

Notice  
d'utilisation

Cuisinière

FCG560GS



# Sommaire

Consignes de sécurité _____	2	Four - Conseils généraux et pratiques _____	8
Description de l'appareil _____	5	Entretien et nettoyage _____	9
Avant la première utilisation _____	6	En cas d'anomalie de fonctionnement _____	11
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _____	6	Caractéristiques techniques _____	12
Four - Utilisation quotidienne _____	7	Installation _____	12
Table de cuisson - Conseils généraux et pratiques _____	7	Mise au rebut _____	16

Sous réserve de modifications

## **Consignes de sécurité**

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

**Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les recommandations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.**

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

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

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

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

Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer

des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.

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

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

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

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

- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds.
  - Les récipients et leur contenu peuvent basculer.
  - Lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.
- Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique

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

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

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

### **Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque, sous réserve de rester sous surveillance ou de recevoir des instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants. Ils pourraient s'asphyxier.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil. Risque de blessure ou d'incapacité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une fonction de blocage de mise en fonctionnement ou de blocage à clé, utilisez-la. Elle empêche l'utilisation accidentelle de l'appareil par des enfants ou des petits animaux de compagnie.

### **Consignes générales de sécurité**

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Risque de dommages corporels ou matériels.
- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Utilisez systématiquement le niveau de puissance le plus bas possible. Ne brunissez pas trop les aliments. Les acrylamides présentent un risque pour la santé.

### **Application**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support. Veillez à une bonne aération de la pièce. Maintenez les orifices d'aération en bon état ou installez un dispositif d'aération mécanique. Si vous utilisez l'appareil pour une période prolongée, ouvrez une fenêtre pour améliorer l'aération.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. En cas d'incendie, mettez l'appareil à l'arrêt. **Éteignez l'incendie avec le couvercle du récipient**, n'utilisez jamais d'eau.
- L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales ou conformément aux instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.
- Ne forcez pas sur la porte de l'appareil.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Risque de brûlure. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les ustensiles et casseroles.
- Veillez à vous tenir un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement (en particulier avec la cuisson à la vapeur). Cela permet le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite.
- Afin de ne pas endommager ou altérer la couleur de la surface en émail :
  - Ne placez aucun objet directement sur la sole de l'appareil et ne la recouvrez pas de feuilles d'aluminium
  - Ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil.
  - Ne laissez pas d'aliments ou de plats tièdes à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
- N'utilisez pas cet appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil avec vos mains humides.

- Ne laissez pas d'aliments ou de plats tièdes à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée car la vapeur d'eau peut endommager l'émail ou s'infiltrer dans les éléments.
- Ne posez pas ou ne stockez pas des liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne posez pas des casseroles instables ou au fond déformé sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement accidentel.
- Ne posez que des accessoires résistant à la chaleur dans le compartiment situé sous le four. **Ne stockez pas de matériaux inflammables à cet endroit.**
- Le couvercle (s'il est installé) protège la surface de la poussière, lorsqu'il est fermé, et recueille les éclaboussures de graisse, lorsqu'il est ouvert. **Ne l'utilisez pour rien d'autre. Avant de fermer le couvercle, attendez que l'appareil soit froid.**
- Assurez-vous toujours que la grille de ventilation située au centre du four sur la paroi arrière n'est pas obstruée, de manière à garantir une bonne ventilation de la cavité du four.

## Entretien et Nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, débranchez l'appareil. Vérifiez que l'appareil est froid.
- Maintenez le four propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Ne nettoyez l'appareil qu'à l'eau additionnée de détergent. Les objets tranchants, les produits de nettoyage abrasifs, les tampons à récurer et les détachants peuvent endommager l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoirs métalliques ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. La surface de la vitre intérieure résistant à la chaleur peut se briser et voler en éclats.
- Attendez que les panneaux en verre soient froids avant de les nettoyer. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

- Soyez vigilant lorsque vous enlevez la porte, car elle est lourde.
- Si les panneaux en verre de la porte sont endommagés, le verre est fragilisé et peut se briser. Ils doivent être remplacés. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez en aucun cas un produit de nettoyage sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances et sur la sonde du thermostat.

## Installation

- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel qualifié.
- L'installation doit être conforme à la législation, à la réglementation, aux directives et aux normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électrotechniques, réglementation en matière de recyclage, etc.) !
- Le non-respect des instructions d'installation peut annuler la garantie en cas de dommage.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, contactez votre magasin vendeur.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (p.ex. rideaux, torchons, etc.).
- Retirez tous les emballages avant utilisation.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lorsque vous le déplacez. Utilisez toujours des gants de protection. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée ou par la table de cuisson.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- Important ! Ne placez pas la cuisinière sur une plinthe supplémentaire ou autre dispositif rehausseur. Ceci accroît le risque de basculement !
- Vérifiez que l'alimentation en gaz et/ou courant électrique correspond au type spécifié sur la plaque signalétique.

## Branchement électrique

- L'appareil doit être mis à la terre.

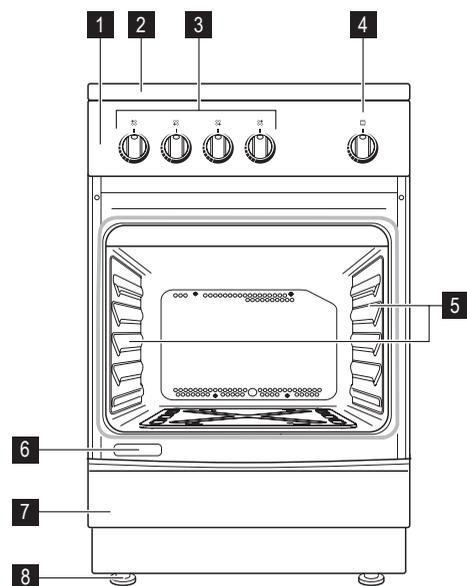
- Vérifiez que les informations électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation domestiques.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'une rallonge, ce qui présenterait un risque d'incendie.
- Ne remplacez et ne modifiez pas vous-même le câble d'alimentation électrique. Contactez le Service Après-vente.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Assurez-vous que la prise n'est pas écrasée ou endommagée par l'arrière de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise murale reste accessible après installation.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le câble électrique, mais en tirant sur la prise.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.
- Les informations sur la tension électrique sont reprises sur la plaque signalétique.

## Réparations

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

## Description de l'appareil

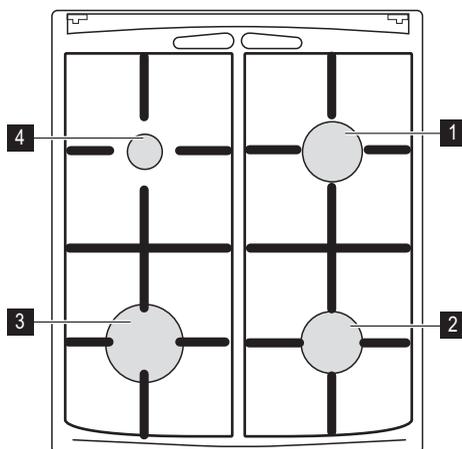
### Description de l'appareil



- 1 Bandeau de commande
- 2 Table de cuisson
- 3 Manettes de commande de la table de cuisson
- 4 Manette de commande du four
- 5 Gradin marqué

- 6 Plaque signalétique
- 7 Tiroir
- 8 Pieds réglables

### Description de la table de cuisson



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

## Accessoires

- **Grille du grill**

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

- **Lèche-frite**

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

## Avant la première utilisation

 Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

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

### Premier nettoyage

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

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

Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

### Préchauffe

Allumez le brûleur du four à gaz et réglez la manette de commande du four sur la position maximale (sym-

bole "grosse flamme"). Faites chauffer le four à vide pendant 45 minutes, afin de carboniser les résidus de la surface de la cavité. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument normal et est causé par des résidus de fabrication. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées.

Répétez cette procédure pour la fonction Gril pendant 5 à 10 minutes environ.

 Une fois cette opération terminée, laissez refroidir le four ; nettoyez ensuite l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude à laquelle vous avez ajouté un peu de détergent doux.

## Table de cuisson - Utilisation quotidienne

### Allumage des brûleurs de la table de cuisson

Pour allumer un brûleur, avant de déposer une poêle

1. Poussez et tournez la commande du brûleur choisi jusqu'au repère maxi.
2. Présentez une flamme au brûleur correspondant après avoir tourné la commande.
3. Relâchez la commande du brûleur après apparition de la flamme.
4. Réglez ensuite la flamme sur la position désirée.

Pour interrompre l'arrivée de gaz, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la position d'arrêt.

**Important** Chaque brûleur est équipé d'un dispositif de sécurité. Si la flamme s'éteint, le dispositif de sécurité coupe l'arrivée de gaz.

 **Avertissement** Risque d'incendie ! Surveillez attentivement la cuisson en cas de friture car les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement.

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

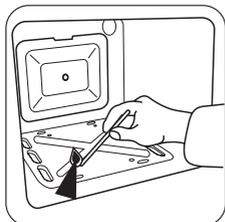
### Couvercle de la table de cuisson

Le but du couvercle est d'éviter que de la poussière ne pénètre à l'intérieur de la table de cuisson, lorsqu'il est fermé, et de recueillir les éclaboussures d'huile ou de graisse, lorsqu'il est ouvert. Évitez de l'utiliser pour tout autre usage. Avant d'ouvrir le couvercle, essuyez toute trace de liquide ou d'éclaboussure. Veillez à ce que le couvercle soit toujours propre, nettoyez-le après chaque utilisation de la table de cuisson et essuyez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.

## Four - Utilisation quotidienne

### Allumage manuel du four à gaz

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme de l'orifice dans le bas delà cavité du four, comme illustré ci-dessous.



3. En même temps, enfoncez complètement la manette de commande du four et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.
4. Vous pouvez contrôler la flamme à travers les orifices pratiqués dans le bas du four.
5. Une fois le brûleur du four allumé, maintenez la manette de commande du four enfoncée pendant environ 5-10 secondes.

6. Relâchez la manette de commande et fermez délicatement la porte du four. Pour régler la température, tournez

### Utilisation du four

La cuisson traditionnelle s'effectue par convection naturelle. L'air chauffé circule selon le principe de courants ascendants et descendants.

Il est nécessaire de préchauffer le four. Toutes les cuisinières varient de l'une à l'autre et il est essentiel de connaître les températures de cuisson approximatives avant d'utiliser l'appareil. Il peut s'avérer nécessaire d'ajuster la température en fonction de vos besoins spécifiques. Seule l'expérience permet de déterminer le réglage correspondant aux exigences personnelles.

## Table de cuisson - Conseils généraux et pratiques

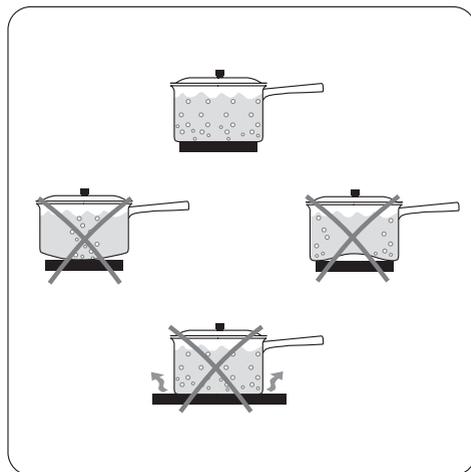
### Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide cuire à petits bouillons.

Utilisez des plats et casseroles dont le fond correspond à la taille du brûleur utilisé.

Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson
Rapide	180 mm - 260 mm
Semi-rapide	120 mm - 220 mm
Auxiliaire	80 mm - 160 mm

Pour obtenir de bons résultats, optez toujours pour des récipients adaptés au diamètre du brûleur utilisé (voir les figures). Choisissez des récipients à fond plat et épais. Nous vous recommandons de baisser la flamme dès que le liquide se met à bouillir.



Pour un allumage correct, veillez à maintenir la couronne du brûleur et les bougies d'allumage propres.

## Four - Conseils généraux et pratiques

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

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

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

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

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

### Pâtisseries

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.

- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

### Cuisson de la viande et du poisson

- Les rôtis doivent avoir un poids minimum de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C. Utilisez une lèche-frite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent ne laissent des traces indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbibber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèche-frite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que la condensation ne se forme.

### Tableau de cuisson

Ces tableaux doivent être utilisés uniquement à titre indicatif. Il peut s'avérer nécessaire d'augmenter ou de diminuer la température en fonction de vos besoins spécifiques. Seule l'expérience permet de déterminer le réglage correspondant aux exigences personnelles.

 Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux n'incluent pas le préchauffage. Un bref préchauffage du four (environ 10 minutes) est nécessaire avant la cuisson.

Plat	Température °C	Gratin 	Temps de cuisson 
Gâteau à base de farine noire et blanche	175	2	60-70
Galette	175	3	60-70
Gâteau génoise	175	3	35-40
Fond de gâteau à garnir	200	3	15-20
Gâteau au fromage blanc	200	2	35-40
Roulé à la confiture	200	2	35-40
Brioche	200	2	35-40
Viennoiseries	200	3	10-15
Choux à la crème	200	3	30-40
Meringue	140	3	120
Lasagnes	225	2	40-50
Rôti à cuisson lente	175	2	12-15
Rôti à cuisson rapide	200	2	10-12
Pain de viande	200	2	30-40
Canard 1,5 - 2 kg	200	2	120-180
Oie 3 kg	200	2	150-210
Poulet rôti	200	2	60-90
Dinde 5 kg	175	2	environ 240
Lièvre	200	2	60-90
Selle de chevreuil	200	2	90-150
Cuissot de chevreuil	175	2	90-180
Flan de légumes bouillis	200	2	40-45
Mulets	200	2	40-50
Pizzas	240	2	20-25

## Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, DÉBRANCHEZ l'appareil. N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

**Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique - surface de la table de cuisson**  
Il est préférable de nettoyer la table de cuisson lors-

qu'elle est encore chaude, il sera plus facile d'éliminer les taches incrustées que si vous la laissez refroidir. Nettoyez régulièrement le dessus de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. Évitez d'utiliser :

- Produits ménagers et eau de javel ;
- Tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles anti-adhérentes ;

- Tampons à récurer ;
- Produits détachants pour évier/lavabo.

Si la surface de la table de cuisson est particulièrement sale, utilisez un produit de nettoyage spécifique, comme Hob Brite ou Bar Keepers Friend.

### Supports de casseroles

Les supports de casseroles peuvent être lavés en lave-vaisselle. Si vous les lavez à la main, faites attention lorsque vous les séchez, car le processus d'émaillage peut laisser des bords rugueux. Au besoin, nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'une crème nettoyante.

### Brûleurs

Vous pouvez retirer les chapeaux et couronnes des brûleurs pour les nettoyer. Nettoyez les chapeaux et couronnes des brûleurs à l'eau savonneuse chaude et éliminez les marques à l'aide d'une crème nettoyante neutre. Si les marques sont particulièrement tenaces, vous pouvez utiliser avec prudence un tampon métallique imbibé de détergent.

Après le nettoyage, veillez à bien sécher avec un chiffon doux.

### Cavité du four

Il est préférable de nettoyer la cavité émaillée du four lorsqu'il est encore chaud. Passez un torchon doux trempé dans de l'eau savonneuse chaude après chaque usage. À l'occasion, effectuez un nettoyage plus profond à l'aide d'un détergent adapté aux fours.

### Nettoyage de l'extérieur

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

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

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

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

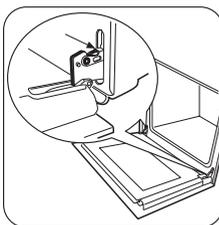
### Nettoyage de la porte du four

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

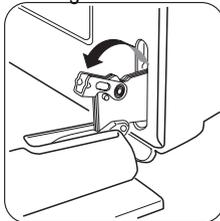
**⚠ Avertissement** Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir le four et débranchez-le.

Procédez comme suit :

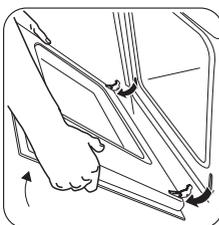
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Repérez les charnières qui fixent la porte au four.



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



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



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

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

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

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

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

## En cas d'anomalie de fonctionnement

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

Symptômes	Solutions
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la commande du four est correctement positionnée,</li> <li>• la durée de cuisson est adaptée,</li> <li>• la grille est bien positionnée dans le four,</li> <li>• le récipient de cuisson est bien adapté.</li> </ul>
Les flammes sont irrégulières	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché et que les orifices sur la couronne ne sont pas bouchés par des résidus alimentaires.</li> <li>• Vérifiez que le chapeau et la couronne du brûleur ont été remis correctement en place, par ex. après le nettoyage.</li> </ul>
Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôlez que les manettes de commande du four sont sur la position correcte.</li> </ul>
Le débit de gaz semble anormal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que les orifices de répartition de la flamme ne sont pas bouchés.</li> <li>• Vérifiez que le régulateur de pression fonctionne.</li> <li>• Vérifiez que le robinet de la bouteille est ouvert à fond.</li> </ul>
Odeurs de gaz dans la pièce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz est placé correctement et en bon état.</li> </ul>
Le temps de cuisson est trop long	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que la température est correcte pour le type d'aliment à cuire.</li> </ul>
La cuisinière fume	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que la cavité du four est propre et exempte de projections de graisse.</li> </ul>

## Caractéristiques techniques

FCG560GS			
La table de cuisson	Brûleur avant gauche	Brûleur rapide	3000 W
	Brûleur arrière gauche	Brûleur auxiliaire	1000 W
	Brûleur avant droit	Brûleur semi rapide	2000 W
	Brûleur arrière droit	Brûleur semi rapide	2000 W
Le four	Four		Gaz
	Puissance du brûleur du four		2700 W
	Nettoyage		manuel
Puissance de gaz maximale			10700 W
Accessoires	Grille		
	Lèche-frite émail		
Dimensions de la cuisinière	Hauteur		877 mm
	Largeur		500 mm
	Profondeur		600 mm

## Installation

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

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

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

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

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

 **Avertissement** Cet appareil ne doit en aucun cas être raccordé à une cheminée. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Les dispositions relatives à l'aération doivent faire l'objet d'une attention particulière.

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

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

### Raccordement à l'alimentation en gaz

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

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

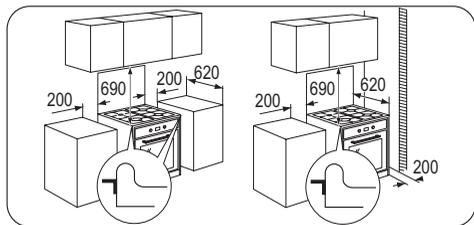
### Mise en place

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

 **Avertissement** La cuisinière doit être posée sur le sol uniquement, pas sur le socle.

Cet appareil est agréé de classe "1" concernant la surchauffe des surfaces environnantes.

Il est impératif de maintenir une distance de 2 cm par rapport aux meubles adjacents.



## Mise à niveau

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

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

## Raccordement à l'aide d'un tuyau rigide ou d'un tuyau métallique flexible

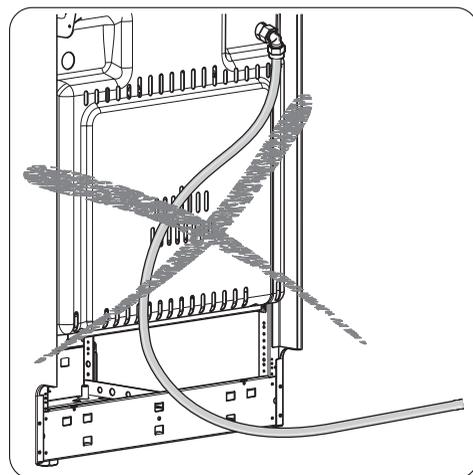
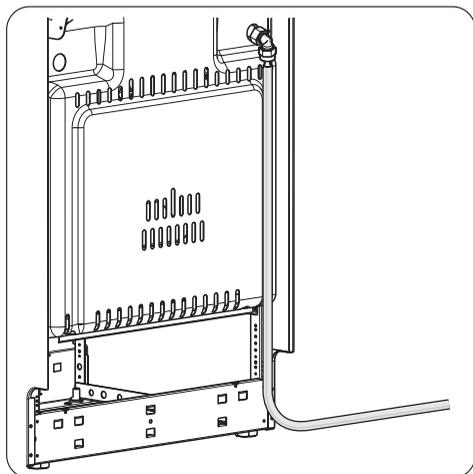
Pour garantir une plus grande sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil au système d'alimentation en gaz à l'aide de tuyaux rigides (par ex. en cuivre) ou de tuyaux flexibles en acier inoxydable, afin d'éviter de soumettre l'appareil à des contraintes. Le raccord du tuyau d'arrivée de gaz est de type Gc 1/2. Pour ce type d'installation, branchez l'appareil à l'alimentation en gaz exclusivement à l'aide de tuyaux métalliques flexibles conformes aux règles en vigueur.

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

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

Le tuyau flexible doit être posé de manière telle que :

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



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

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

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

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

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

### Adaptation à différents types de gaz

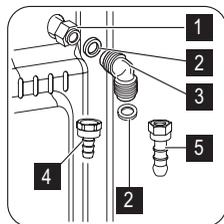
Pour adapter l'appareil à un différent type de gaz que celui pour lequel l'appareil a été conçu, observez les instructions ci-dessous dans l'ordre.

Raccordement au gaz :

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

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

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



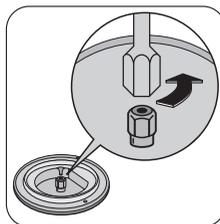
- 1 Point de raccordement au gaz
- 2 Joint d'étanchéité
- 3 Raccord réglable
- 4 Support de tuyau en caoutchouc LPG
- 5 Support de tuyau pour gaz naturel

### Injecteurs des brûleurs de la table de cuisson

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

### Remplacement des injecteurs

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



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

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

## Caractéristiques de brûleurs

CAT:II 2E+ 3+							
Brûleur	Puissance normale (kW)	Puissance économique (kW)	Type de gaz	Pression (mbar)	By-pass (mm)	Diamètre des injecteurs (mm)	(g/h)
Rapide	3,00	0,75	Gaz naturel G 20	20	0,42	1,19	-
	2,75	0,75	Gaz naturel G 25	25		1,19	-
	3,00	0,72	Gaz butane G 30	28-30		0,88	218,14
Semi-rapide	1,90	0,45	Gaz naturel G 20	20	0,32	0,96	-
	1,75	0,45	Gaz naturel G 25	25		0,96	-
	2,00	0,43	Gaz butane G 30	28-30		0,71	145,43
Auxiliaire	1,00	0,35	Gaz naturel G 20	20	0,30	0,70	-
	0,90	0,35	Gaz naturel G 25	25		0,70	-
	1,00	0,35	Gaz butane G 30	28-30		0,50	72,71
Four	2,70	0,90	Gaz naturel G 20	20	0,44	1,20	-
	2,50	0,90	Gaz naturel G 25	25		1,20	-
	2,70	0,90	Gaz butane G 30	28-30		0,80	218,1

### Réglage du niveau minimum

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

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

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

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

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

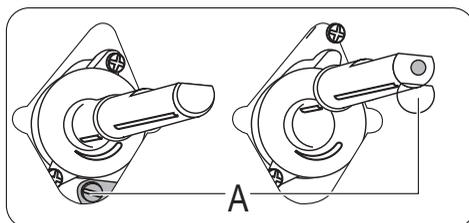
**i** Si vous passez du gaz naturel 20 mbar au gaz liquide, serrez la vis de réglage à fond. Si vous passez du gaz liquide au gaz naturel 20 mbar, desserrez la vis de by-pass de 1/4 de tour environ.

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

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

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

### A - Vis de réglage minimum



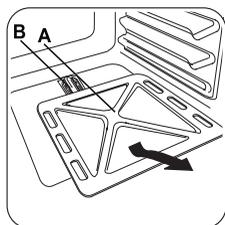
Remontez les pièces, en suivant la même procédure dans l'ordre inverse.

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

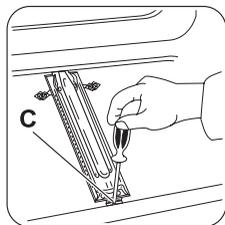
## Injecteur du brûleur du four à gaz

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

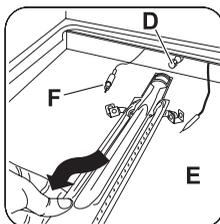
1. Retirez la sole de la cavité du four (A).



2. Dévissez la vis (C) qui maintient le brûleur du four à gaz en place.



3. Faites glisser délicatement le brûleur du four à gaz hors du support d'injecteur (D) et déplacez-le lentement vers la gauche, en veillant à ne pas écraser le fil de raccordement de la bougie d'allumage (E) et le thermocouple (F).



4. Avec une clé à douille 7, dévissez l'injecteur du brûleur à gaz et remplacez-le par celui requis.
5. Remontez le brûleur en suivant la même procédure dans le sens inverse.
6. Remplacez l'étiquette du type de gaz (placée près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle adaptée au nouveau type de gaz.

## Mise au rebut

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte réservé à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimales.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

### Matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage utilisés sont respectueux de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les em-

ballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

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

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







[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)