pâtissier ⁵⁾	800	7	10 - 15	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Gâteau levé fourré ²⁾	1200	6	40 - 50	3	plateau multi-usages en aluminium
Gâteau levé fourré ²⁾	1200	6	35 - 45	3	plateau de cuisson
Pizza ³⁾	1000	6	25 - 35	3	plateau multi-usages en aluminium
Pizza ³⁾	1000	6	20 - 30	3	plateau de cuisson
Gâteau au fromage	2600	5	90 - 100	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Flan pâtissier aux pommes ²⁾	1900	6 - 7	50 - 60	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Gâteau de Noël ²⁾	2400	5	60 - 70 ⁶⁾	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Quiche Lorraine ²⁾	1000	6 - 7	40 - 50	2	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)
Quiche Lorraine ²⁾	1000	6 - 7	30 - 40	3	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)
Pain paysan ²⁾	750 + 750	6	50 - 60	3	2 plaques aluminées (longueur : 20 cm)
Génoise roumaine ³⁾	600 + 600	5	40 - 50	3	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm)
Génoise roumaine - traditionnelle ³⁾	600 + 600	5	30 - 40	3	2 plaques aluminées (longueur : 25 cm)
Biscuit roulé ³⁾	500	5	20 - 30	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson

Plat	Quantité	Longueur de flamme (mm) 1)	Durée (min)	Positions des grilles	Accessoires
Meringue	400	4	45 - 55	3	plateau multi-usages en aluminium plateau de cuisson
Petit chou ³⁾	500	6	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Petit chou ³⁾	500	6	25 - 35	3	plateau de cuisson
Crumble ²⁾	1500	6 - 7	35 - 45	3	plateau multi-usages en aluminium
Crumble ²⁾	1500	6 - 7	30 - 40	3	plateau de cuisson
génoise ³⁾	600	5	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Génoise ³⁾	600	5	30 - 35	3	plateau de cuisson
Gâteau au beurre ²⁾	600	5 - 6	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Gâteau au beurre ²⁾	600	5 - 6	30 - 35	3	plateau de cuisson

1) Réglage approximatif de l'alimentation en gaz (1 = hauteur de flamme minimale 3 mm, 8 = hauteur de flamme maximale 7 mm).

2) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

3) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

4) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

5) Préchauffez le four pendant 20 minutes.

6) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

Four - Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant l'entretien

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyeur pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium



Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. 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.

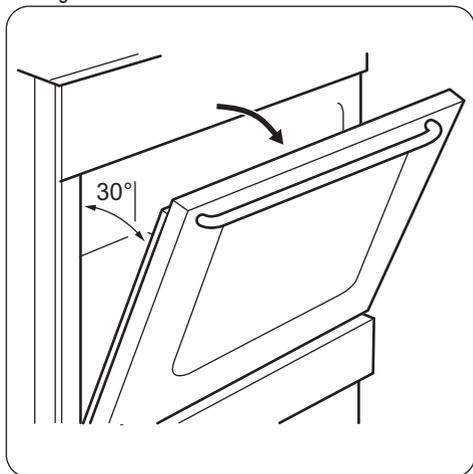


AVERTISSEMENT! Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.

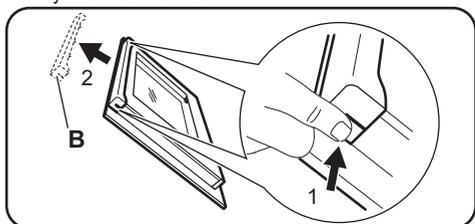


AVERTISSEMENT! N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

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! Le panneau de verre intérieur doté d'un motif imprimé doit faire face à l'intérieur de la porte.



ATTENTION! Après l'installation, vérifiez que la surface du cadre du panneau de verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).



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

En cas d'anomalie de fonctionnement



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
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.
L'anneau de flamme est irrégulier.	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.
L'appareil émet des bruits.		Certaines pièces métalliques de l'appareil se détendent et se contractent lorsqu'elles chauffent ou refroidissent. Ces bruits sont normaux.
La flamme est de couleur jaune ou orange.		Sur certaines parties du brûleur, la flamme peut avoir une apparence jaune ou orange. C'est normal.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
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.

Informations de maintenance

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

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque

signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

Installation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

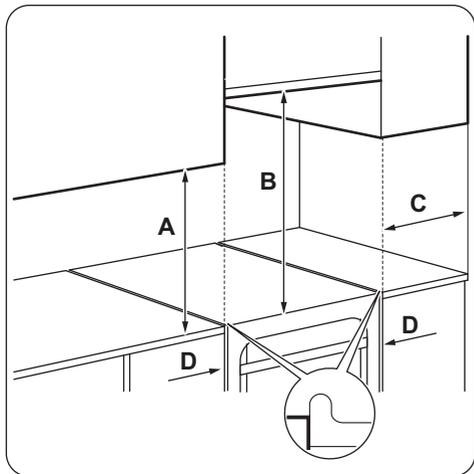
Emplacement de l'appareil

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
A	400
B	650
C	150
D	20

Caractéristiques techniques

Classe de l'appareil	1
----------------------	---

Dimensions	mm
Hauteur	855
Largeur	500
Profondeur	600

Autres caractéristiques techniques

Catégorie de l'appareil :	II2E+3+
Gaz d'origine :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gaz de remplacement :	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

Diamètres des vis de réglage

BRÛLEUR	Ø VIS DE RÉGLAGE ¹⁾ 1/100 mm
Auxiliaire	29 / 30
Semi-rapide	32
Rapide	42
Le four	44

1) Le type de vis de réglage dépend du modèle.

Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Rapide	3.0	0.72 / 0.75 ¹⁾	119
Semi-rapide	2.0 / 1.9 ¹⁾	0.43 / 0.45 ¹⁾	96
Auxiliaire	1.0	0.35	70
Four	2.7	0.90	120

1) Le type de vis de réglage dépend du modèle.

Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G25 25 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm
Rapide	2.75	0.72 / 0.75 ¹⁾	119
Semi-rapide	1.85 / 1.75 ¹⁾	0.43 / 0.45 ¹⁾	96
Auxiliaire	0.95 / 0.9 ¹⁾	0.35	70
Four	2.5	0.9	120

1) Le type de vis de réglage dépend du modèle.

Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

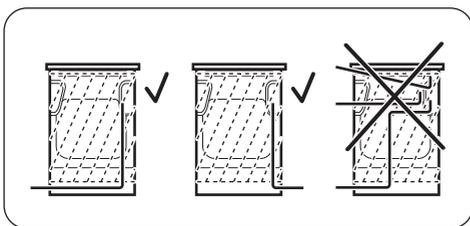
BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3.0	0.72	88	218.14
Semi-rapide	2.0	0.43	71	145.43
Auxiliaire	1.0	0.35	50	72.71
Four	2.7	0.90	80	196.33

Brûleurs à gaz pour LPG G31 37 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLE D'INJECTEUR 1/100 mm	DÉBIT DE GAZ NOMINAL g/h
Rapide	3.0	0.72	88	214.24
Semi-rapide	2.0	0.43	71	142.83
Auxiliaire	1.0	0.35	50	71.41
Four	2.7	0.9	80	192.82

Raccordement au gaz

Utilisez des raccords fixes (« rigides ») ou utilisez des tuyaux flexibles 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.

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 pas tordu ou 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.



AVERTISSEMENT! Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Pour vérifier l'étanchéité, utilisez une solution savonneuse, jamais de flamme !

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



AVERTISSEMENT! Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.

Raccordement aux différents types de gaz



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



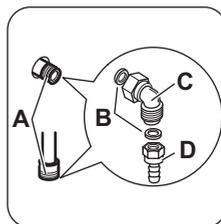
Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.



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



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

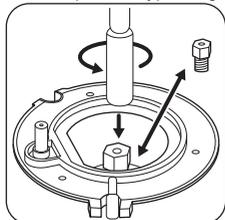


- A) Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B) Joint
- C) Raccordement réglable
- D) Support du tuyau de LPG

Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs dès vous changez le type de gaz.

1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par des injecteurs adaptés au type de gaz que vous utilisez.



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.

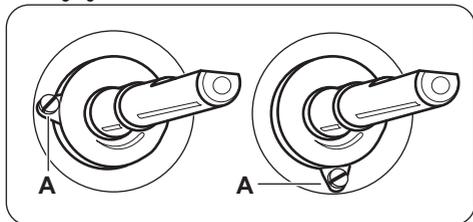


Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un régulateur de 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

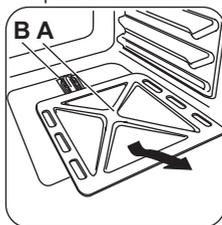
1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

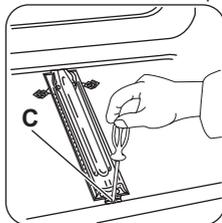
1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Allumez le brûleur. Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
4. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
5. Démontez la manette de la table 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

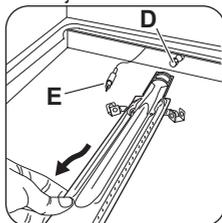
1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four A pour accéder au brûleur du four B.



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



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



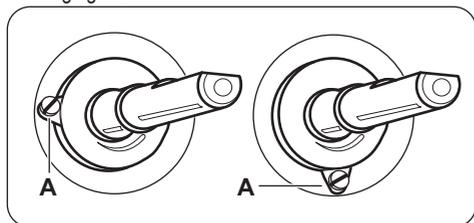
4. Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le fil du conducteur du thermocouple E.
5. Desserrez l'injecteur du brûleur D à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, puis remplacez-le par un différent.

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

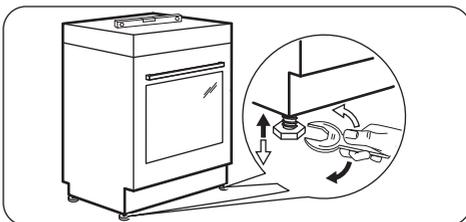
1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remettez la manette de sélection des fonctions du four.
3. Allumez le brûleur.

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.

Rendement énergétique

Informations de produit pour table de cuisson selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle	FCG510G1SA FCG510G1WA
Type de table de cuisson	Table de cuisson dans une cuisinière autonome
Nombre de brûleurs à gaz	4

Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Auxiliaire	non applicable
	Arrière droit - Semi-rapide	55.0%
	Avant droit - Semi-rapide	55.0%
	Avant gauche - Rapide	53.0%
Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE gas hob)		54.3%

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

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

• Conseils généraux

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée quand l'appareil est en marche et maintenez-la fermée autant que possible pendant la cuisson.
- Utilisez des plats en métal pour améliorer l'économie d'énergie.
- Si possible, placez les aliments à l'intérieur du four sans les réchauffer.
- Quand la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, diminuez la température du four à 3-10 minutes minimum, selon la durée de la cuisson, avant que le temps de cuisson ne s'écoule. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four continuera à cuire.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer les autres aliments.

- **Maintien des aliments au chaud** - si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour garder le plat chaud, sélectionnez la température la plus basse possible.

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



www.electrolux.com/shop

