FAURE

FR

Notice d'utilisation

Cuisinière

FCG6600MW

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Instructions de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ 8
Table de cuisson - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ 9
Four - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
Four - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 10
Four - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 23
Installation _ 24
En matière de protection de l'environnement _ _ _ 28

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 de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de 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.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- 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. Mettez à l'arrêt 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.
- 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.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

⚠ Instructions de sécurité

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. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- 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.

⚠ **Avertissement** Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

Branchement électrique

⚠ **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement au gaz

- Tout raccordement au gaz doit être effectué 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 relatives à 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. Veillez à brancher l'appareil en conformité avec les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

Utilisation

⚠ **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil 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.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez tou-

jours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.

- 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'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- 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.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des zones de cuisson et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- 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.

⚠ **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- 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 placez jamais de feuilles d'aluminium 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.
- Pour faire cuire des gâteaux moelleux, utilisez un plateau de cuisson. 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 complètement.
- 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 jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Couvercle

- 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 jusqu'à ce que la table de cuisson et le four soient complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.

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 et débranchez la fiche de la prise secteur.
- 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.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- 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.

Éclairage intérieur

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.

⚠ **Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

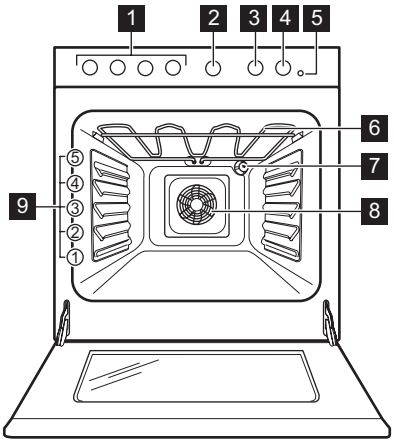
Mise au rebut

⚠ **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

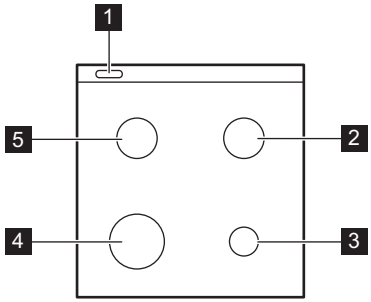
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Manettes de la table de cuisson
2 Manette de la minuterie
3 Manette de sélection des fonctions du four
4 Manette du thermostat
5 Indicateur de température
6 Résistance
7 Éclairage du four
8 Ventilateur
9 Position des grilles

Description de la table de cuisson



1 Sortie de la vapeur
2 Brûleur semi-rapide
3 Brûleur auxiliaire
4 Brûleur rapide
5 Brûleur semi-rapide

Accessoires

- **Grille**
  Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau multi-usages**
  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits.
- **Tiroir de rangement**
  Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

Avant la première utilisation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de gradin amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Préchauffage

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

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner pendant 45 minutes.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 minutes.

Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

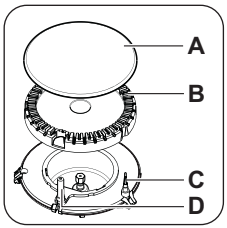
Allumage des brûleurs

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.

Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

1. Enfoncez la manette et tournez-la jusqu'à la position maximale . Lorsque vous enfoncez la manette, le générateur d'étincelles s'active automatiquement.
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 10 secondes environ. Cela permet au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

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



A) Chapeau du brûleur
B) Couronne du brûleur
C) Thermocouple
D) Bougie d'allumage

Avertissement Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 10 secondes, relâchez la manette et tournez-la jusqu'à la position Arrêt. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.

Important Vous pouvez allumer le brûleur sans appareil électrique (par exemple, en cas de coupure d'électricité dans la cuisine). Pour cela, approchez la flamme du brûleur, enfoncez la manette pendant 10 secondes et tournez-la jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette sur la position Arrêt. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur le symbole ■ .

Avertissement Abaissez toujours la flamme ou éteignez le brûleur avant de retirer les récipients du brûleur.

Table de cuisson - Conseils

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme juste assez pour laisser le liquide frémir.

⚠ **Avertissement** Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre est compatible avec la dimension du brûleur.

Brûleur	Diamètres des récipients
Rapide	180 - 260 mm
Semi-rapide	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 160 mm

Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

⚠ **Avertissement** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.

⚠ **Avertissement** Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil avec des appareils à vapeur ou à haute pression.

⚠ **Avertissement** N'utilisez aucun nettoyant abrasif, acide ni paille de fer. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

ℹ Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- 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.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne doivent pas** être placés dans le lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le processus d'émaillage laisse parfois des arêtes risquant de vous blesser. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.
- **Replacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Four - Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque vous l'éteignez, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette du four sur la fonction du four souhaitée.

2. Tournez la manette du thermostat sur la température souhaitée.
   L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.

3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
■	Position ARRÊT	L'appareil est éteint.
	Éclairage du four	Utilisez cette fonction pour éclairer l'intérieur du four.
	Chaleur tournante	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
	Cuisson traditionnelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
	Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et stériliser des aliments.
	Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et pour faire griller du pain.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire griller du pain.
	Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

Minuterie - Minuteur

Utilisez-le pour régler un décompte.
Dans un premier temps, tournez la manette du minuteur (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») le plus loin possible vers la droite. Ensuite, tournez-la vers la gauche sur la durée nécessaire. Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée. **Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement 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, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Attention Utilisez un plateau de cuisson profond pour faire cuire les gâteaux moelleux. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

Cuire

Informations générales

- Votre nouveau 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 niveaux

des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux.

- 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 utilisez des plats surgelés, les plaques dans le four peuvent se tordre lors de la cuisson. Une fois les plaques refroidies, cette torsion a disparu.

Comment utiliser les tableaux de cuisson

- La première fois, nous vous conseillons d'utiliser la température la plus basse.
- 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 10-15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène au début. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Conseils de cuisson

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment bruni.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un niveau inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. **Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.**
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

Chaleur tournante

Cuisson sur un seul niveau du four

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	150 - 160	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cake aux fruits	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 1)	25 - 40
Pâte à tarte - brisée	2	170-180 1)	10 - 25
Pâte à tarte - génoise	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, disposés en diagonale)	2- 3	160	60 - 90

1) Préchauffez le four

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	150 - 160	20 - 40
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 1)	3	150	35 - 55
Tartes aux fruits sur pâte sablée	3	160 - 170	40 - 80

1) Utilisez une lèchefrite

Biscuits/Gâteaux secs

Type de cuisson	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	150 - 160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits/gâteaux secs à base de pâte levée	3	150 - 160	20 - 40

Type de cuisson	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Pâtisseries feuilletées	3	170 - 180 1)	20 - 30
Petits pains	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 par plaque)	3	150 1)	20 - 35

1) Préchauffez le four

Tableau des gratins

Plat	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	1	160 - 170 1)	15 - 30
Légumes farcis	1	160 - 170	30- 60

1) Préchauffez le four

Cuisson sur plusieurs niveaux

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Positions des grilles 2 niveaux	Température en °C	Durée en min
Choux à la crème/éclairs	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Crumble sec	2/4	150 - 160 1)	30 - 45

1) Préchauffez le four

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Positions des grilles 2 niveaux	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	2/4	150 - 160 1)	20 - 40
Short bread/ Pastry Stripes	2/4	140 1)	20 - 45
Biscuits à base de génoise	2/4	160 - 170 1)	25 - 45
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macarons	2/4	100 - 120 1)	40 - 80
Biscuits/gâteaux secs à base de pâte levée	2/4	160 - 170 1)	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	2/4	170 - 180 1)	30 - 50

1) Préchauffez le four

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	2	160 - 180	50 - 70
Gâteau de Savoie au madère/cake aux fruits	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Pâte à tarte - brisée	2	190 - 210 1)	10 - 25
Pâte à tarte - génoise	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, disposés en diagonale)	1 - 2	180	60 - 90
Tarte salée (par ex., quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Gâteau au fromage	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Préchauffez le four

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	2	170 - 190	40 - 50
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	2	160 - 180 1)	50 - 70
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	1 - 2	1. 230 1) 2. 160 - 180 1)	1. 20 2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	3	190 - 210 1)	20 - 35
Gâteau roulé	3	180 - 200 1)	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	3	160 - 180	20 - 40
Gâteau aux amandes et au beurre/tartes au sucre	3	190 - 210 1)	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) 2)	3	170	35 - 55

Type de cuisson	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Tartes aux fruits sur pâte sablée	3	170 - 190	40 - 60
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (bien garnie) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50
Pizza (pâte fine)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Pain sans levain	1	230 - 250	10 - 15
Tartes	1	210 - 230	35 - 50

1) Préchauffez le four
2) Utilisez une lèchefrite

Biscuits/Gâteaux secs

Type de cuisson	Position des grilles	Température en °C	Durée en min
Biscuits sablés	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Biscuits à base de génoise	3	170 - 190	20 - 30
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	3	80 - 100	120- 150
Macarons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits/gâteaux secs à base de pâte levée	3	170 - 190	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	3	190 - 210 1)	20 - 30
Petits pains	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 par plaque)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Préchauffez le four

Tableau des gratins

Plat	Position des grilles	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	1	180 - 200	45 - 60
Lasagnes	1	180 - 200	35 - 50
Gratin de légumes	1	180 - 200 1)	15 - 30

Plat	Position des grilles	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	1	200 - 220 1)	15 - 30
Gratins sucrés	1	180 - 200	40 - 60
Gratins de poisson	1	180 - 200	40 - 60
Légumes farcis	1	180 - 200	40 - 60

1) Préchauffez le four

Rôtissage

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour le rôtissage (reportez-vous aux instructions du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si disponible) ou sur la grille en plaçant la lèchefrite en dessous.
- Faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec un couvercle. Ainsi, la viande sera bien juteuse.
- Tous les types de viande pouvant être dorés ou ayant une peau peuvent être rôtis dans le plat à rôtir sans couvercle.

Rôtissage avec la convection naturelle

Bœuf

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	230 - 250 1)	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : à point	par cm d'épaisseur	1	220 - 230	8 - 10
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	200 - 220	10 - 12

1) Préchauffez le four

Porc

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Veau

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau[1)]	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) utilisez un plat à rôtir couvert

Agneau

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Selle d'agneau	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Gibier

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	1	220 - 240 [1)]	30 - 40
Selle de chevreuil	1,5 - 2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Préchauffez le four

Volaille

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	220 - 250	20 - 40
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	1	220 - 250	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Canard	1,5 - 2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Dinde	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Poisson

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Poisson entier	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

Bœuf

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rôti ou filet de bœuf : à point	par cm d'épaisseur	1	180 - 190	6 - 8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170 - 180	8 - 10

1) Préchauffez le four

Porc

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veau

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Jarret de veau	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Agneau

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Volaille

Type de viande	Quantité	Positions des grilles	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200 - 250 g chacun	1	200 - 220	30 - 50
Demi-poulet	400 - 500 g chacun	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Canard	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Oie	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Dinde	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Gril

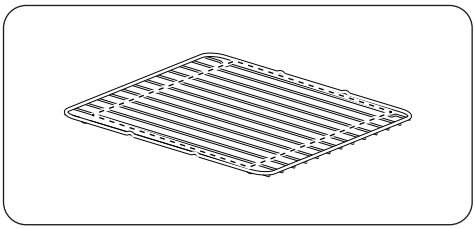
Utilisez toujours la fonction Gril à la température maximale

Important Fermez toujours la porte du four lorsque vous utilisez le gril

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau des grillades.
- Placez toujours le plat sur le premier niveau pour recueillir la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

La zone pour griller est située au centre de la grille.



Gril

Types d'aliments à griller	Positions des grilles	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2e face
Rôti de boeuf, à point	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet de bœuf, à point	3	230	20 - 30	20 - 30
Échine de porc	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Échine d'agneau	3	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Poisson entier, 500 - 1 000 g	3 - 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Gril

Types d'aliments à griller	Positions des grilles	Température en °C	Durée de grillade en min	
			1re face	2e face
Burgers	4	max[1)]	9 - 15	8 - 13
Filet de porc	4	max	10 - 12	6 - 10
Saucisses	4	max	10 - 12	6 - 8
Tournedos, steaks de veau	4	max	7 - 10	6 - 8
Pain grillé	4 - 5	max[1)]	1 - 4	1 - 4
Toasts avec garniture	4	max	6 - 8	-

1) Préchauffez le four

Stérilisation

Remarques :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Continuer la cuisson à 100 °C en min
Poires, coings, prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Continuer la cuisson à 100 °C en min
Carottes 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Bouquet croquant de légumes	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave, petits pois, asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Laissez reposer dans le four éteint

Décongélation

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.
Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela pourrait rallonger le temps de décongélation.

Utilisez le premier niveau de la grille. Il s'agit de celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Commentaire
Poulet, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez la volaille sur une soucoupe retournée, posée sur une grande assiette. Retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

Four - Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'eau savonneuse tiède.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.

- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Nettoyez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide et de l'eau savonneuse tiède après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou au lave-vaisselle. Vous risqueriez 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 commandes du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyage de la porte du four

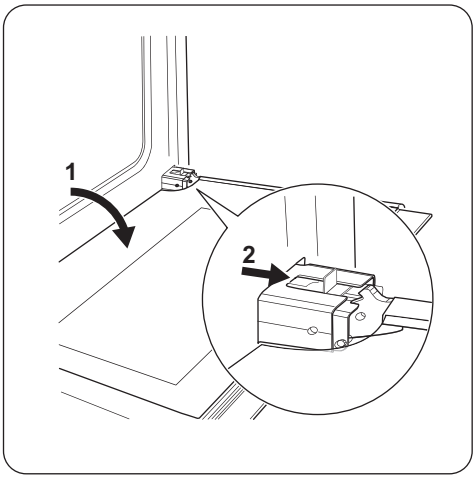
La porte vitrée de votre appareil peut avoir une taille et un type différents de ceux des schémas. Le nombre de panneaux en verre peut varier.

Avertissement Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.

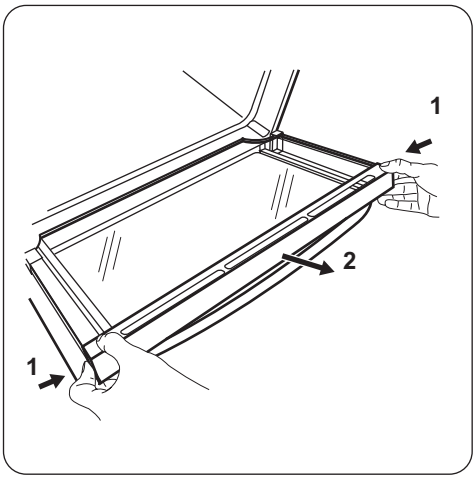
Avertissement Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.

Retrait de la vitre :

1. Ouvrez complètement la porte
2. Déplacez la glissière jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Fermez la porte jusqu'à ce que la glissière la bloque.



4. Saisissez les deux côtés du support de la porte situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support.
5. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
6. Retirez les panneaux de verre.



Pour mettre en place les panneaux, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

Attention Les panneaux de verre comportent un marquage sur l'un de leurs côtés. Assurez-vous que ce marquage se trouve dans le coin supérieur gauche.

Éclairage du four

Avertissement Risque de choc électrique !

Avant de remplacer l'éclairage du four :

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

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

Remplacement de l'éclairage du four

1. Le diffuseur de l'éclairage se trouve dans le fond de l'intérieur du four.
   Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.

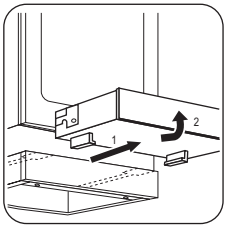
Important Utilisez le même type d'ampoule.

4. Replacez le diffuseur en verre.

Retrait du tiroir

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.



2. Soulevez le tiroir en le mettant légèrement en angle et retirez-le des glissières.

Insertion du tiroir

1. Placez le tiroir sur ses glissières. Assurez-vous que les prises s'engagent correctement dans les glissières.
2. Baissez le tiroir en position horizontale et poussez-le.

Avertissement Lorsque le four fonctionne, de la chaleur peut s'accumuler dans le tiroir. N'y rangez pas de produits inflammables (tels que des produits nettoyants, des sacs en plastique, des gants de cuisine, du papier, des aérosols de nettoyage, etc.).

En cas d'anomalie de fonctionnement

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez le fusible de votre tableau électrique.
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage du gaz	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés	Assurez-vous que le chapeau et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé	Maintenez la manette enfoncée pendant 5 secondes environ une fois la flamme allumée.

Problème	Cause probable	Solution
Les flammes du brûleur à gaz sont irrégulières	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.
L'appareil ne fonctionne pas	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien qualifié.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas allumé	Mettez le four en marche.
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'éclairage du four est défectueux	Remplacez l'éclairage du four
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes

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

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

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.

Dimensions	
Hauteur	847 - 867 mm
Largeur	596 mm
Profondeur	600 mm
Capacité du four	69 l
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Catégorie de l'appareil	III1c2E+3+

Alimentation en gaz	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
	G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar

Diamètres de by-pass

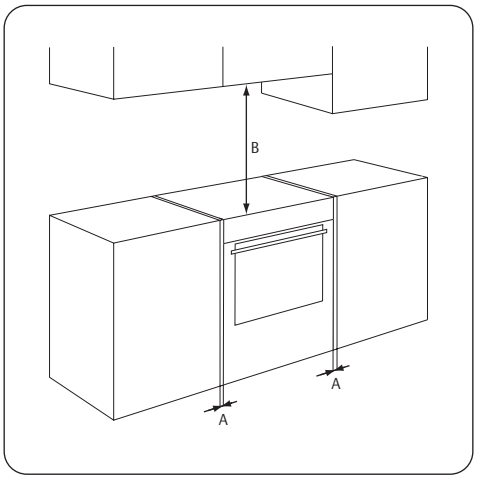
Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Rapide	42

Brûleurs à gaz

BRÛLEUR		Auxiliaire	Semi-rapide	Rapide
GAZ NATUREL G20 20 mbar	Puissance normale (kW)	1	2	3.2
	Puissance (m3/h)	0.095	0.191	0.304
	Modèles d'injecteurs 1/100 mm	70	96	121
LPG (Butane/Propane) G30 28-30 mbar	Puissance normale (kW)	1	2	3.2
	Puissance (g/h)	73	145	233
	Modèles d'injecteurs 1/100 mm	50	71	88
Gaz de ville G130 8 mbar)	Puissance normale (kW)	1	2	3.2
	Puissance (m3/h)	0.140	0.280	0.406
	Modèles d'injecteurs 1/100 mm	127	195	255

Emplacement de l'appareil

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



Distances minimales

Dimensions	mm
A	2
B	685

Raccordement au 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.

Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si le raccordement peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fermement fixé au moyen de colliers de serrage.

Installation : utilisez le porte-tuyau. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique 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 ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

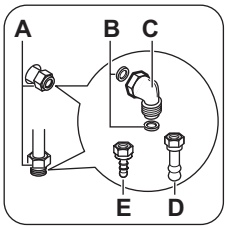
- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;

– 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.

Important Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et pas de flamme !

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

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



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

L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Afin de modifier le paramètre, choisissez un support de tuyau dans la liste. N'oubliez jamais d'utiliser le joint plat d'étanchéité

Raccordement aux différents types de gaz

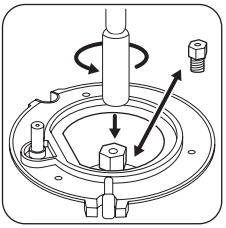
Avertissement Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.

Cet appareil est prévu pour fonctionner au gaz naturel.
Avec les injecteurs appropriés, vous pouvez également le faire fonctionner au gaz liquide.

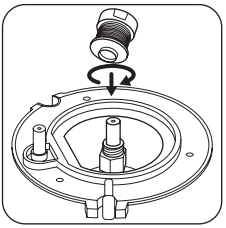
Avertissement Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes de gaz sont bien en position Arrêt et débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement. Risque de blessure !

Remplacement des injecteurs

1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez.



Pour passer au Gaz de ville (G110/G120/G2.350), fixez le régulateur d'air sur les injecteurs principaux. Vissez-le au maximum.



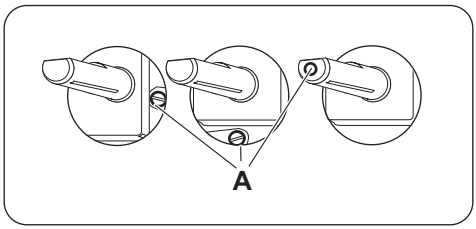
4. Remontez les pièces. Suivez la même procédure en commençant par la fin.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

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 minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage (A). La position de la vis de réglage (A) varie selon les modèles.

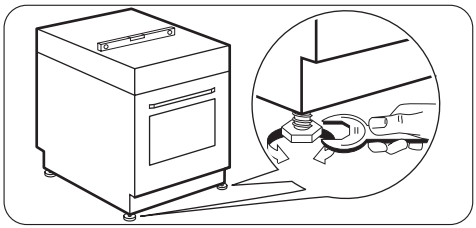


- Si vous passez du gaz naturel au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel, desserrez la vis de réglage d'environ un quart de tour.

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

Mise de niveau

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



Protection anti-bascule

Attention Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

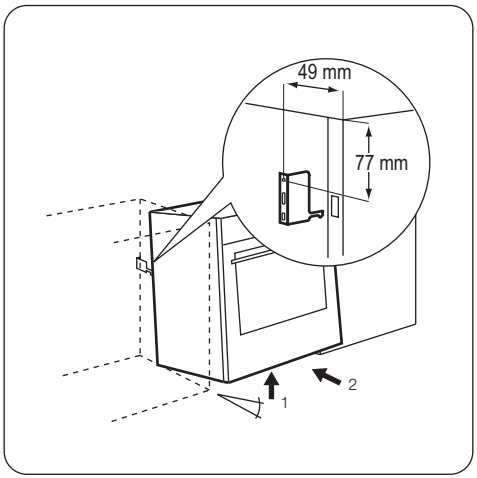
Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.

Important Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Installez la protection anti-bascule 77 mm en-dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 49 mm à côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support (voir la figure). Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
3. L'orifice se trouve sur les côtés gauche et droit, à l'arrière de l'appareil.

L'appareil est livré avec un support pour le côté gauche. Vous pouvez acheter un support pour le côté droit chez votre vendeur.

Soulevez l'avant de l'appareil (1) et placez-le au milieu de l'espace entre les placards (2). Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.
Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.



Installation électrique

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche et un câble d'alimentation.

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.

Emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Eliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

FAURE

www.electrolux.com/shop

892957728-B-472013