



MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Appareil électroménager à poser

B/G

SERIE MULTIFONCTIONNELLE

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES	1
INTRODUCTION	2
INFORMATIONS IMPORTANTES DE SECURITE	2
Four à porte basculante	3
Couvercle vitré (sur certains modèles)	3
Poignées de casseroles et de poêles	3
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	4
INSTALLATION	4
Dimensions du bloc	4
Installation du support anti-basculement (En option)	4
Mise à niveau de l'appareil	5
CONNEXIONS ELECTRIQUES	6
CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL	7
FOUR ET ACCESSOIRES	7
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	8
DONNEES TECHNIQUES	9
UTILISATION DE L'APPAREIL	9
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	9
UTILISATION DU FOUR	9
Bouton de thermostat du four/du gril	9
Bouton de commande du four/du gril	10
Éléments chauffants supérieur et inférieur du four	10
Élément chauffant supérieur du four	10
Élément chauffant inférieur du four	10
Ventilateur (généralement utilisé pour décongeler)	10
Ventilateur + élément chauffant turbo (En option)	10
Ventilateur + éléments chauffants supérieur et inférieur	11
Grillades	11
Grillades de viandes	11
Double gril (En option)	11
Gril avec rôtissoire (en option)	12
SUGGESTIONS ET CONSEILS	13
UTILISATION DU PLAN DE CUISSON	13
Les plaques chauffantes	13
Sélection de la plaque chauffante	14
Option Buttons	14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	15
Produits de nettoyage	15
Compartiment du four	15
Porte du four	15
Vitre intérieure de porte	15
Accessoires	16

Tableau de commande et boutons	16
Surfaces peintes, pièces en métal et en plastique	16
Le plan de cuisson	16
Les plaques chauffantes	16
Plateau de cuisson	16
Remplacement du joint d'étanchéité du four	17
Glissières de plateau (En option)	17
Panneaux auto-nettoyants (en option)	17
Support anti-basculement	18
RECHERCHE DE PANNES	18

Comment lire le manuel d'instructions

Les symboles ci-dessous vous guideront dans la lecture du manuel d'instructions.



Instruction de sécurité



Opération pas-à-pas



Conseils et recommandations



Informations
environnementales

INTRODUCTION

Nous espérons que les informations suivantes vous aideront à vous familiariser rapidement avec les caractéristiques de cet appareil électroménager, et à l'utiliser avec succès et en toute sécurité.

Le développement permanent et le perfectionnement continus font partie intégrante de notre politique. La stricte précision des illustrations et des spécifications n'est pas garantie. Des modifications à la conception et aux matériaux peuvent s'avérer nécessaires après la publication de ce manuel.

Votre nouvel appareil électroménager est conçu pour être utilisé au sol et en alignement avec des unités de base de cuisine.

Ne démarrez pas l'appareil si des endommagements dus au transport sont visibles.

Connexions électriques

Pour votre sécurité, faites appel à un électricien qualifié. Veuillez vous référer aux "Instructions d'installation".

AVERTISSEMENT: CET APPAREIL ELECTROMENAGER DOIT ETRE MIS A LA TERRE.

En cas de déclenchement de l'alimentation électrique

Coupez l'alimentation de l'appareil.

Avant la première utilisation de l'appareil, enlevez tous les revêtements de protection, lavez les plateaux et les accessoires dans une savonnée chaude pour éliminer leur revêtement protecteur d'huile, sinon, une odeur désagréable et de la fumée risquent de se dégager lors de la première utilisation du four ou du gril.

Déplacement de l'appareil

Ne tentez pas de déplacer l'appareil en le tirant par les portes ou les poignées. Ouvrez la porte et saisissez le châssis de l'appareil en vous assurant que la porte ne risque pas de se refermer sur vos doigts.

Veillez à éviter tout endommagement à des revêtements de sol souples ou inégaux lors du déplacement de l'appareil. Certains revêtements de sol souples en vinyle peuvent ne pas résister au glissement d'appareils sans laisser de marques ou d'endommagements.

Remplacement d'une ampoule d'éclairage du four

Coupez l'alimentation électrique de l'appareil, et attendez que le four soit refroidi avant d'enlever les plateaux et les grilles. La coiffe en verre et l'ampoule peuvent être dévissées dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Veillez noter que les ampoules d'éclairage du four ne sont pas couvertes par la garantie.

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Vous DEVEZ lire attentivement ces avertissements avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Veuillez contacter votre Département de Service si vous souhaitez de l'assistance.

Installation

- Cet appareil doit être installé par du personnel qualifié, suivant les instructions du fabricant et les Normes de Sécurité en vigueur.
- Cet appareil est lourd. Soyez prudent en le déplaçant.
- Enlevez tous les emballages, films de protection et revêtements d'huile avant la première utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond au type indiqué sur la plaquette signalétique.
- Maintenez les câbles électriques courts pour qu'ils ne pendent pas sur l'appareil ou le bord du plan de travail.
- N'essayez jamais de modifier l'appareil.

Sécurité pour les enfants

- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Ne laissez pas jouer des enfants avec l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Les enfants doivent en être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
- Les enfants peuvent également se blesser en retirant des poêles ou des casseroles hors de l'appareil.
- Ne vous asseyez pas, ne vous tenez pas debout ou ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

Pendant l'utilisation

- Cet appareil est uniquement destiné à la cuisine domestique. Il n'est pas conçu pour des usages commerciaux ou industriels.
- N'utilisez pas cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. Ne tentez pas d'utiliser cet appareil avec des mains humides.
- Assurez-vous que les boutons de commande se trouvent en position "OFF" (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne conservez pas de matériaux inflammables, tels que des maniques, des torchons, etc. dans le tiroir ou sur la plaque de cuisson.
- Maintenez tous les matériaux inflammables (tels que des rideaux, du mobilier et des vêtements) à l'écart de l'appareil.
- En utilisant des ustensiles électriques, assurez-vous que le câble électrique n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- La porte du four doit toujours être fermée correctement. Maintenez propres les zones du joint de la porte.
- Des casseroles ou des poêles instables ou endommagées ne peuvent pas être utilisées sur les plaques de cuisson car leur instabilité peut entraîner des accidents par basculement ou renversement, ou se traduire par de mauvaises performances.

IMPORTANTES INFORMATIONS DE SECURITE

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de la cuisson avec de l'huile ou des graisses.
- Cet appareil doit toujours être maintenu propre. Les accumulations de graisses ou d'aliments peuvent entraîner un incendie.
- N'utilisez jamais de films ou de plats en plastique ou en aluminium sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour recouvrir un plateau à grillades, ou ne placez pas d'objets enroulés de feuille d'aluminium sous le gril car ceci peut entraîner un danger d'incendie. Le pouvoir réfléchissant élevé peut également endommager des composants.
- N'utilisez pas le four avec la vitre de la porte enlevée.
- N'obstruez jamais la bouche d'aération du four, ceci peut entraîner un danger d'incendie.
- Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, veillez à éviter tout contact de la peau avec de la vapeur pouvant s'échapper du four.
- Des denrées périssables, des objets en plastique et des aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne peuvent pas être conservés au-dessus ou à proximité de l'appareil.
- Utilisez des maniques pour retirer des ustensiles de cuisine chauds hors du four ou du gril. Le four ou le gril et les ustensiles seront très chauds lors de l'utilisation.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium sur les grilles du four, ou n'entravez pas la ventilation du four avec une feuille d'aluminium, ceci peut entraîner un risque d'incendie.
- Lors de la cuisson de mets lourds comme par exemple, une dinde, ne retirez pas la grille du four avec ce mets sur elle. Un risque de basculement existe dans ce cas.
- Ne placez jamais d'objets sur le fond du four ou ne couvrez jamais le fond du four avec une feuille d'aluminium pour éviter une surchauffe de l'élément de fond.
- Coupez l'alimentation électrique avant de remplacer l'ampoule d'éclairage du four (si d'application).
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.
- Ne placez jamais d'objets chauds dans le tiroir. Les ustensiles utilisés lors de la cuisson ne peuvent être placés dans le tiroir que lorsqu'ils sont refroidis.

Four à porte basculante

Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte du four ou jouer avec cette dernière. N'utilisez pas la porte basculante du four comme escabeau pour atteindre des armoires sus-jacentes. (Fig. 1)

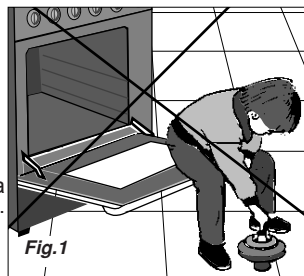


Fig.1

Couvercle vitré (sur certains modèles)

Avertissement: ne fermez jamais le couvercle vitré basculant lorsque des plaques de cuisson fonctionnent ou lorsqu'elles sont encore CHAUDES, attendez leur refroidissement complet avant de refermer le couvercle (Fig. 2).

Poignées de casseroles et de poêles

Tournez toujours les poignées de poêles vers le côté ou l'arrière du plan de cuisson. Les poignées orientées vers la pièce peuvent facilement être heurtées ou atteintes par des enfants et ainsi entraîner un renversement de la poêle hors du plan de cuisson. (Fig. 3).

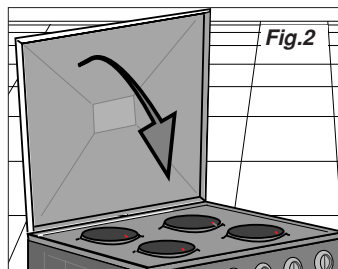


Fig.2

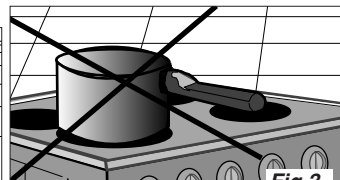
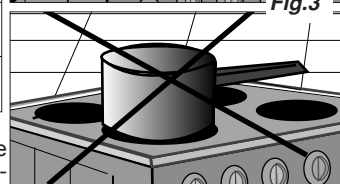


Fig.3



Entretien

• Cet appareil doit uniquement être réparé ou entretenu par un technicien de service agréé et seules des pièces de rechange approuvées d'origine doivent être utilisées.



Informations environnementales

- Après l'installation, veuillez rebuter l'emballage en respectant la sécurité et l'environnement.
- Lors de la mise au rebut d'un vieux appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation.

Avertissement: Cet appareil doit être mis à la terre.

Veillez à ce que toutes les commandes se trouvent en position d'arrêt après avoir terminé la cuisson.

Conservez ce manuel d'instructions pour pouvoir le consulter à l'avenir et veuillez le transmettre à un nouveau propriétaire éventuel.

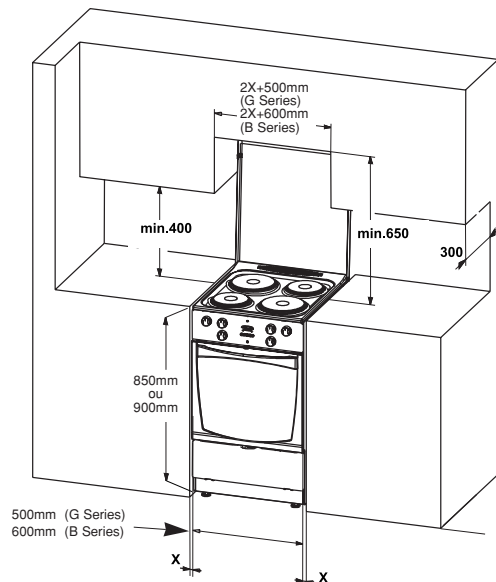
INSTALLATION

Dimensions du bloc

Si l'appareil est disposé à côté d'unités de mobilier possédant un plan de travail plus élevé que les plaques de cuisson, un écartement (indiqué par X sur la figure) d'au moins 85 mm doit être laissé entre l'appareil et les unités de mobilier. Lorsque les plaques de cuisson se trouvent au même niveau que le plan de travail, un écartement d'au moins 10 mm doit être laissé entre l'appareil et l'unité de mobilier.

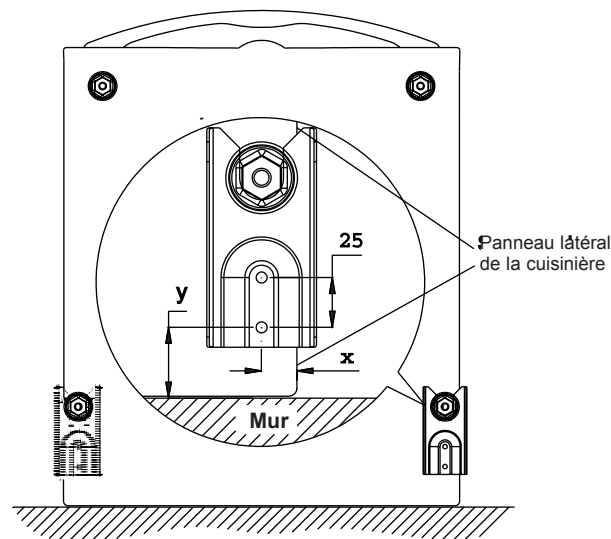
Cet appareil a été enregistré en tant qu'appareil de "Type X" conformément aux Règlements relatifs aux risques d'incendie.

L'appareil peut être placé dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un studio-chambre à coucher, mais pas dans une salle de bains ou de douche.



Installation du support anti-basculement (En option)

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil par un usage anormal ou impropre de la charge sur la porte, l'appareil doit être fixé en installant correctement le dispositif anti-basculement également fourni.



1. Placez le support anti-basculement sur le sol, comme cela est représenté sur la figure ci-dessous. Le support anti-basculement peut être installé soit du côté droit, soit du côté gauche.

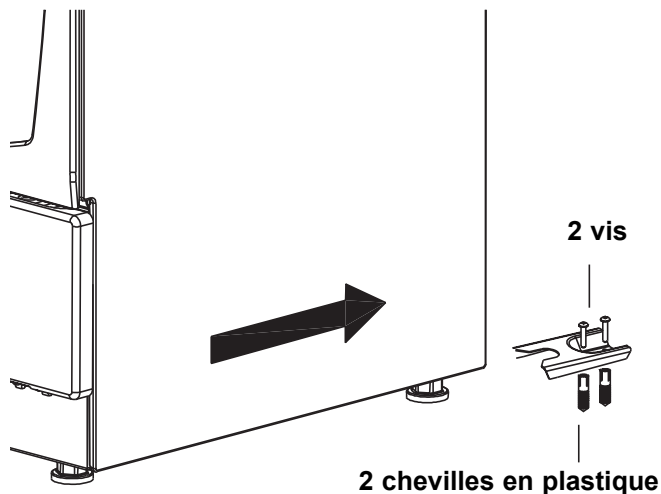
y = 75 mm avec couvercle de cuisinière
35 mm sans couvercle de cuisinière

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

- Marquez les emplacements des 2 trous du support anti-glissement sur le sol.
- Utilisez un foret pour maçonnerie de 8 mm et introduisez une cheville en plastique.
x = 18 mm sans anti-basculement
29 mm avec anti-basculement
- Fixez le support au sol à l'aide des vis fournies.
- Glissez l'appareil en position (voir figure ci-dessous).

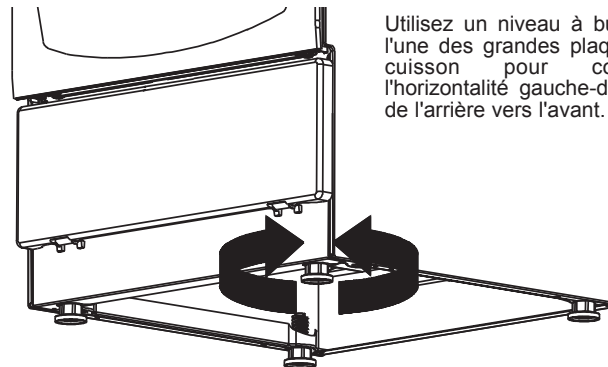


Si l'appareil est déplacé, le support doit être enlevé et installé au nouvel emplacement.



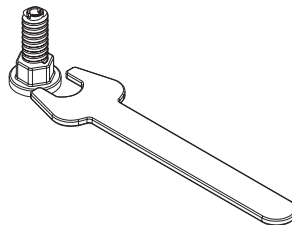
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Mise à niveau de l'appareil



Utilisez un niveau à bulle sur l'une des grandes plaques de cuisson pour contrôler l'horizontalité gauche-droite et de l'arrière vers l'avant.

L'appareil est équipé de 4 pieds réglables que l'on peut tourner pour soulever/abaisser chaque coin de l'appareil. S'il s'avère difficile d'ajuster la hauteur des pieds lorsque l'appareil se trouve dans sa position finale, il est possible que vous deviez contrôler le niveau puis retirer l'appareil et ajuster les pieds, ensuite le remettre en place et recontrôler le niveau. En regardant l'appareil de haut en bas, vissez les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever l'appareil, et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.



Pour visser les pieds réglables, utilisez une clé à fourche (24 mm – 15/16"), une clé anglaise.



Cet appareil électroménager doit être raccordé par un électricien qualifié. Sinon, la garantie ne sera pas valable.

CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE.

Assurez-vous que la tension d'alimentation est identique à celle indiquée sur la plaquette signalétique, à savoir 230 V AC.

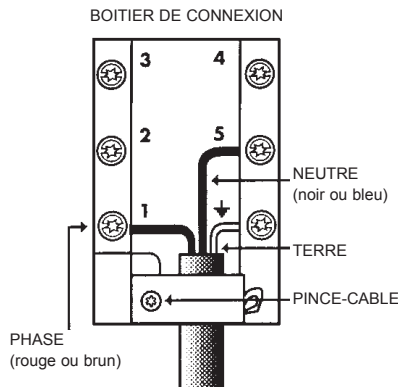
Assurez-vous que l'alimentation électrique est suffisante pour la charge requise par l'appareil, à savoir 7044 W.

L'appareil est livré sans cordon d'alimentation. Utilisez un câble de type H05 V V-F avec une section minimale de 3 x 2,5 mm² ou de 3 x 4 mm² pour raccorder le four à son alimentation électrique.

Procédez comme suit pour raccorder le cordon d'alimentation au boîtier de connexion situé au dos du four:



1. Soulevez le clapet du boîtier de raccordement pour permettre la fixation du cordon d'alimentation.
2. Dévissez la vis située sur le pince-câble.
3. Enlevez la gaine extérieure en plastique (PVC) du cordon d'alimentation sur environ 7,5 cm (3 pouces).



4. Le conducteur de phase rouge ou brun doit avoir une longueur de 7,5 cm (3 pouces) et le conducteur de neutre noir ou bleu doit être coupé à 4,5 cm (2 pouces). Le conducteur de terre jaune-vert doit également avoir une longueur de 7,5 cm (3 pouces), même si sa connexion est la plus proche dans le boîtier de connexion. Ceci assure que le conducteur de terre sera arraché le dernier si l'appareil est accidentellement tiré au-delà de la longueur du cordon d'alimentation.
5. Dénudez une extrémité de 1 cm (1/2") des conducteurs.
6. Introduisez le câble au travers du pince-câble et disposez chaque conducteur suivant l'illustration ci-dessous et sur la plaquette signalétique (autocollant).
7. Serrez les vis du boîtier de jonction et du pince-câble.
8. Remplacez le clapet sur le boîtier de jonction.

L'appareil doit être raccordé à un interrupteur bipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts de coupure et d'un type adapté à la charge requise en conformité avec les réglementations électriques en vigueur.

L'interrupteur doit être situé dans les 2 m du plan de cuisson et doit être aisément accessible lorsque l'installation est achevée.

L'interrupteur ne peut couper en aucun point le conducteur jaune-vert de terre.

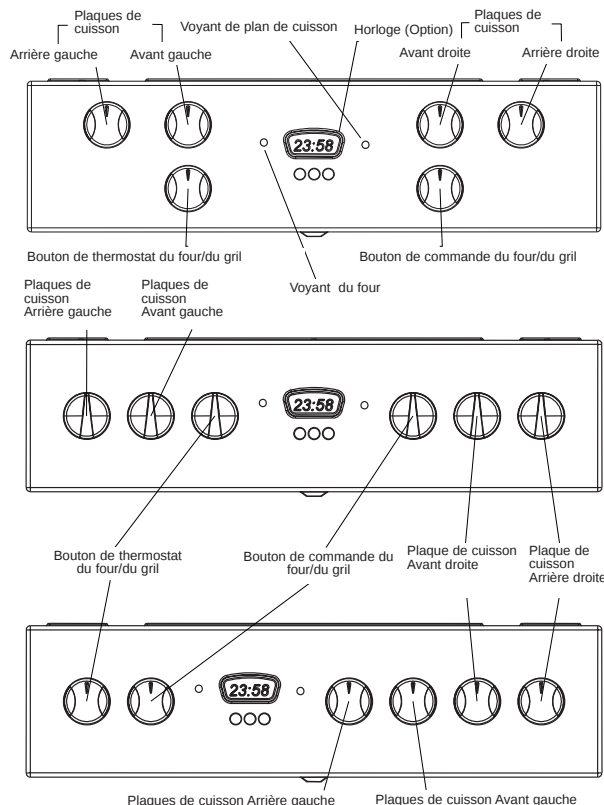
REMARQUE: La mise à la terre de ce four est légalement obligatoire, aussi êtes-vous tenu de vérifier que tous les conducteurs de courant et de terre sont de section suffisante. Le fabricant ou le fournisseur de ce four n'acceptera aucune responsabilité pour des endommagements ou des blessures à des personnes ou à des biens si l'installation n'est pas exécutée suivant les spécifications.

CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

Ce chapitre reprend des illustrations de votre appareil afin de vous familiariser à ses caractéristiques.

FOUR ET ACCESSOIRES

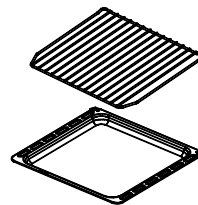
Fig.4



CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

Les boutons des plaques de cuisson et le bouton du four/du grill peuvent tourner dans les deux sens pour assurer le réglage à température variable des plaques de cuisson et pour activer les différentes fonctions du four/du grill.

Le bouton de thermostat ne peut toutefois être tourné que dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position "0".

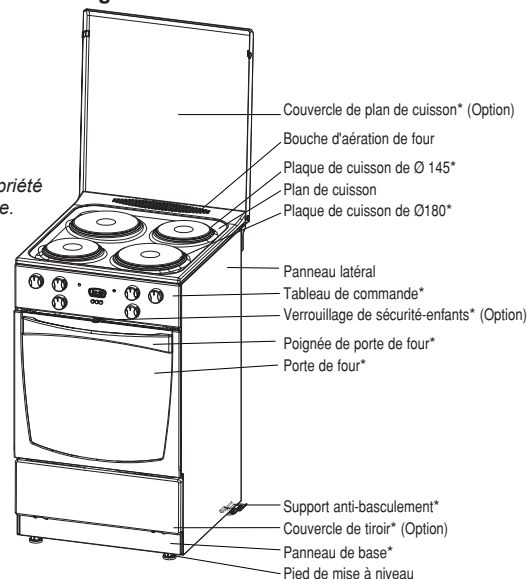


Grille de four pour la cuisson de plats, de moules à cake, de rôtis, d'aliments à griller et de plats surgelés.

Plateau de cuisson pour gâteau moussé, plats surgelés et grands rôtis. Il peut également être utilisé pour recueillir les égouttements de graisse lors de grillades directement sur la grille de four.

Fig. 5

*Note : * cette propriété dépend du modèle.*

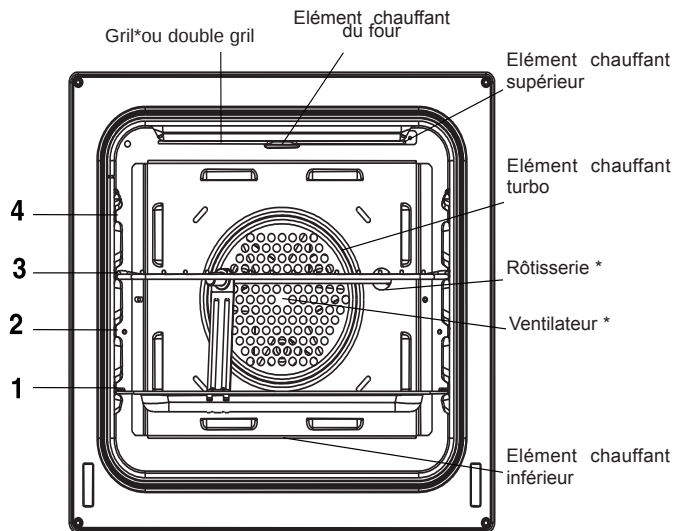


CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

Les accessoires peuvent être insérés dans le four à 4 niveaux différents. Les positions de plateaux sont numérotées à partir du fond du four, comme cela est représenté à la figure 6.

* les composants de cette caractéristique dépendent du modèle.

Fig. 6



CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

SPECIFIC ATIONS TECHNIQUES

Sur la cuisinière	Avant droite (rapide)	1500 ou 2000 W
	Droite arrière(rapide)	1000 ou 1500 W
	Avant gauche(rapide)	1000 ou 1500 W
	Gauche arrière(rapide)	1500 ou 2000 W

Four

Elément chauffants supérieur et inférieur	2000 W (G Serie)-2300 W (B Serie)
Elément chauffant supérieur	1000 W (G Serie)-1100 W (B Serie)
Elément chauffant inférieur	1000 W (G Serie)-1200 W (B Serie)
Grille	1500 W (G Serie)-2000 W (B Serie)
Double Gril (option)	2500 W (G Serie)-3100 W (B Serie)
Elément chauffant turbo (option)	2000 W
Ventilateur	25W
Lampe (option)	25 W
Appareil tournant de grillage (option)	4 W

Espace de grille	1225 cm ²
-------------------------	----------------------

Capacité de four

<i>Sans ventilateur</i>	Volume net	48 lt (G Serie) - 57 lt (B Serie)
<i>Avec ventilateur</i>	Volume net	43 lt (G Serie) - 51 lt (B Serie)

Extérieures

Hauteur (du sol au couvercle du plan)	85 cm - 90 cm (Option)
---------------------------------------	------------------------

Dimensions extérieures

Hauteur (du sol au couvercle du plan de cuisson)	87 cm
Largeur	50 cm (G Serie) - 60 cm (B Serie)
Profondeur (sauf les manches)	62 cm

Les valeurs de consommation d'énergie : 230 VAC/400V, 3N AC

DONNEES TECHNIQUES

Emplacement de la plaquette signalétique

A l'intérieur du couvercle de tiroir ou à la face arrière.

Alimentation électrique

230 V AC



Cet appareil respecte les directives CEE suivantes: 89/326 (Directive relative à la compatibilité électromagnétique) et modifications ultérieures, et 73/23 Directive relative à la basse tension, 93/69 (Directives générales) et toutes les révisions.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL



Avant l'utilisation, enlevez tous les matériaux d'emballage tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'appareil.

Avant sa première utilisation, le four doit être chauffé sans aliment. Cette opération peut entraîner le dégagement d'une odeur désagréable. Ce phénomène est toutefois assez normal.



1. Enlevez les accessoires de four et assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés.
2. Réglez le bouton de commande du four/du gril sur  et tournez le bouton de thermostat sur max.
3. Ouvrez une fenêtre pour assurer une bonne ventilation.
4. Faites fonctionner le four à vide durant environ 45 minutes. Cette procédure doit être répétée avec la fonction de gril durant environ 5 à 10 minutes.

UTILISATION DU FOUR



Utilisez toujours la fonction de cuisson avec la porte du four fermée.

Ecartez-vous lors de l'ouverture de la porte basculante du four. Ne la laissez pas chuter en position ouverte, soutenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à son ouverture complète.

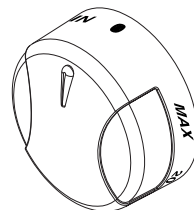
Utilisez uniquement une feuille d'aluminium pour recouvrir des aliments ou des plats de cuisson, l'utilisation de feuilles d'aluminium pour recouvrir les plateaux ou le fond du four entraîne un danger d'incendie.

La partie supérieure du four devient extrêmement chaude pendant son utilisation, soyez donc très prudent pour éviter tout contact cutané.

Bouton de thermostat du four/du gril

La température est réglée selon les exigences personnelles pour les fonctions du four/du gril.

0	°C	Arrêt
50	°C	Température minimale
250	°C	Température maximale

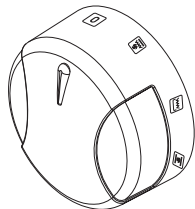


MAX 200 150 100 50 MIN •

UTILISATION DE L'APPAREIL

Le voyant rouge du thermostat s'allume jusqu'à l'atteinte de la température sélectionnée et s'éteint ensuite; il s'allume et s'éteint régulièrement puisque le thermostat fonctionne pour maintenir la température sélectionnée.

Bouton de commande du four/du grill



- Éléments chauffants supérieur et inférieur du four
- Élément chauffant supérieur du four
- Élément chauffant inférieur du four
- Ventilateur
- Ventilateur + élément chauffant turbo (en option)
- Ventilateur + éléments chauffants supérieur et inférieur du four (en option)
- Grill
- Double grill (en option)
- Grill + Ventilateur (en option)
- Grill + rôtissoire (en option)
- Double grill + rôtissoire (en option)

Éléments chauffants supérieur et inférieur du four (cuisson conventionnelle)

La cuisson conventionnelle est assurée par convection naturelle. Il est nécessaire de préchauffer le four.

Tournez le bouton du four/du grill dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour sélectionner le symbole des éléments chauffants supérieur et inférieur du four; ensuite, tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température souhaitée.

Seule l'expérience vous permettra de déterminer la sélection de la température correcte pour vos exigences personnelles. Préchauffage: Le four doit être préchauffé lorsque vous cuisez des aliments congelés ou réfrigérés, et nous recommandons le préchauffage pour des préparations avec levure, des pâtes lisses, des soufflés et des meringues.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant s'arrête pour la première fois; cela durera une dizaine de minutes en fonction de la température sélectionnée.

Élément chauffant supérieur du four

Cette fonction est prévue pour faire dorer des plats cuisinés, par exemple lasagne, hachis Parmentier, chou-fleur au gratin, etc.

Élément chauffant inférieur du four

Cette fonction s'avère particulièrement utile pour cuire de la pâtisserie ou des pizzas. Elle peut également être utilisée pour mettre la dernière main à des quiches ou à des tartes afin de s'assurer que la pâte de base est suffisamment cuite.

Zones de chaleur pour cuisson conventionnelle

La température au centre du four correspond à la température sélectionnée et est légèrement supérieure dans la partie supérieure du four et légèrement inférieure au fond du four. Ces zones de chaleur peuvent avoir leur utilité, vu qu'il est possible de cuire simultanément plusieurs plats nécessitant des températures différentes.

Si vous préférez une cuisson plus foncée, cuisez sur un plateau supérieur; pour une cuisson plus pâle, utilisez un plateau inférieur.

Ventilateur (généralement utilisé pour décongeler)

Un ventilateur intégré dans la paroi arrière du four fait circuler l'air dans le four autour des aliments congelés. Les morceaux de viande, la volaille, le pain et les cakes congelés se décongèlent rapidement et uniformément.



1. Posez la grille du four au niveau 2.
2. Sortez les aliments de leur emballage et placez-les dans un plat approprié sur la grille du four.
3. Veuillez suivre les instructions de l'emballage.
4. Tournez le bouton de commande du four/du grill dans le sens des aiguilles d'une montre, sur le symbole . Cette fonction ne commande que le ventilateur, et ne cuit pas les aliments.
5. Le temps de décongélation dépend de la nature et de la quantité des aliments.

Ventilateur + élément chauffant turbo (en option)

Pour faire circuler l'air librement: Répartissez les plateaux dans le four et maintenez un jeu à la partie supérieure et au fond du four. Si vous devez utiliser plus d'un plat de cuisson ou plus d'un moule à gâteaux sur un plateau, écarter-les d'au moins 25 mm entre eux et par rapport à la paroi intérieure du four. Prévoyez suffisamment d'espace entre les plateaux pour les aliments qui lèveront pendant la cuisson.

Ne placez rien sur le fond du four, car vous entraveriez la circulation d'air.

Le four avec ventilateur peut cuire des aliments à une température inférieure (entre 10°C et 20°C de moins) qu'un four conventionnel, si bien que vous devrez peut-être réduire les températures de cuisson conventionnelles.

Si vous avez l'habitude d'utiliser un four conventionnel, vous rencontrerez de nombreuses différences en travaillant avec un four avec ventilateur qui nécessite une approche différente.

Le ventilateur s'allume lorsque le four est branché et fait circuler l'air dans le four et uniformise la température dans le four. Ce qui est idéal pour la cuisson par fournée, vu que toutes les préparations seront cuites pendant la même durée.



Ventilateur + éléments chauffants supérieur et inférieur du four

Un ventilateur intégré dans la paroi arrière du four distribue équitablement la chaleur au départ des parties supérieure et inférieure du four. Ce réglage peut être utilisé pour des préparations très humides, comme par exemple les tartes aux fruits, les quiches et les gâteaux au fromage blanc.

Sélectionnez une température de four de 20°C à 30°C inférieure pour les éléments supérieur et inférieur (cuisson conventionnelle).



Grillades



Des pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé; éloignez les jeunes enfants.

Grillez toujours les aliments avec la porte du four fermée.



Pour des résultats de cuisson optimaux, préchauffez toujours le gril pendant 3 minutes environ.



1. Tournez le bouton de commande du four/du gril jusqu'au symbole .
2. Tournez le bouton du thermostat sur 200°C.
3. Réglez la position en hauteur de la grille et du plateau pour pouvoir cuire des aliments d'épaisseur différente.

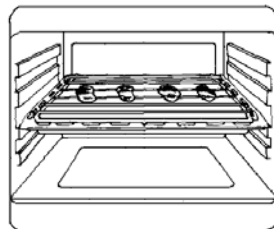


L'utilisation de feuille d'aluminium pour couvrir le grilloir, ou l'emballage d'aliments dans une feuille d'aluminium peuvent entraîner un risque d'incendie, et le pouvoir réfléchissant de l'aluminium risque d'endommager l'élément du gril.

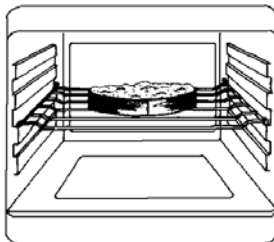
Grillades de viande



1. Préparez la viande à griller, huilez-en légèrement les deux faces.
2. Placez-la sur la grille du four.
3. Réglez le bouton de commande et le bouton du thermostat.
4. Glissez ensemble la grille du four et le plateau de four au niveau 3.
5. Lorsque la première face a bruni, retournez la viande sans la piquer afin que les jus ne s'écoulent pas.
6. Grillez la seconde face.



Le temps de cuisson n'est pas déterminé par le poids, mais par l'épaisseur du morceau à griller.



Pour dorer les viandes



1. Réglez le bouton de commande et le bouton du thermostat.
2. Placez le plat sur la grille et glissez celle-ci au niveau 2 ou 3.
3. Laissez le plat sous le gril pendant quelques minutes.



Double gril (en option)

Cette fonction vous permet de créer une zone de grillage plus vaste et plus puissante. Vous pouvez utiliser la fonction du double gril lorsque vous avez besoin de grandes zones de grillage (pour griller du pain, faire dorer un plateau complet de pâtisserie, etc.). Cette fonction vous permet d'obtenir des surfaces plus homogènes, grillées et dorées à souhait pour de grands mets.

Gril avec rôtissoire (en option)

Utilisation de la rôtissoire

Dévissez la vis-papillon de la fourche (1) et retirez-la de la broche. Préparez la pièce de viande comme il se doit et embrochez-la. Remplacez la fourche et serrez la vis-papillon (voir figure 7).

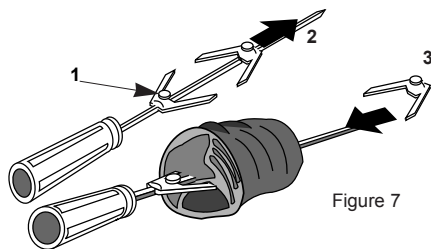


Figure 7

Pour monter le support de broche rotative, introduisez le porte-broche (6) dans les trous (5) du plateau, comme représenté à la figure 8.

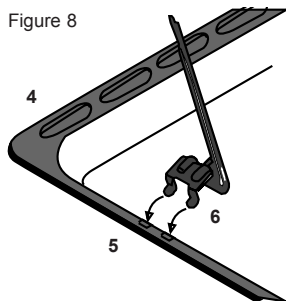


Figure 8

Introduisez le plateau dans la position 1.

Pour installer la rôtissoire, vérifiez tout d'abord l'emplacement de son trou à l'arrière de votre four. L'extrémité pointue de la broche s'emboîte dans ce trou. Placez la broche sur le porte-broche, en vous assurant que l'extrémité pointue est correctement introduite dans le trou de la rôtissoire. Dévissez doucement la poignée située à l'extrémité de la broche, ce qui vous permettra de fermer la porte pendant la cuisson (voir figure 9).

La rôtissoire tourne lentement, tout en cuisant votre rôti uniformément.

1. Tournez le bouton du four/du gril sur le symbole adéquat.

2. Réglez le bouton de thermostat sur la température de votre choix.

Lorsque vous avez fini d'utiliser la rôtissoire, revissez toujours la poignée sur la broche avant de sortir votre rôti.

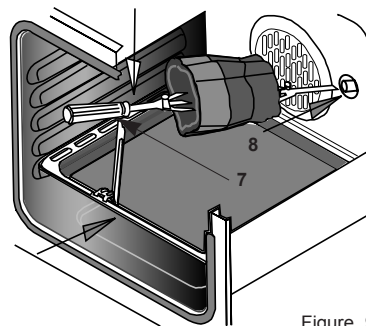


Figure 9



Double gril avec broche tournante (en option)

Cette fonction combine les avantages de la vaste zone de grillage du double gril avec la fonction de broche tournante. Vous pouvez utiliser cette caractéristique lorsque vous devez cuire de grands morceaux de viande avec la broche tournante.

SUGGESTIONS ET CONSEILS

Condensation et vapeur

Tout comme une bouilloire, les aliments produisent de la vapeur lorsqu'ils sont chauffés. Les bouches d'aération du four permettent à une partie de cette vapeur de s'échapper. Cependant, écarter-vous toujours du four lorsque vous ouvrez sa porte pour permettre l'évacuation de la vapeur ou de la chaleur accumulée.

Si elle entre en contact avec une surface froide à l'extérieur du four, une gamiture par exemple, la vapeur se condense et produit des gouttelettes d'eau. Ce qui est relativement normal et n'implique pas un défaut du four. Éliminez régulièrement la condensation et les souillures des surfaces pour en éviter la décoloration.

Ustensiles de cuisson

Utilisez des plats allant au four et qui résisteront à des températures de 310°C maximum.

Les plaques de cuisson, les plats allant au four, etc. ne peuvent pas être directement posés sur le fond du four.



Cuisson au four

- Arrêtez le four 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.
- L'épaisseur, le matériau et la couleur du plat influencent les résultats de la cuisson.
- En cuisant, certaines préparations augmentent de volume; assurez-vous que le plat est suffisamment grand à cet effet.
- Utilisez le plateau de cuisson proportionnel aux ingrédients à rôtir pour éviter des égouttements de graisse pendant le grillage.
- Pour éviter les éclaboussures de graisses chaudes, piquez la peau des volailles et les saucisses avec une fourchette avant la cuisson.
- Pour les soufflés, utilisez des plats en verre résistant à la chaleur.

Les effets des plats sur les résultats de la cuisson

Les plats et les moules diffèrent par leur épaisseur, leur conductivité, leur couleur, etc., ce qui affecte le mode de transmission de chaleur aux aliments qu'ils contiennent.

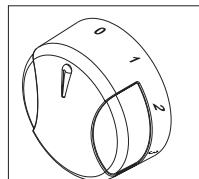
Les ustensiles en aluminium, en terre cuite, en verre résistant au four et très brillants réduisent la cuisson et le dorage de base.

La fonte émaillée, l'aluminium anodisé, l'aluminium avec surface intérieure anti-adhésive et surface extérieure colorée et foncée, ainsi que les ustensiles lourds augmentent la cuisson et le dorage de base.

La bouche d'aération du four

Le four est aéré grâce à une ouverture aménagée à l'arrière du plan de cuisson (voir figure 5). Ne recouvrez jamais cette ouverture d'une feuille en aluminium ou en un autre matériau. La ventilation du four ne fonctionnerait pas correctement.

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON



1 2 3 4 5 6 0
Bouton de contrôle de la plaque chauffante

Pour sélectionner une zone de cuisson, tournez le bouton de commande adéquat sur le réglage de chauffage souhaité.

La zone de cuisson dispose de 7 réglages de température, à savoir 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, marqués sur le bouton de commande du plan de cuisson.

Nous vous recommandons de commuter le bouton de commande sur le maximum (6) pendant une brève période pour accélérer le démarrage de la plaque chauffante et de sélectionner ensuite le réglage requis. Le voyant de l'unité de plan de cuisson s'allume lorsque la plaque chauffante est branchée. Cette fonction permet également de vérifier si la surface de cuisson n'a pas été laissée

allumée par inadvertance.

Les plaques chauffantes



Les plaques chauffantes peuvent fumer quelque peu et produire une odeur légèrement désagréable lorsqu'elles sont utilisées pour la première fois. Ceci est normal et disparaîtra après quelques minutes.



Ne laissez rien susceptible de fondre sur la plaque chauffante.

L'unité de la surface de cuisson est pourvue de 4 types de plaques chauffantes

Plaques chauffantes normales Ø 145 mm (1000 W) - Ø 180 mm (1500 W)

Plaques chauffantes rapides Ø 145 mm (1500 W) - Ø 180 mm (2000 W)

Les plaques chauffantes rapides chauffent plus rapidement qu'une plaque chauffante normale. Elles sont identifiées par une tache rouge centrale. Le tableau ci-dessous reprend des suggestions pour régler correctement les plaques chauffantes.

ARRÊT	0	
Très doucement	1	Pour garder les aliments chauds-Pour faire fondre du beurre et du chocolat
Doucement	2	Pour préparer des sauces à base de crème, des ragoûts, des puddings ou des œufs sur le plat
Lentement	3	Légumes déshydratés, aliments congelés, fruits, pour faire bouillir de l'eau ou du lait
Moyennement	4	Pommes de terre bouillies, légumes frais, pâtes, potages, bouillons, crêpes ou poisson
Fort	5	Gros ragoûts, boulettes, poisson, omelettes, steaks
Friture	6	Steaks, escalopes et fritures

Sélection de la plaque chauffante

i Un symbole indique sur chaque bouton la plaque chauffante correspondante.

Pour optimiser vos résultats de cuisson, choisissez toujours des casseroles dont le diamètre correspond au diamètre de la plaque de cuisson utilisée (voir figure 10).

Les casseroles à utiliser sur des plaques chauffantes céramiques doivent présenter plusieurs caractéristiques:

- Elles doivent être relativement solides.
 - Pour une utilisation efficace, elles doivent posséder exactement les mêmes dimensions que la zone de chauffe, ou être légèrement plus grandes, elles NE SONT JAMAIS plus petites.
 - Elles doivent posséder une base plane pour garantir un bon contact avec la plaque chauffante. Ceci s'avère particulièrement important lors de l'utilisation de poêles pour des fritures à haute température ou pour la cuisson à la vapeur.
- Dès que le liquide commence à bouillir, tournez le bouton de commande de la plaque de cuisson sur un chiffre inférieur de sorte que le liquide continue à mijoter. Vous pouvez couper la plaque chauffante quelque peu avant la fin de la cuisson, et la cuisson se terminera grâce à la chaleur accumulée. De même, les ragoûts cuits dans des casseroles correctement fermées cuisent à une température inférieure, ce qui s'avère plus économique.

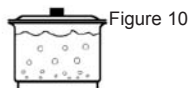


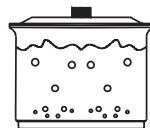
Figure 10



Assurez-vous que les casseroles sont suffisamment grandes pour éviter que les liquides ne se répandent sur les plaques.

Ne laissez jamais les plaques allumées sans casserole ou avec une casserole vide. Veillez à ne pas vous pencher au-dessus d'une plaque électrique chaude.

Tournez les poignées des casseroles en position sûre de sorte qu'elles soient hors de portée des enfants et que ceux-ci ne puissent pas les attraper accidentellement.



Faites attention en faisant frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude, car les éclaboussures surchauffées peuvent s'enflammer aisément.

Contactez votre Centre de Service local si vous éprouvez des difficultés à tourner les boutons de commande.

Positionnez correctement la casserole sur la plaque chauffante, comme illustré à la figure 11.

A la fin de la cuisson, vérifiez si toutes les commandes sont en position éteinte.

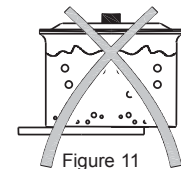
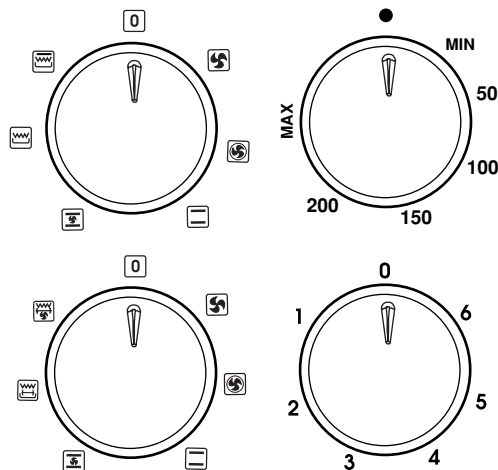


Figure 11

OPTION BOUTONS





Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que tous les boutons de commande sont commutés sur la position OFF et que l'appareil est complètement refroidi. Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

Produits de nettoyage

Avant d'utiliser des produits de nettoyage, vérifiez qu'ils conviennent à cet usage et qu'ils sont recommandés par le fabricant.



N'utilisez pas de pâtes caustiques, de poudres récurantes abrasives, d'éponge de fer grossière ou d'instruments durs, car ils endommageront les surfaces.

Compartment du four

Il est préférable de nettoyer le compartiment émaillé du four alors que le four est encore chaud. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec un chiffon doux imbibé de savonnée. Il sera de temps en temps nécessaire de prévoir un nettoyage plus approfondi avec un détergent liquide.

Porte du four

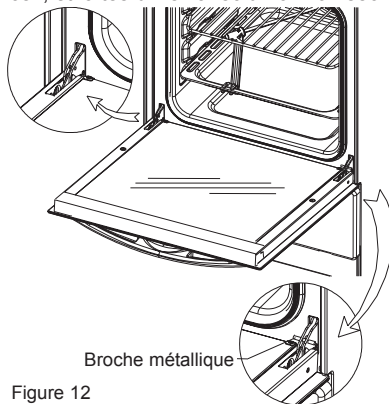


Utilisez un détergent pour vitre pour nettoyer les vitres intérieure et extérieure du four. Rincez, et faites briller avec un chiffon sec.

La porte peut être démontée pour être nettoyée en procédant comme suit:



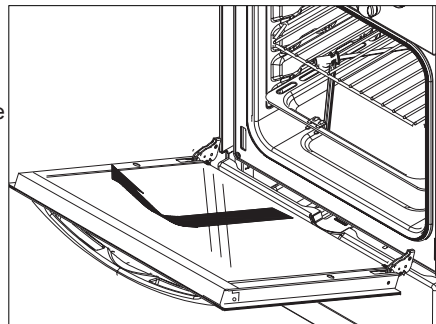
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Enfoncez la broche métallique à travers les trous, comme illustré à la figure 12.



Broche métallique

Figure 12

3. Faites de même pour les deux charnières.
4. Soulevez légèrement la porte et retirez-la verticalement. La porte est complètement sortie. Voir figure ci-dessous.
5. En remettant la porte en place, réintroduisez-la dans les trous des charnières. Abaissez-la complètement et enlevez les broches.



NE NETTOYEZ PAS le four lorsque les vitres sont chaudes. Elles risquent de se briser si vous ne tenez pas compte de cet avertissement.

Si la vitre de la porte en verre se fendille ou présente des griffes profondes, le verre sera affaibli et devra être remplacé pour éviter le bris du panneau de la vitre. Contactez votre Centre de Service local qui se fera un plaisir de vous aviser davantage.

Démontage de la vitre intérieure

Afin de faciliter le nettoyage, la vitre intérieure de la porte est facilement démontable. Suivre les étapes ci-dessous :



1. Ouvrir complètement la porte.
2. Afin de bloquer la porte et d'éviter une détérioration il est important d'insérer dans le trou de la charnière la tige métallique fournie (voir fig 13).

3. Repeter cette operation pour l'autre charniere.

4. Pour libérer la vitre de ses deux ergots situés en bas de chaque cotés, tirer vers soi comme indiqué sur le croquis (Voir fig.13-étape 1). Une fois libérée des ses ergots, vous pouvez la sortir de son support (voir fig.13-etape 2)

5. Le nettoyage de la porte intérieure et extérieure peut débuter. Il est recommandé d'utiliser uniquement de l'eau savonneuse et une éponge non abrasive.

Remontage de la porte

6. Nettoyez les deux faces intérieures et extérieures des deux vitres Voir fig.14-étape 1. N'utilisez qu'un chiffon propre légèrement imbibé d'eau chaude, et séchez avec un chiffon doux (Voir fig.14-étape 2).

Accessoires

Il s'avère préférable de faire tremper les accessoires dans une savonnée ordinaire immédiatement après chaque utilisation. Toutes les souillures restantes peuvent alors être aisément éliminées à la brosse ou à l'éponge.

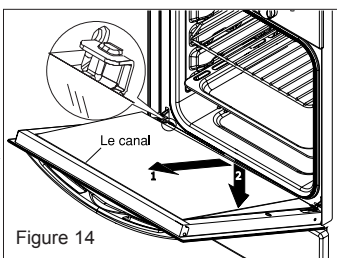
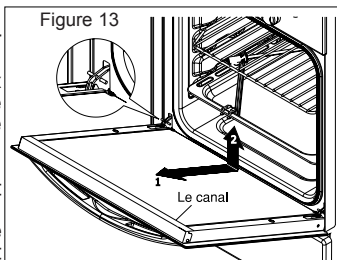


Tableau de commande et boutons

Nettoyez toutes les taches et les éclaboussures à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux imbibé de produit de vaisselle. Frottez légèrement le tableau de commande.

Surfaces peintes, pièces en métal et en plastique

N'utilisez pas d'éponges d'acier abrasives, d'ammoniaque, ou de détergents pour four disponibles dans le commerce. Pour nettoyer les surfaces en toute sécurité, n'utilisez qu'un chiffon propre légèrement humecté d'eau savonneuse chaude, et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Le plan de cuisson

Il est préférable de nettoyer la surface de cuisson lorsqu'elle est encore chaude, car les taches peuvent être éliminées plus aisément que lorsqu'elle est refroidie.

Essuyez régulièrement la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude à laquelle a été ajoutée une larne de détergent.

Les plaques chauffantes

Éliminez les éclaboussures sur les plaques avec de l'eau chaude et une brosse douce, une éponge à récurer en Nylon ou en plastique et ce de préférence lorsque la plaque de cuisson est tiède.

Plateau de cuisson

Pour nettoyer le plateau émaillé, utilisez du détergent et de l'eau chaude. Rincez et polissez avec un chiffon sec.

Remplacement du joint d'étanchéité du four

S'il est défectueux, le joint d'étanchéité du four doit être remplacé. Vous pouvez obtenir des joints d'étanchéité de remplacement auprès du service après-vente. À cette fin, spécifiez le numéro de modèle de votre appareil.



1. Ouvrez la porte du four.
2. Enlevez l'ancien joint en sortant le joint des coins, un par un comme illustré à la figure 15.
3. Quatre crochets sont fixés au joint d'étanchéité. Utilisez ces crochets pour attacher le nouveau joint d'étanchéité et enfoncez-le correctement.

Remarque: Placez le joint d'étanchéité en prenant soin de commencer par le centre inférieur comme illustré ci-dessous.

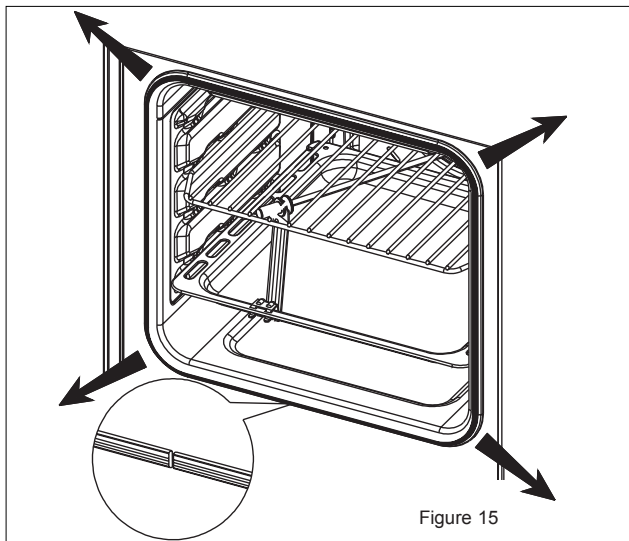
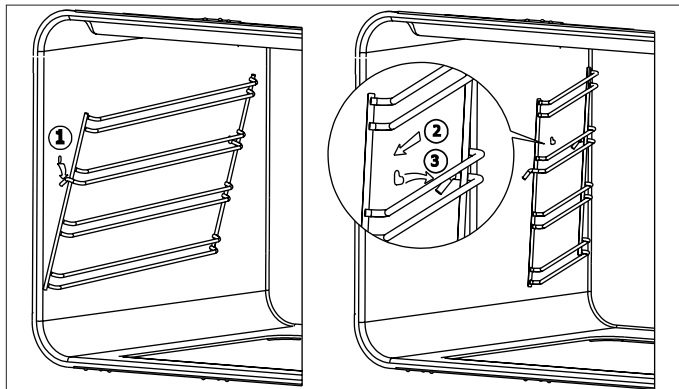


Figure 15

Glissières de plateaux (en option)

Les glissières pour plateaux peuvent être enlevées pour être nettoyées. La procédure pour enlever les glissières est la suivante. Pour les installer, procédez dans le sens inverse. Après le nettoyage, assurez-vous que les glissières sont montées et fixées correctement. Sortez le crochet avant du trou avant de la paroi latérale du four (comme illustré à la figure, 1ère étape). Glissez prudemment vers l'avant la glissière dans le trou arrière (2ème étape). Lorsque la glissière s'immobilise, sortez le crochet arrière hors du trou arrière (3ème étape). Les glissières sont chromées; elles sont donc inoxydables et peuvent être lavées.

Après leur réinstallation, assurez-vous qu'elles sont fixées correctement.



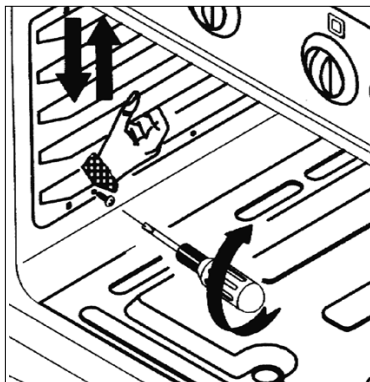
Installation des glissières pour plateaux (en option):

Panneaux auto-nettoyants (en option)

Certains modèles sont munis de panneaux auto-nettoyants (catalytiques) montés sur les parois latérales et l'arrière du moufle du four. Ces panneaux sont revêtus d'un émail catalytique microscopique spécial qui absorbe et élimine les vapeurs et les éclaboussures de graisse produites durant la cuisson. Le phénomène de catalyse se produit au-dessus de 200°C. Si le four n'est pas nettoyé après la cuisson d'aliments très gras, nous vous conseillons de faire fonctionner le four pendant une heure à la température maximale.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Les panneaux auto-nettoyants ne doivent pas être nettoyés avec des produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide mais essuyés régulièrement avec un chiffon mouillé. Vous pouvez vous procurer ces panneaux auprès de votre revendeur ou du Service Après-Vente.



Support anti-basculement (en option)

L'appareil ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, il peut basculer si vous appliquez une force ou une charge trop importante pour ouvrir la porte sans avoir fixé correctement le support anti-basculement.



Pour réduire le risque de basculement de l'appareil, fixez ce dernier à l'aide d'un support anti-basculement correctement installé, livré avec l'appareil. Si vous avez déplacé l'appareil pour procéder à son nettoyage ou à son entretien, vérifiez que le support anti-basculement est engagé avant d'utiliser l'appareil.



Des blessures peuvent résulter du non-suivi des précautions ci-dessus.

RECHERCHE DE PANNES

Avant de contacter votre Centre de Service local, effectuez les contrôles suivants si l'appareil ne fonctionne pas correctement.

IMPORTANT: Si vous appelez un technicien pour une panne reprise ci-dessous, ou pour réparer une panne provoquée par une utilisation ou une installation incorrecte, l'intervention vous sera facturée, même si l'appareil est encore couvert par la garantie.

Symptômes

Solutions

Légère odeur ou petite quantité de fumée en utilisant l'appareil pour la première fois.

- C'est normal et cela devrait cesser après une brève période.

La plaque chauffante ne chauffe pas.

- Vérifiez si l'appareil et le raccordement électrique sont enclenchés.
- Vérifiez si le fusible principal n'est pas sauté.
- Contrôlez si vous avez tourné le bouton de commande adéquat.

La plaque chauffante ne fournit pas de résultats satisfaisants.

- Vérifiez si la plaque chauffante est propre et sèche.
- Vérifiez que la casserole est correctement dimensionnée pour la plaque chauffante.
- Vérifiez que la casserole possède un fond plat.
- Vérifiez si le réglage est correct pour le type de cuisson.

Le four ne s'allume pas.

- Vérifiez qu'une fonction de cuisson / une température a été sélectionnée.
- Vérifiez si l'appareil et le raccordement électrique sont enclenchés.

Le four ne procure pas de résultats satisfaisants.

- Le bouton de commande du four n'est pas réglé correctement.
- La position du plateau est incorrecte.
- Des récipients de cuisson inadéquats ou mal dimensionnés ont été utilisés.
- Le thermostat du four / du gril est défectueux.

Les aliments ne sont pas grillés correctement.

- Le bouton de commande du gril n'est pas commuté sur gril.
- Utilisation d'une position incorrecte de plateau.
- Les récipients de cuisson ne conviennent pas pour les grillades.
- Le thermostat du four / du gril est défectueux.

RECHERCHE DE PANNES

Le grillage est irrégulier.

- Vérifiez que la plaque du gril a été enfoncée complètement vers l'arrière du four.

De la vapeur et de la condensation se déposent sur les ingrédients et le compartiment du four

- Référez-vous aux instructions figurant aux "Suggestions & Conseils".
- Ne laissez pas les plats à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après la fin de la cuisson.

Si après ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, contactez votre Centre de Service le plus proche. Lorsque vous le contactez, communiquez-lui les informations suivantes:

1. Votre nom, votre adresse et votre code postal.
2. Votre numéro de téléphone.
3. Une description claire et concise de la panne.
4. Le modèle et le numéro de série (voir plaquette signalétique).
5. La date et le lieu d'achat.
6. * La plaque signalétique est fixée à l'intérieur du couvercle du tiroir ou du couvercle arrière du four de l'appareil.

Gunkol a pour principe d'améliorer continuellement ses produits et se réserve le droit de modifier les matériaux et les spécifications sans avertissement.