

AKG9241Z5X



---

FR

Cuisinière

---

Notice d'utilisation

**ARTHUR MARTIN**

## TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité	2	Four - Utilisation quotidienne	13
Consignes de sécurité	4	Four - Fonctions de l'horloge	15
Description de l'appareil	8	Four - Utilisation des accessoires	16
Avant la première utilisation	9	Four - Conseils	18
Table de cuisson - Utilisation quotidienne	10	Four - Entretien et nettoyage	22
		Dépannage	26
Table de cuisson - Conseils	11	Installation	28
Table de cuisson - Entretien et nettoyage	12		

Sous réserve de modifications.

## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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



#### **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 ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.


## **Sécurité générale**

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : 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 doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Cet appareil est adapté aux marchés suivants: 

### Installation



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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd.

Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espace minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Le dossier en verre doit être installé lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

## 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 paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez une prise correctement installée et protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous

l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse 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 principale 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 électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, 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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

## Raccordement au gaz

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

d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

## Utilisation



**AVERTISSEMENT!** Risque de blessures et de brûlures.  
Risque d'électrocution.

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



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

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.



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

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne posez pas de papier aluminium sur l'appareil ou directement dans 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 ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- 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.
- Les récipients en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent rayer la surface. Soulevez

toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## Entretien et nettoyage



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

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension.  
Débranchez la fiche d'alimentation 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 votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à

récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

## Éclairage intérieur



**AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## Gril à gaz



**AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie, d'explosion et de brûlures.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation du gril. Les parties accessibles deviennent chaudes.
- Tenez les enfants éloignés tant que le gril est en fonctionnement.
- Ne placez pas la grille avec des aliments sur le gradin le plus haut.

## Maintenance

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

## Mise au rebut

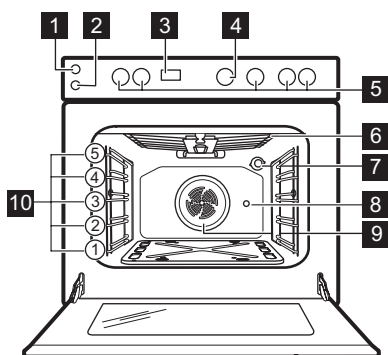


**AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

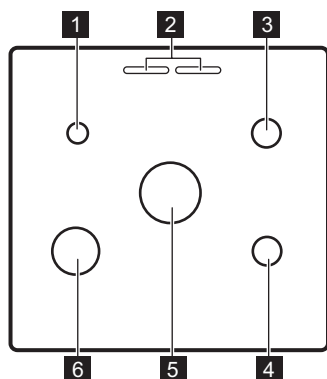
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Présentation générale



- 1** Touche de la fonction Brochettes
- 2** Touche pour l'éclairage
- 3** Afficheur
- 4** Manette des fonctions du four
- 5** Manettes de la table de cuisson
- 6** Gril
- 7** Éclairage
- 8** Moteur pour brochettes
- 9** Ventilateur
- 10** Position des grilles

### Description de la table de cuisson



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

### Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats à rôtir, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux et les biscuits.
- **Grille pour brochettes**  
Pour griller de la viande et des légumes.
- **Compartiment de rangement**



Le compartiment de rangement se trouve sous le four. Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.



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

- **Cafetière (le cas échéant)**  
Pour les cafetières et les petites casseroles.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



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

### Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.


Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».



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

Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

### Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.



Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.


Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure.

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

### Modification de l'heure



Vous ne pouvez pas changer l'heure du jour si la fonction Durée  ou Fin  est activée.

Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de l'heure du jour clignote.

Pour régler l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».

### Préchauffage

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

1. Réglez la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant environ 1 heure.



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

L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

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

## TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



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

### Allumage du brûleur de la table de cuisson



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.



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





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.



En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer le brûleur à la main.

### Allumage du brûleur d'une table de cuisson avec le thermocouple

- Pour un allumage manuel, approchez la flamme du brûleur. Enfoncez la manette de la table de cuisson et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale .
- Pour un allumage intégré à une manette, enfoncez la manette de la table de cuisson tout en la tournant vers la gauche jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale .

Maintenez la manette de la table de cuisson enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.

Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



**AVERTISSEMENT!** Ne maintenez pas la manette enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

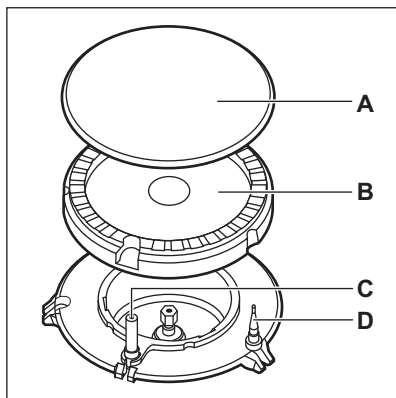


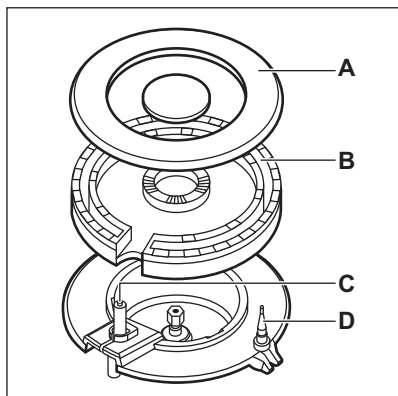
Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



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

### Vue d'ensemble des brûleurs





- A. Couverture du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie d'allumage
- D. Thermocouple (si présent)

### Arrêt du brûleur

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



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

## TABLE DE CUISSON - CONSEILS



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

### Récipients



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



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



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



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

### Diamètres des récipients



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

Brûleur	Diamètre du récipient (mm)
Triple couronne	160 - 260
Rapide	160 - 240
Semi-rapide	140 - 240
Auxiliaire	120 - 180

### 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.

## TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

### Informations générales

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

### Nettoyage de la table de cuisson

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

### Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique

dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

### Supports de casserole



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

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



Remplacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson. Utilisez les deux mains car les supports de casserole sont lourds.

2. Après avoir lavé les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en place.
3. Assurez-vous que les bras des supports de casserole se trouvent bien au centre du brûleur pour que ce dernier puisse fonctionner correctement.

### Entretien périodique





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

## FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



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

### Fonctions du four

Fonction du four		Application
	Position Arrêt	Le four est éteint.
	Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour griller du pain.
	Éclairage du four	Pour éclairer l'intérieur du four. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche d'éclairage du four.
<b>Kebab</b>	Grille pour brochettes motorisée	Pour griller de la viande (notamment du poulet, du kefta et de petits morceaux de viande) et des légumes.
<b>MIN - 240 °C</b> 	Gaz multifonction	Pour cuisiner plusieurs plats en même temps. Pour préparer des fruits au sirop maison et déshydrater des champignons ou des fruits. Le ventilateur fonctionne toujours lorsqu'un niveau de cuisson est sélectionné.

### Allumage du brûleur du four à gaz



**ATTENTION!** Veillez à ce que la porte du four soit ouverte lorsque vous allumez le brûleur du four.



#### Dispositif de sécurité du four :

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

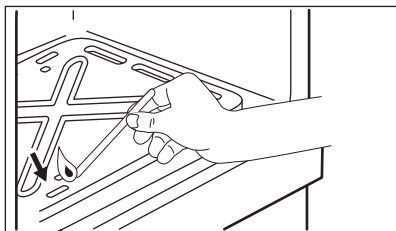
- Ouvrez la porte du four.
- Allumez le brûleur du four à gaz.
  - Pour un allumage intégré à la manette de commande, tournez la manette des fonctions du four vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson maximal et appuyez dessus pour allumer le brûleur.

Maintenez la manette des fonctions du four enfoncée pendant 15 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.

### Allumage manuel du brûleur du four à gaz

En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer le brûleur du four sans dispositif électrique.

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



3. Enfoncez la manette de sélection des fonctions du four tout en la tournant vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale.
4. Lorsque la flamme apparaît, maintenez la manette des fonctions du four enfoncée sur la position d'arrivée de gaz maximale pendant 15 secondes maximum pour laisser le temps au thermocouple de chauffer.

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

### Après l'allumage du brûleur à gaz du four

1. Relâchez la manette de sélection des fonctions du four.
  2. Fermez la porte du four.
  3. Tournez la manette des fonctions du four sur le niveau de cuisson souhaité.
- Contrôlez la flamme à l'aide des orifices situés au bas du four.

### Mise à l'arrêt du brûleur du four

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

### Utilisation du gril

- !** **ATTENTION!** Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque le gril est activé.
- i** La température du gril ne peut pas être réglée. Pour obtenir une température plus basse ou un temps de cuisson plus long, la plaque du gril doit être abaissée pour l'éloigner de la flamme.
- i** Ne placez pas la viande directement sur la plaque ou la lèche-frite.
- !** **ATTENTION!** Ne placez pas la viande sur le niveau le plus haut. Risque d'incendie.
- !** **ATTENTION!** Veillez à tourner la manette des fonctions du four au maximum. Évitez la position intermédiaire entre Arrêt et Gril. Sur les positions intermédiaires, le générateur d'étincelles peut rester actif.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Allumez le brûleur du gril.
  - Pour un allumage manuel, approchez une flamme des orifices du brûleur du gril. Enfoncez et tournez la manette du gril sur la position flamme. Maintenez la manette enfoncée.
  - Pour un allumage intégré sur la manette de commande, enfoncez et tournez la manette du gril sur la position flamme.
3. Maintenez la manette du gril enfoncée pendant 15 secondes environ.
4. Relâchez la manette de commande du four.
 

Si le gril ne s'allume pas, ou s'il s'éteint accidentellement, relâchez la manette des fonctions du four et tournez-la sur la position Arrêt. Ouvrez la porte du four. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le gril.

5. Préchauffez le gril pendant 5 à 10 minutes.
6. Placez la viande au niveau 3 du four.
7. Placez un plateau de cuisson ou le plat à rôtir en-dessous, au niveau 2, pour récupérer les jus.

En cas de panne de courant temporaire, ouvrez la porte du four, approchez une

flamme des orifices du brûleur du gril, puis tournez la manette du gaz sur la position flamme.

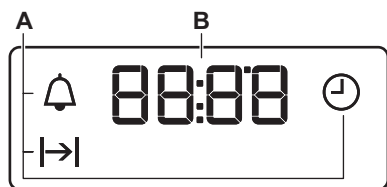
### Extinction du brûleur du gril

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

## FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

### Programmateur électronique

#### Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur

#### Touches

Touche	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⌚	CLOCK (horloge)	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

### Tableau des fonctions de l'horloge

Fonction de l'horloge		Application
⌚	HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
🔔	MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque le four est éteint.

### Régler la MINUTERIE


1. Appuyez sur ⌚ à plusieurs reprises jusqu'à ce que 🔔 commence à clignoter.

2. Appuyez sur + ou — pour régler la durée requise. La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

- À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez les boutons de fonction du four sur la position d'arrêt.

- Maintenez la touche — enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

## Annuler des fonctions de l'horloge

- Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.

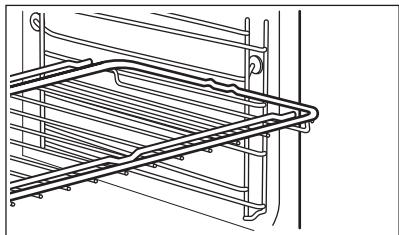
## FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



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

### Installation des accessoires

Grille métallique :



Faites glisser la grille entre les rails du support de grille. Les barres à l'avant et à l'arrière doivent être positionnées vers le haut.

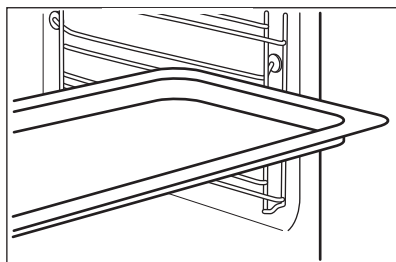


**AVERTISSEMENT!** La grille peut supporter un poids maximal de 24 kg. Évitez de poser des aliments plus lourds sur la grille.

Plateau :



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



Poussez le plateau ou le plat à rôtir entre les rails du support de grille choisi. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du four.

### Utilisation de la grille pour brochettes motorisée

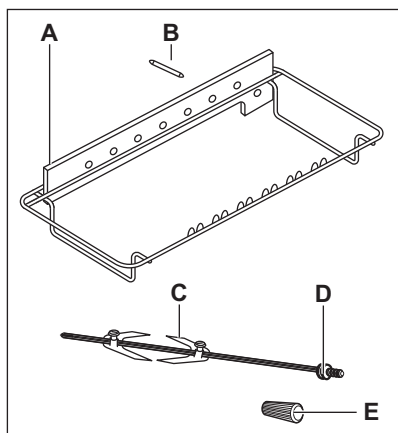


**AVERTISSEMENT!** Soyez prudent lorsque vous utilisez les tournebroches du kit. Les fourchettes et la broche sont pointues et tranchantes. Il existe un risque de blessure.



**AVERTISSEMENT!** Utilisez des gants lorsque vous retirez la grille pour brochettes. La grille, le compartiment, le tournebroche et le gril sont chauds. Risque de brûlure !

**ATTENTION!** Pour connaître le poids autorisé sur chaque tournebroche, reportez-vous au chapitre « Four - Conseils », Tableaux de cuisson.

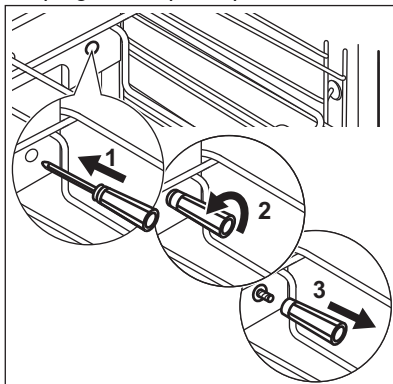



- A. Kit de grille pour brochettes
- B. Broche de connexion
- C. Fourchettes
- D. Broche
- E. Poignée

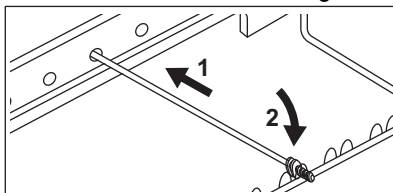
**AVERTISSEMENT!** Assurez-vous de l'absence de poignée de broche à l'intérieur du four avant le fonctionnement.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Placez le plateau de cuisson sur le niveau le plus bas.
3. Mettez la grille pour brochettes sur la position 4 et enfoncez-la complètement.  
Reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ».
4. Assemblez la poignée de broche E sur la broche de connexion du moteur B.

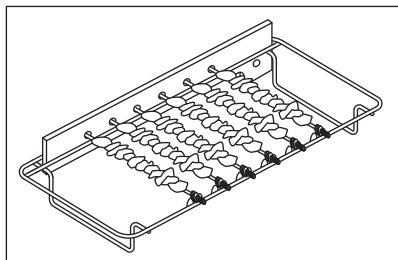
5. Assemblez la broche de connexion du moteur dans le four, puis retirez la poignée en plastique.



6. Refermez la porte du four.
7. Activez la fonction grill pour le préchauffage . Pour connaître la durée de préchauffage, reportez-vous au chapitre « Four - Conseils », Tableaux de cuisson.
8. Mettez les morceaux de poulet, la viande ou le kefta sur la broche D. Vérifiez que la viande se trouve bien au milieu de la broche.
9. Ouvrez la porte du four.
10. Portez les gants.
11. Mettez la broche dans les orifices de la grille pour brochettes A puis posez la broche à l'extrémité de la grille.



12. Retirez la poignée du tournebroche E de la broche D.
13. Répétez les deux dernières étapes pour le nombre souhaité de broches (max. 6).



14. Refermez la porte du four.
15. Appuyez sur la touche de la fonction Brochettes.
16. Vérifiez que les tournebroches tournent.

## FOUR - CONSEILS



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



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

### Informations générales

- L'appareil dispose de cinq positions de grille. Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la porte. C'est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner

### 17. Refermez la porte du four.

Lorsque la viande est prête, tournez les manettes des fonctions du four et celle de température en position ARRÊT. Éteignez la touche de la fonction Brochettes. Ouvrez partiellement la porte pour laisser la vapeur s'échapper. Une fois toute la vapeur sortie, ouvrez complètement la porte. Installez la poignée de broche. Retirez délicatement chaque broche du four.

l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

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

### Cuisson

La première fois, utilisez la température la plus basse.

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

Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne dorent pas toujours de manière homogène. S'ils ne dorent uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

## Cuisson de gâteaux

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

Si vous utilisez deux plateaux multi-usages en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

## Cuisson de viande et de poisson

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez

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

## Temps de cuisson

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

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

## Tableaux de cuisson

### Cocottes

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Lasagnes <sup>1)</sup>	2,5 - 4,0	195	45 - 50	2
Cannelloni <sup>1)</sup>	2,5 - 4,0	195	45 - 50	2
Gratin dauphinois <sup>1)</sup>	2,5 - 3,0	180	75 - 85	2
Gratin de macaroni <sup>1)</sup>	4,0 - 4,5	195	50 - 60	2
Kebab Halal	3,5 - 4,0	200	40 - 50	2

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 15 minutes.

### Viande & Volaille

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Mouton	3,0 - 4,0	210	90 - 120	2
Poulet	2,0 - 3,5	240	90 - 110	2
Canard	2,4 - 3,6	240	90 - 120	2
Oie	5,0 - 6,0	240	100 - 160	2
Lapin	2,0 - 3,0	195	90 - 120	2

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf	2,4 - 3,0	210	90 - 120	2

## Poisson

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Brochet	1,6 - 3,0	180	50 - 60	2
Dorade	0,8 - 1,4	180	30 - 40	2
Truite	1,0 - 2,0	180	25 - 30	2

## Pizza

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Fine 1)	1,5 - 2,5	210	20 - 25	1
Épaisse 1)	1,5 - 2,0	240	20 - 25	1
Calzone 1)	1,5 - 2,5	180	30 - 35	2

1) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

## Gâteaux

Plat	Quantité (kg)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gâteau plat 1)	1,2 - 1,5	170	40 - 45	2
Gâteau plat 1)	2,4 - 3,0	195	30 - 35	2 et 4
Génoise	3,0 - 3,5	170	100 - 120	2
Feter Mshalted 1)	2,5 - 3,0	220	30 - 35	2
Gâteau salé 1)	3,0 - 3,5	195	50 - 60	2
Gâteau à la levure 1)	2,5 - 3,0	195	45 - 50	2

1) Préchauffez le four pendant 15 minutes.

## Gril

Plat	Quantité (kg)	Position du gril	Durée (min)	Positions des grilles
Côtelettes de mouton <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5	moitié	20 - 25	3
Travers <sup>1)</sup>	2,0 - 2,5	moitié	45 - 60	3
Steaks hachés <sup>1)</sup>	3,0 - 3,5	max.	15 - 20	3
Maquereau <sup>1)</sup>	2,5 - 3,0	moitié	20 - 25	3
Faire griller les toasts <sup>1)</sup>	1,0 - 1,2	max.	7 - 10	3
Toast Hawai <sup>1)</sup>	1,0 - 2,0	max.	15 - 20	3

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

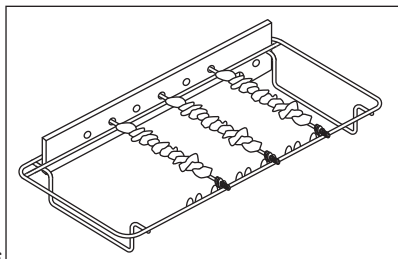
## Gril avec grille pour brochettes

Plat	Quantité (g par broche)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kefta <sup>1)</sup>	150	max.	20 - 30	grille pour brochettes
Brochette <sup>1)</sup>	250	max.	20 - 30	grille pour brochettes
Pigeons <sup>1)2)</sup>	350	max.	30 - 40	grille pour brochettes
Chich taouk <sup>1)</sup>	200	max.	20 - 30	grille pour brochettes

Plat	Quantité (g par broche)	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Chich taouk avec des légumes <sup>1)</sup>	250	max.	35 - 45	grille pour brochettes

<sup>1)</sup> Préchauffez le four pendant 10 minutes.

<sup>2)</sup> Utilisez seulement 3 broches, 2 pigeons par broche, un emplacement de broche libre entre deux broches utilisées.



sées

## FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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



**AVERTISSEMENT!** Faites attention en nettoyant la grille pour brochettes. Le kit est lourd.

### Remarques concernant le nettoyage

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

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

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

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

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four. N'appliquez pas de nettoyant pour four sur les surfaces catalytiques.

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

### Fours en acier inoxydable ou en aluminium

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

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

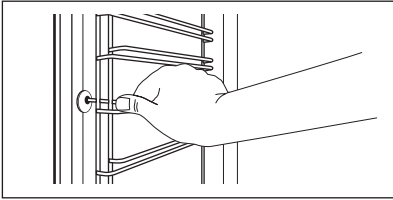
## Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

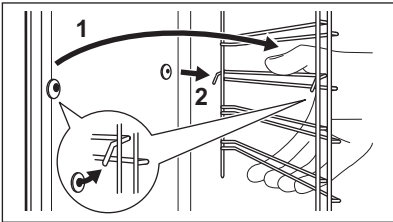


**ATTENTION!** Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

## Nettoyage catalytique

La cavité avec revêtement catalytique est autonettoyante. Elle absorbe les graisses

Avant d'activer le nettoyage catalytique :

- retirez tous les accessoires .
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

1. Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
2. Éteignez le four.
3. Lorsque le four a refroidi, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage catalytique.

## Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de deux panneaux de verre placés l'un derrière l'autre. Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.

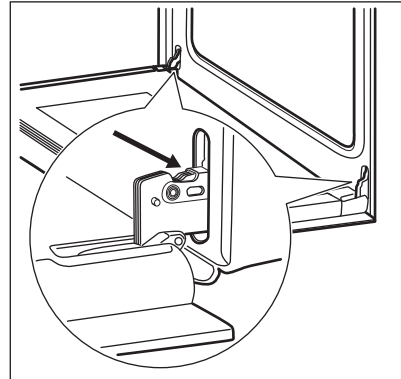


**AVERTISSEMENT!** Si vous tentez d'extraire le panneau intérieur alors que la porte du four est encore en place, celle-ci pourrait se refermer.

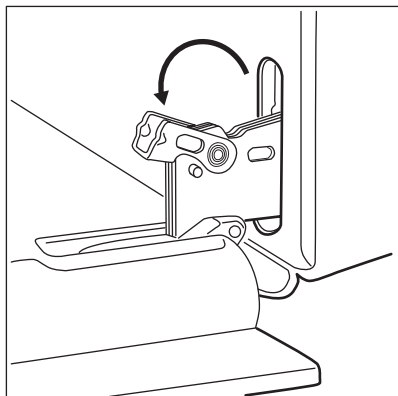


Ne desserrez pas les vis.

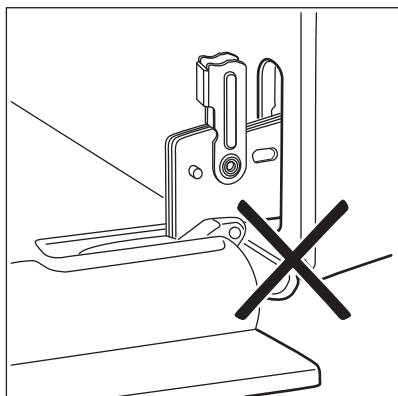
1. Ouvrez complètement la porte.



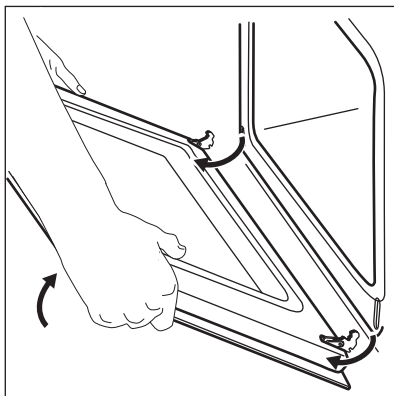
2. Soulevez et tournez les leviers des deux charnières jusqu'à la butée (jusqu'à atteindre les pivots).



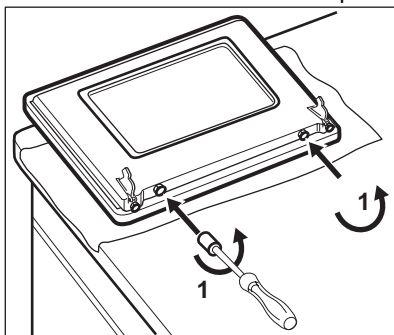
- i** Évitez de placer les leviers en position verticale et assurez-vous que les deux sont au maximum tirés vers vous.



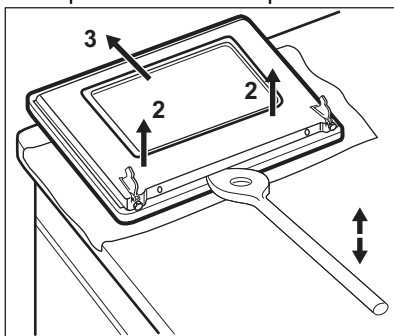
- 3.** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



- 4.** Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.  
**5.** Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.

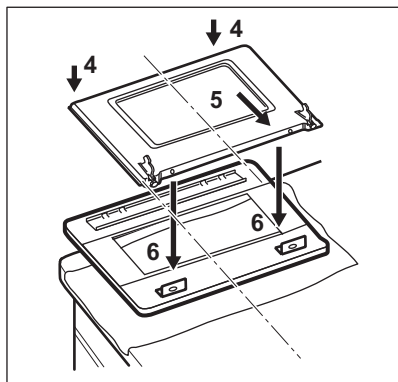


- 6.** Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte. Soulevez la porte intérieure.

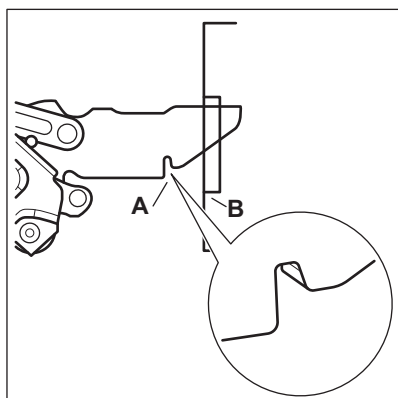




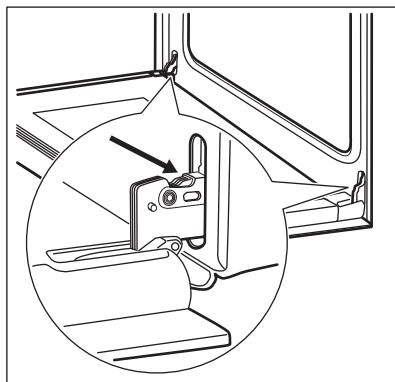
7. Lavez la porte du four avec de l'eau savonneuse. Nettoyez le côté intérieur de la porte. Séchez-la soigneusement. Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Pour réinstaller la porte du four, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse.



- i** Assurez-vous que l'encoche de la charnière A repose sur le bord du support de la charnière B avant de lâcher la porte du four.



- i** Assurez-vous que les leviers sont dans leur position d'origine avant de refermer la porte.



## Remplacement de l'éclairage

- !** **AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution !  
L'ampoule peut être chaude.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Éclairage arrière

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C .
4. Remplacez le diffuseur en verre.

## DÉPANNAGE



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

### En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche sur le four / la table de cuisson.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement.
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelle.	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Maintenez le générateur d'étincelle enfoncé pendant 10 secondes maximum une fois la flamme allumée.

Problème	Cause probable	Solution
L'anneau de flamme est irrégulier.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Absence d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.
L'appareil émet des bruits.		Certaines pièces métalliques de l'appareil se détendent et se contractent lorsqu'elles chauffent ou refroidissent. Ces bruits sont normaux.
La flamme est de couleur jaune ou orange.		Sur certaines parties du brûleur, la flamme peut avoir une apparence jaune ou orange. C'est normal.
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Les tournebroches ne tournent pas.	Il y a trop d'aliments sur les broches.	Vérifiez le poids maximum par broche. Reportez-vous au chapitre « Four - Conseils », Tableaux de cuisson.
Les tournebroches ne tournent pas.	La broche de connexion n'est pas correctement installée.	Assurez-vous que la grille est complètement enfoncée et que la broche de connexion ne dépasse pas de son orifice.
La cuisson des aliments est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils du manuel d'utilisation.

Problème	Cause probable	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	Éteignez le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
« 12.00 » s'affiche.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez de nouveau l'horloge.

## Données de maintenance

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

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

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique 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

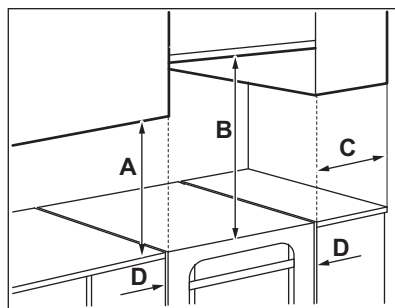


**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Emplacement de l'appareil

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

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



Distances minimales

Dimensions	mm
A	400

Dimensions	mm
B	650
C	150
D	20

Fréquence	50 - 60 Hz
Classe de l'appareil	1

## Caractéristiques techniques

Tension	220 - 240 V
---------	-------------

Dimensions	mm
Hauteur	870 - 915
Largeur	900
Profondeur	600

## Autres caractéristiques techniques

Catégorie de l'appareil :	I12H3B/P
Gaz d'origine :	G30 (3B/P) 28-30 mbar
Gaz de remplacement :	G20 (2H) 20 mbar

## Diamètres de dérivation

BRÛLEUR	Ø DÉRIVATION 1/100 mm
Auxiliaire	29
Semi-rapide	32
Rapide	55
Triple couronne	67
Four	54
Gril	54

## Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm
Triple couronne	4.0	1.8	146
Rapide	3.0	1.1	119 o
Semi-rapide	2.0	0.45	96
Auxiliaire	1.0	0.35	70
Four	3.9	1.5	139
Gril	3.0	1.6	126 p

## Brûleurs à gaz pour LPG G30 28-30 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	DÉBIT DE GAZ g/h	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm
Triple couronne	3.2	232.7	1.8	90x
Rapide	2.9	210.9	1.1	83
Semi-rapide	2.0	145.4	0.43	71
Auxiliaire	1.0	72.7	0.35	50
Four	3.9	283.6	1.5	95
Gril	3.0	218.1	1.6	88

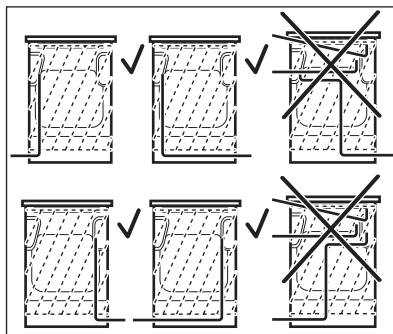
### Raccordement au gaz



**AVERTISSEMENT!** Avant de raccorder le gaz, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ou retirez le fusible dans la boîte à fusibles. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.

Le tuyau de gaz de l'appareil est doté de deux extrémités. Vous pouvez raccorder l'arrivée de gaz à l'une ou l'autre de ces extrémités. Le tuyau non utilisé doit être rebouché avec le bouchon fourni avec l'appareil.

Utilisez des raccords fixes (« rigides ») ou utilisez des tuyaux flexibles en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.



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

### Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

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

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

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

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

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

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

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

## Raccordement aux différents types de gaz



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



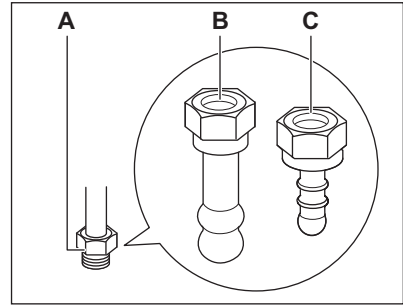
L'appareil est réglé sur le gaz liquéfié. Vous pouvez modifier ce réglage pour le gaz naturel avec les bons injecteurs. Le débit de gaz est adapté à l'utilisation.



**AVERTISSEMENT!** Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Laissez l'appareil refroidir. Risque de blessure !



L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Pour modifier le réglage, choisissez un support de tuyau dans la liste. Utilisez toujours le joint d'étanchéité.

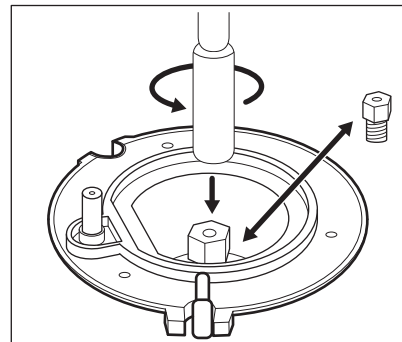


- A. Extrémité du raccordement au gaz
- B. Support du tuyau de gaz naturel
- C. Support du tuyau de LPG

## Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs dès vous changez le type de gaz.

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



5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de

gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz.

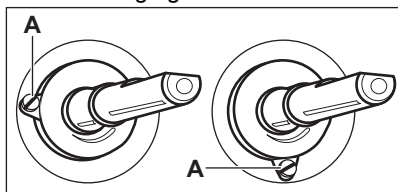


Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un régulateur de pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

## Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur de la table de cuisson

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



## Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

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

## Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.



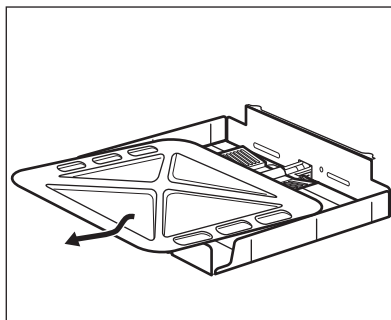
## AVERTISSEMENT!

Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

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

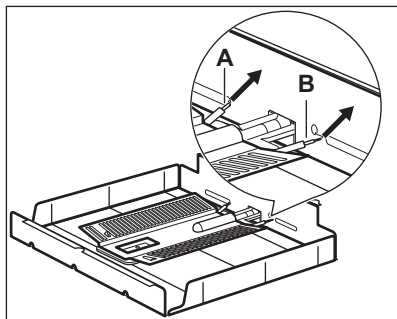
## Remplacement de l'injecteur du four

1. Enlevez la plaque inférieure de la cavité du four pour accéder au brûleur du four.

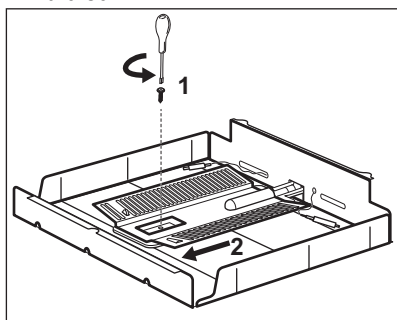


2. Retirez avec soin le thermocouple du brûleur A. Retirez ensuite la bougie d'allumage B.

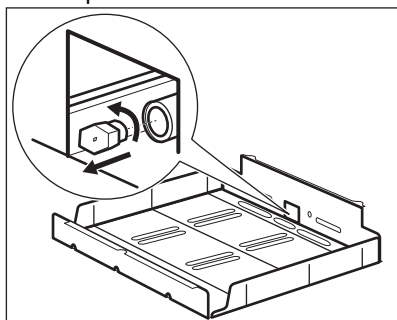




3. Dévissez la vis et retirez doucement le brûleur.



4. Desserrez l'injecteur du brûleur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et remplacez-le.



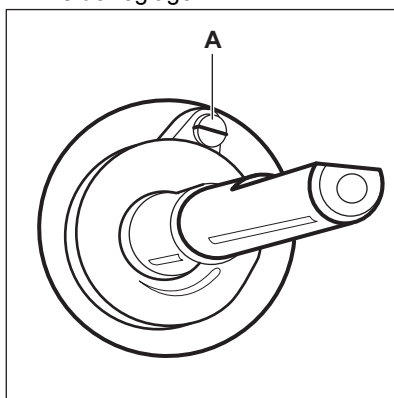
Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.

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

## Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur

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

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



## Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

## Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remettez la manette de sélection des fonctions du four.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.



### AVERTISSEMENT!

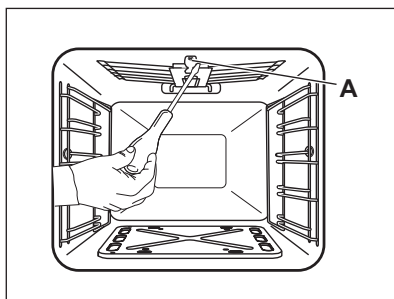
Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

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

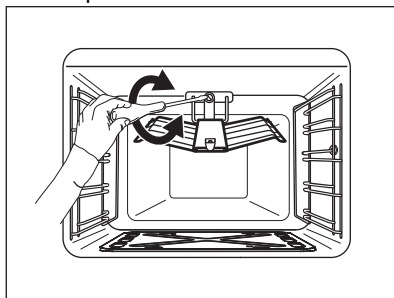
Contrôlez la flamme. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez la manette de la position maximale à la position minimale. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four. Si la flamme s'éteint, ajustez à nouveau le brûleur du four.

### Remplacement de l'injecteur du grill à gaz

1. Desserrez la vis qui maintient le brûleur du grill dans la position A.



2. Desserrez l'injecteur du brûleur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et remplacez-le.



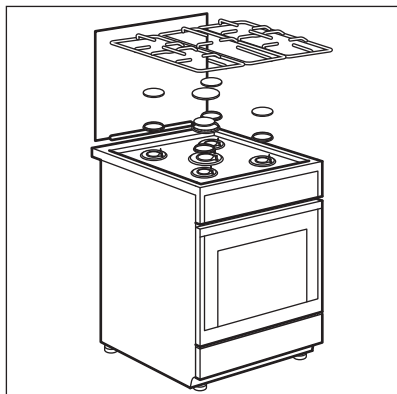
3. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse. Avant de serrer la vis, assurez-vous que le brûleur est correctement enfoncé dans le panneau arrière.  
Testez les injecteurs du grill.

### Mise de niveau

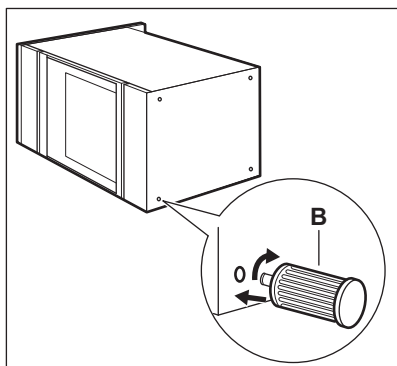


**ATTENTION!** Retirez tous les accessoires du four.

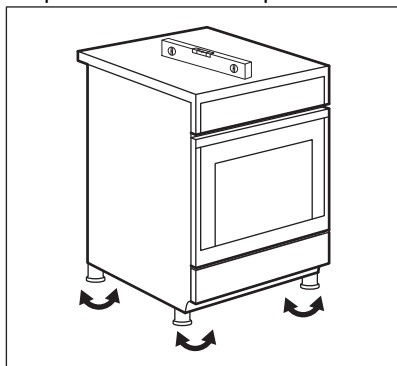
1. Démontez les supports de casserole et tous les brûleurs.



2. Couchez l'appareil sur le côté, sur une surface propre et lisse. Placez chaque pied dans un orifice différent, dans le socle, et faites-les tourner vers la droite.



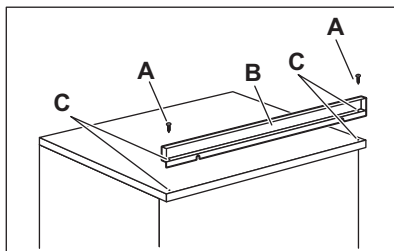
3. Si le sol n'est pas droit, installez les pieds réglables à l'arrière de l'appareil pour lui assurer une position stable.



Pour remettre tous les accessoires en place, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

## Protection arrière

Fixez la protection arrière B sur les orifices latéraux C depuis la table de cuisson à l'aide d'un tournevis cruciforme et des vis A.

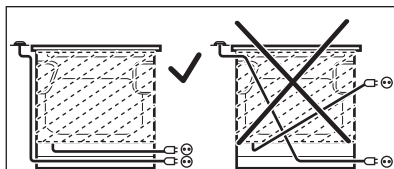


## Installation électrique

- AVERTISSEMENT!** 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.

- AVERTISSEMENT!** Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



## 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.

Fabricant

Electrolux Egypt for home appliances  
S.A.E., 10 of Ramadan City, 129 3rd  
industrial Zoon(A6), Cairo -Egypt







