

Convection Electric Range

Cuisinière à convection électrique

BERC 24100 SS

User manual

Manuel d'utilisation

Blomberg



WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.



WARNING

Tip-Over Hazard

"A child or adult can tip the range and be killed.

Install the anti-tip device to the structure and/or the range."

"Engage the range to the anti-tip device by anti-tip brackets given with oven as shown in Figure.2 and 3."

"Re-engage the anti-tip device if the range is moved.

Install anti-tip device packed with range.

See installation instructions.

"Failure to follow these instructions can result in in death or serious burns to children or adults."



Do not operate the range without anti-tip device in place and engaged.

After installation cautiously grip the rear of the range to ensure the anti-tip bracket is engaging the rear foot of range."

This appliance is intended for normal household use only. It is not approved for outdoor or other non-household uses (including sea or air-going vessels). See the Statement of Limited Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning for hazardous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock.



Warning for risk of fire.



Warning for hot surfaces.



Please read these instructions before installation or using your appliance!

Dear Customer,

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.

Therefore, we advise you to read through this user manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the user manual as well.

The user manual will help you use the product in a fast and safe way.



IMPORTANT:

Save these instructions for the local electrical inspectors use.

The instructions will help you to operate the appliance quickly and safely.

- Upon delivery, please check that the appliance is not damaged. If you note any transport damage, please contact your point of sale immediately and do not connect and operate the appliance!
- Before you connect and start using the appliance, please read this manual and all enclosed documents. Please note in particular the safety instructions.
- Keep all documents so that you can refer to the information again later on. Please keep your receipt for any repairs which may be required under warranty.
- When you pass on the appliance to another person, please provide all documents including original date of purchasing. Warranty is not valid if the product is sold second hand.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances. Remove the door and the warming drawer before disposal to prevent entrapment.

Table of Contents

1 Important Instructions	5	Cooking times table	23
Basic safety instructions	5	How to operate the broil	25
Safety for children	7	Cooking times table for broiling	26
Safety when working with electricity.	7	How to use the alarm clock	26
Intended use	7		
Disposal	8	6 Maintenance and Care	27
Packaging material	8	General information	27
Future transportation	8	How to clean the burner/plate	27
		Cleaning the control panel	27
2 Installation	9	Cleaning the oven	27
Installation and connection	9	Removal of oven door	28
Clearances & Dimensions	9	Replacing the oven lamp	28
Important notes to the consumer.	9		
Important Notes to the Installer	11	7 General Information	30
Anti-Tip stability device installation		Overview	30
instructions	12	Technical Data	31
Connection to the main supply	12	Accessories supplied with the unit	32
Backsplash.	13	Wire shelf	32
3 Preparation	15	8 Troubleshooting	33
Tips for saving energy	15	Electrical equipment	33
Initial operation	15		
Setting the time	15	9 Warranty Statement for	
First cleaning of the appliance	16	Blomberg electric and gas	
Initial heating	16	ranges	34
4 How To Use The Hob	17		
General information on cooking	17		
Tips for glass ceramic burner/plate	17		
How to use burners/plates	18		
5 How to Operate the Oven	20		
General information on baking, roasting			
and broiling	20		
Tips for baking.	20		
Tips for roasting.	20		
Tips for broiling	20		
How to use the electric oven	20		
How to operate the oven timer	22		

1 Important Instructions

Basic safety instructions

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Proper installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Wear proper apparel - loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- The instructions for hobs shall state that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use proper pan size - this appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings - boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective liners- do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed cooking utensils - only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units - to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Use care when opening door- let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Placement of oven racks -always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Use only dry potholders- moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky clothes.
- Do not cook on broken cook-top - if cook-top should break, cleaning

- solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cook-top with caution** - if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
 - **"Do not touch surface units or areas near units** - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and surfaces facing the cook-top."
 - **"Do not touch heating elements or interior surfaces of oven** - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, interior surfaces of the oven cavity, oven doors, and window"
 - Never use when judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
 - Do not operate the appliance if it is defective or shows any visible damage.
 - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.
 - Do not heat closed food containers and glass jars. Pressure that may build-up in the jar can cause it to burst.
 - Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
 - Storage in or on Appliance- Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
 - **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven and/or in the warming drawer.
 - Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors.
 - **Do not use water on grease fires.** Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.
 - Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
 - Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - Do not leave empty pots or pans on plates that are switched on. They might get damaged.
 - Since it may be hot, do not leave plastic or aluminum dishes on the surface of appliance. These kind of dishes should not be used to keep food either.
 - Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.

- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- Do not use the oven with front door glass removed or broken.
- Check that all controls on the appliance are switched off after use.

i IMPORTANT: Call the authorized service for installation of the appliance to be used. After this procedure, guarantee period will be started.

Safety for children

! WARNING Stepping, leaning or sitting on the door or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

- Do not leave children alone - children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

i "CAUTION": Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured."

- Accessible parts may be hot when the broil is in use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the

packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

Safety when working with electricity

! WARNING: Before installing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.

! WARNING: Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.

- In case of any damage, switch off the appliance and disconnect it from the main supply by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Ensure that the fuse rating is correct.
- Do not operate the appliance barefooted.
- Never touch the appliance with wet hands or feet.
- Do not soak removable heating elements. Heating elements should never be immersed in water.

Intended use

The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible.

This appliance is not intended to use at mobile homes, recreational vehicles.

This appliance should not be used for warming the plates under the broil, hanging towels and dish cloths on the handles, for drying and the space heating

purposes.

All openings in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed.

The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use or handling errors.

The appliance can be used for defrosting, baking, roasting and broiling food.

Disposal

Packaging material

⚠ DANGER: Risk of suffocation by the packaging materials!

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

The packaging material and transport locks are made from materials that are not harmful to the environment. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards. This is beneficial to the environment.

Future transportation

Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.

i NOTICE: Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

Store the appliance's original box and transport the appliance in its original carton. Follow the guidance marks that are printed on the carton.

i IMPORTANT: Verify the general appearance of your equipment by identifying possible damage during the transportation.

To prevent the wire shelf and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.

If you do not have the original carton

Pack the appliance in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely in order to prevent damage during transportation.

2 Installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

- If an appliance hood is to be fitted, refer to the manufacturer's instructions regarding fixing height.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (212 °F min.).

Installation and connection

⚠ IMPORTANT: Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local electrical regulations.

⚠ IMPORTANT: Unit is heavy and requires a least two persons or proper equipment to move.

i NOTICE:

Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- The appliance must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

Clearances & Dimensions

Dimensions that are shown in figure must be used. Given dimensions provide minimum clearance. There needs to be a 30-inch minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of unprotected wood or metal cabinets or a 24-inch minimum when bottom of wood or metal cabinets are protected by not less than a 1/4-inch flame retardant millboard covered with not less than no. 29 msg sheet-steel, 0.015-inch stainless steel, 0.024-inch aluminum or 0.020-inch copper.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

Important notes to the consumer

Keep this manual for future reference.

- As when using any range generating heat, there are certain safety precautions you should follow. These are listed in the front of this manual. Read and follow carefully.
- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- To eliminate the need to reach over the cooktop, cabinet storage space above the cooktop should be avoided.

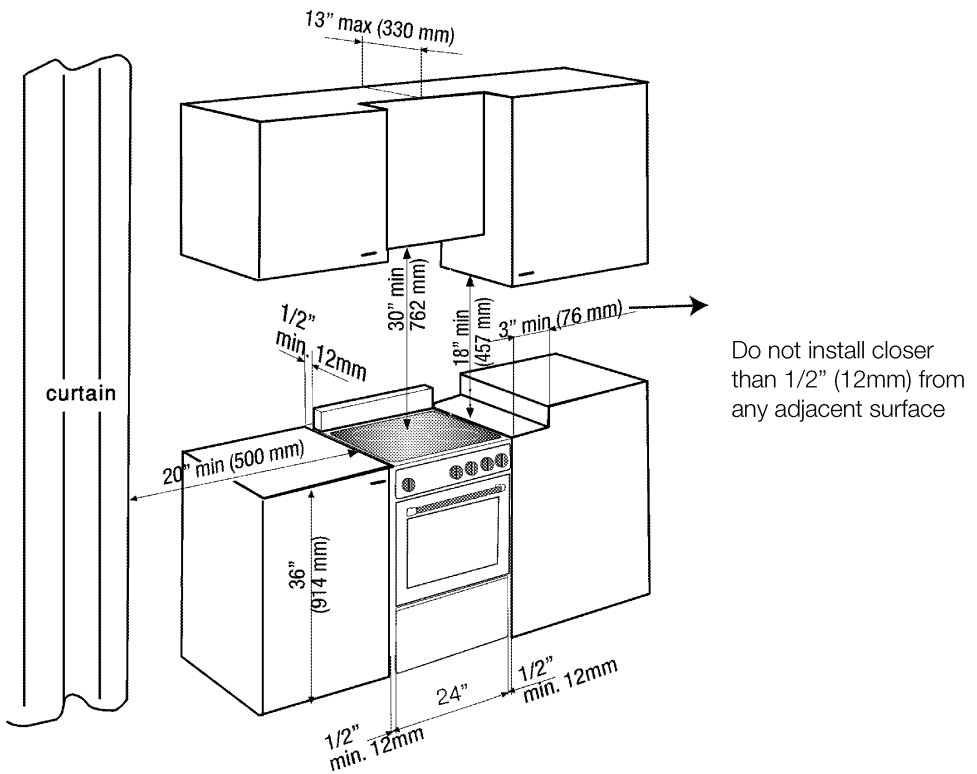


Fig. 1

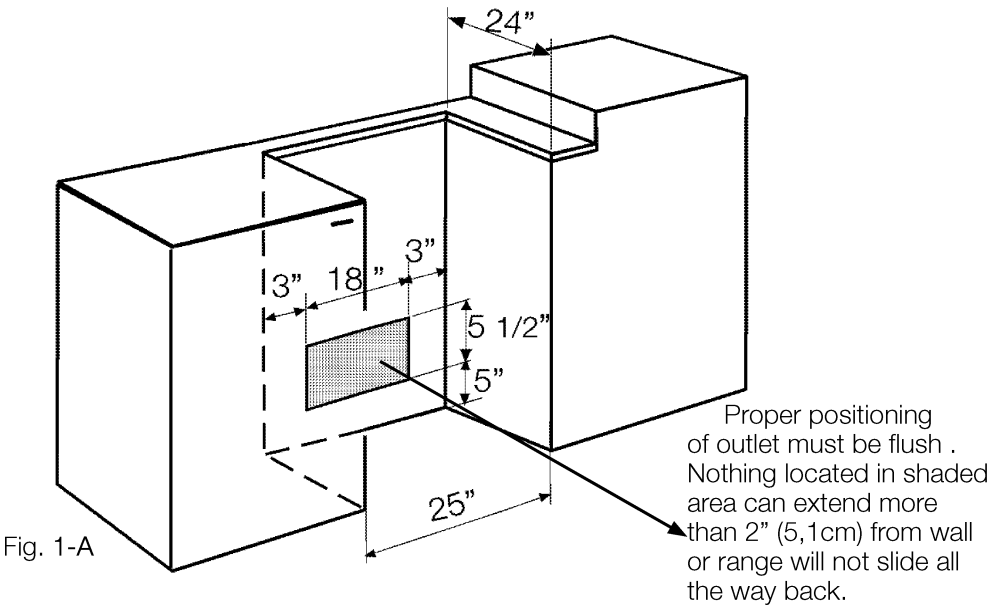


Fig. 1-A

Important Notes to the Installer

Read manual before installing the range.

Observe all governing codes and ordinances.

Be sure to leave these instructions with the consumer.

Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

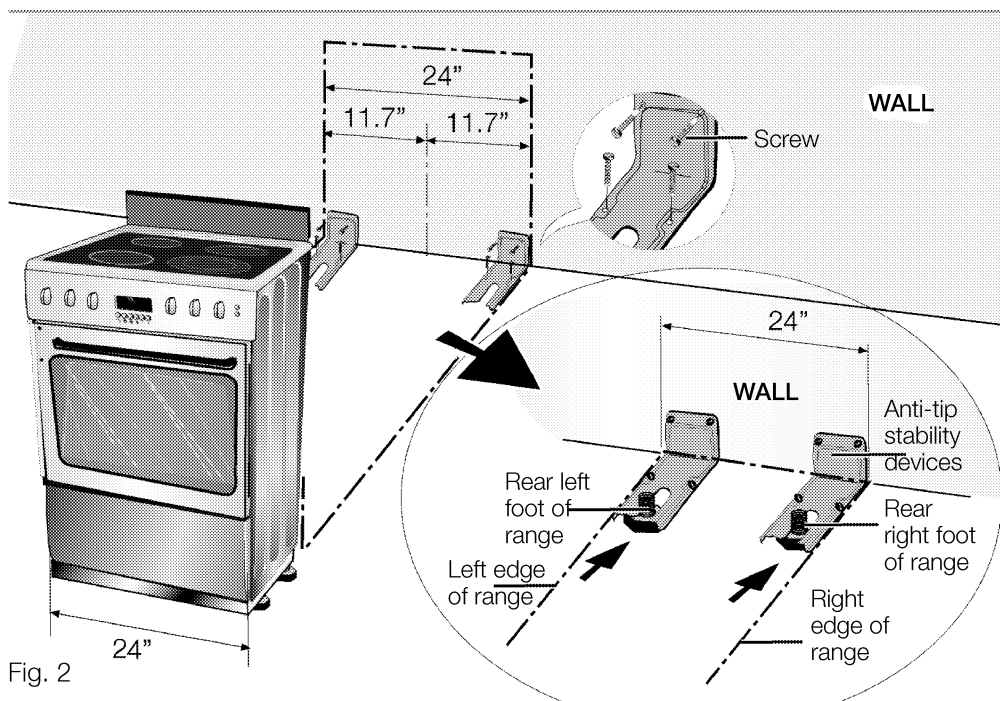
⚠ IMPORTANT: Before installing the range in an area covered with linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand heat at least 90°F (32.2°C) above room temperature without shrinking, warping or discoloring.

Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of 1/4inch (0.64cm) thick plywood between the unit and carpeting.

⚠ WARNING

All ranges can tip and injury to persons could result.

- Install the Anti-Tip Device packed with appliance.
- A risk of tip-over may exist if the appliance is not installed in accordance with these instructions.
- If the range is pulled away from the wall for cleaning, service or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly re-engaged when the range is pushed back against the wall. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of the range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.



Anti-Tip stability device installation instructions

There is only one anti-tip stability device within product.

You can use it for right back foot or left back foot.

1. The anti-tip device has to be attached to the floor as shown in Figure 3.

The dimension for the bracket location from the floor is to be determined after the appliance feet have been adjusted to the proper installation height shown in the installation instructions and the appliance has been leveled.

Fasten Bracket (Floor Mounting only)

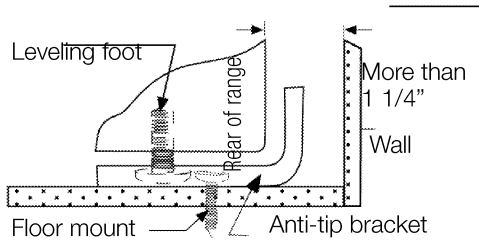


Fig. 3

2. Locate the anti-tip device on the wall at the measured dimension from where the left side of the appliance (facing range) is to be located.

3. Slide range into place making sure the anti-tip device to be faced the anti-tip hole on the cooktop and screwed.

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Connect anti-tip bracket to rear range foot. Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

⚠️ WARNING: Electrical shock hazard!

- Use extreme caution when drilling holes into the wall or floor. There may be concealed electrical wires located behind the wall or under the floor.
- Identify the electrical circuits that could be affected by the installation of the Anti Tip Device, then turn off power to these circuits.

Failure to follow these instructions may result in electrical shock or other personal injury.

Connection to the main supply



WARNING:

Electrical shock hazard

Electrically ground range.

Failure to do so can result in death, fire, or electrical shock.

⚠️ DANGER: Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Disconnect power before servicing. Use 8 gauge copper for 6 gauge aluminium wire. Electrically ground range.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

⚠️ IMPORTANT: Electrical installation should comply with national and local codes.

⚠️ IMPORTANT: This appliance must be properly grounded to avoid shock hazard!

Our company shall not held responsible for any damage caused by using the appliance without grounded receptacle.

The range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-latest edition, in Canada Canadian Electrical Code. Installation should be made by a Licensed electrician.

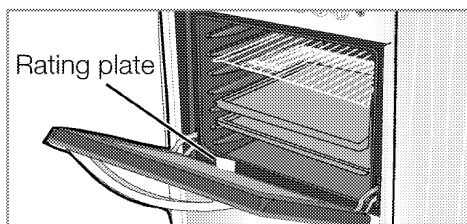
⚠️ WARNING: Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the main power supply!

The main power supply lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

If the main power cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

For installations where grounding through the neutral conductor is prohibited.

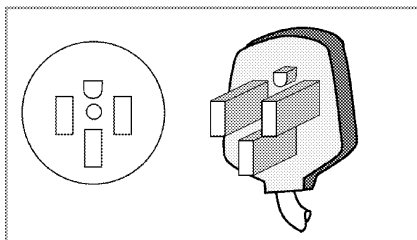
The main supply data must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened.



- Be sure that electrical connection and wire size adequate and in conformance with CSA standard C22.1, Canadian electrical code part.1-latest edition and all local codes and ordinances a time delay min 40 A fuse or circuit breaker is recommended.
- The range is equipped with a CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50 R wall receptacle.

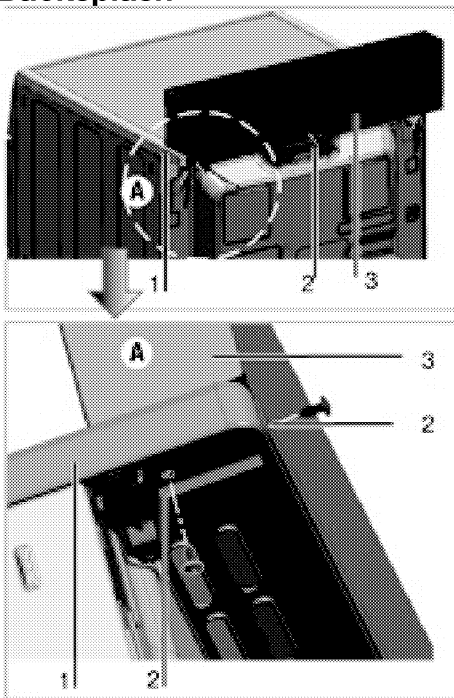
Be sure the wall receptacle is within reach of range's final location.

- Do not use an extension cord.



- To align the appliance with the worktop, adjust the feet turning right or left hand as required.

Backsplash



1. Burner plate
2. Assembling Screw hole
3. Backsplash

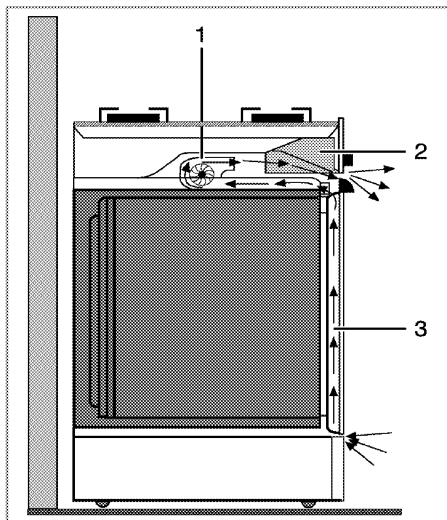
Place the backsplash (3) on to burners' plate (1) as seen on picture.

Screw the screws (2) on the rear left and rear right side also below of burners plate.

For products with cooling fan

The cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

ⓘ Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.



1. Cooling fan
2. Control panel
3. Door

3 Preparation

Tips for saving energy

The following tips will help you to use your appliance in an ecological way and to save energy:

- Use dark colored and enamel coated trays, since the heat transmission will be better.
- While cooking your meals, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- During cooking, do not open the oven door frequently.
- Try to cook more than one type of meal within the oven at the same time (You can cook two different meals at the same time by locating cooking bowls on the same shelf). It will be suitable to cook more than one meal after each other. The oven will already be hot.
- Defrost frozen meals before cooking them.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time (The oven door should not be opened).
- Use pots/pans with lids for cooking. Without a lid, the energy consumption may be up to four times higher.
- Choose the burner/plate which is suitable to the saucepan base. Always choose the correct size of saucepans for your meals. For larger burners/plates more energy is needed.
- Take care to use flat base saucepans while cooking on electrical cookers.
- Pots with an even and thick bottom provide better thermal conduction.

You can save up to 1/3 of electricity.

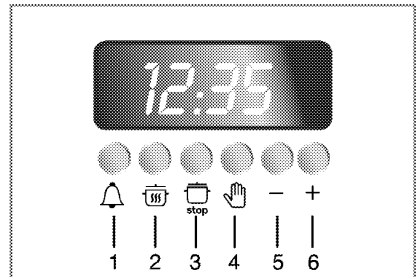
- Pots and pans should match the size of plates. The bottom of the pot or pan should not be smaller than the plate.
- Keep plates and pan bottoms clean. Dirt will reduce the heat transmission between plate and pan bottoms.
- In case of longer cooking times, switch off the plate 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. When you use the residual heat, you can save up to 20 % of electricity.

Initial operation

Before first usage of your appliance, don't forget to remove the sticker on the digital timer screen.

Setting the time

⚠ IMPORTANT: Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.



Keys for:

- 1 Alarm clock
- 2 Duration
- 3 End of cooking time
- 4 Manual mode & Time of the day
Keys for time adjustment:
- 5 Minus key
- 6 Plus key

1. Press key 4.
2. Set clock with key 5 or key 6. By pressing the key shortly, you advance or reset the clock by one minute. When you keep the individual key pressed, the minutes are advanced or reset quickly.


First cleaning of the appliance

 **IMPORTANT:** When removing appliance for cleaning and/or service;

Disconnect AC power supply.

Carefully remove the range by pulling outward.


Range is heavy, use care in handling.

 **NOTICE:** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.


Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects. Be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

 **WARNING:** Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

 **IMPORTANT:** Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

Any production residues or conservation layers must be burnt off before the first use. Heat up the appliance for about 30 minutes and then switch it off.

Electric oven

1. Take all baking trays and racks from the oven.
2. Close oven door.
3. Select top and bottom heat with the function knob.
4. Select the highest temperature with the thermostat knob; see How to use the electric oven, page 20.
5. Heat approximately 30 minutes.
6. Switch off oven; see How to use the electric oven, page 20.

Broil oven

1. Take all baking trays and wire shelf from the oven.
2. Close oven door.
3. Select highest power of the broil; see How to operate the broil, page 25.
4. Heat approximately 30 minutes.
5. Switch off broil; see How to operate the broil, page 25.

4 How To Use The Hob

General information on cooking

DANGER:

Risk of fire by overheated oil!

When you heat oil, do not leave it unattended.

Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the burner/plate if safe to do so and phone the fire service.

Only use flat bottomed pots or pans.

- Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked so they don't boil over and cause unnecessary cleaning.

Do not place lids on the burners.

Always position pans centrally over the burners. When transferring pans from one burner to another always lift the pans do not slide them.

This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

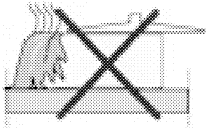
Make sure reflector Pans or Drip Bowls are in Place. Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

Tips for glass ceramic burner/plate

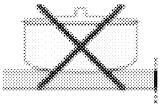
- The glass ceramic surface is heat-resistant and insensitive to large temperature deviations.
- Do not use the glass ceramic burner/plate for keeping objects or as cutting surface.

Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- Use pot and pans with ground bottoms. Sharp edges cause scratches on the surface.
- Do not use aluminium pots and pans. Aluminium damages the glass ceramic surface.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic earthenware or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Do not cook foods directly on the cook-top.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cook-top to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cook-top and can cause pitting and permanent marks.
- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Utensil handles should be turned inward and

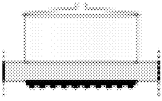
not extend over adjacent surface units. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.



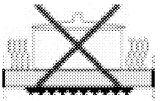
Splashes may damage the ceramic surface and can cause fire.



Do not use pots that have concave or convex bottoms.

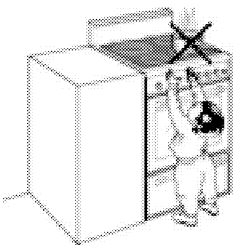


Use pot and pans with smooth bottoms. They ensure a good heat transfer.



If the pan is too small energy is wasted

⚠ DANGER:



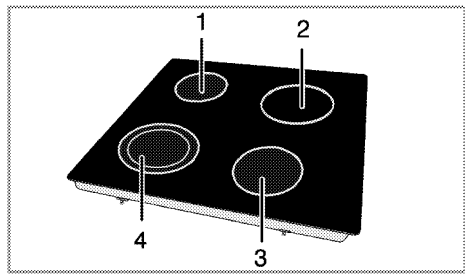
Tipping of pan

Make sure that the handles of cookware do not stick out over the edge of the appliance, to avoid them being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach the cooking pans.

- Ensure handles of pans cannot accidentally be caught or knocked and do not get hot by adjacent heating zones. Avoid pans that are unstable and easily tipped. Pans that are too heavy to move easily when filled can also be a hazard.

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

How to use burners/plates



- 1 Single-circuit cooking plate 5,5- 6,3
 - 2 Single-circuit cooking plate 7-8
 - 3 Single-circuit cooking plate 5,5- 6,3
 - 4 Dual-circuit cooking plate 4,7 - 8,3 inches
- is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

⚠ DANGER:

Broken glass!

Do not let any objects fall onto the plate. Even small objects (e.g. salt shaker) may damage the burner/plate.

Do not use glass ceramic plates with cracks. Water may enter into the cracks and cause a short circuit.

If the surface is damaged in any way (e. g. visible cracks), switch off the device immediately to reduce the risk of an electric shock.

If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

The glass ceramic burner/plate is equipped with an operating lamp and a residual heat indicator.

The residual heat indicator indicates the position of the switched on plate and remains illuminated after switching off. (When the temperature of the plate falls below touchable temperature the indicator light will go off). Weak flicker illumination is not a problem at residual heat indicator light.

i NOTICE:

Quick heating glass-ceramic plates emit a bright light when they are switched on. Do not stare to bright light.

Switching the plate on

The plate control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2	3
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting

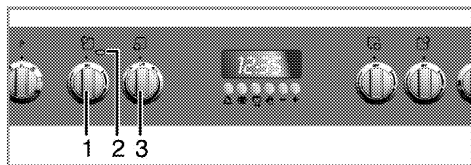
Switching the plate off

Turn plate control knob to off position (top).

How to operate on the multiple region plates (model dependant)

Plates with multiple region are used for different diameter of pans.

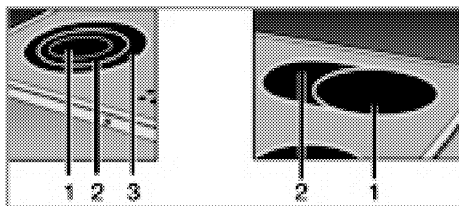
By changing the knob position in clockwise direction or counter clockwise direction, the diameter of active zone can be adjusted.



1. Single circuit zone knob
2. Hotplate warning lamp
3. Dual cooking zone knob

Switch off multiple zone hotplates

1. In order to turn off the plate, set the knob to "OFF" position by turning it .



- 1 Stage 1
- 2 Stage 2
- 3 Stage 3

i NOTICE:

The 2nd or 3rd zones of multiple region hotplates will not operate by theirselves.

5 How to Operate the Oven

General information on baking, roasting and broiling

DANGER

Risk of scalding by hot steam!

Stand away from the range when opening oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face, and/or eyes.

Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven or broil on do not move oven shelves when hot.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.

- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for broiling

Broiling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out to much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for broiling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be broiled on the wire shelf.
- If the broiling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat.
- Add some water in dripping pan for easy cleaning.

How to use the electric oven

IMPORTANT:

Before using the oven, the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.

IMPORTANT:

Food Poisoning Hazard

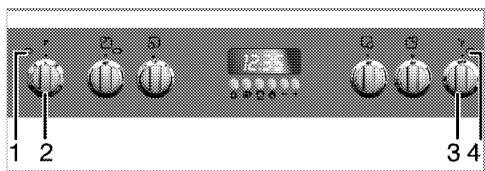
Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

WARNING:

Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminium foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminium foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

Select temperature and operating mode



1. Function lamp
2. Function knob
3. Thermostat knob
4. Thermostat lamp

The operating modes of the electric oven are selected with the function knob. The temperature is adjusted with the thermostat knob.

All oven functions are turned off by turning the relevant knob to off (upper) position.

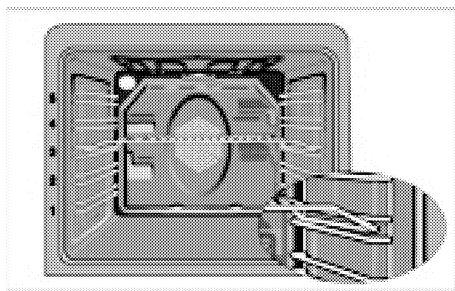
1. Set thermostat knob to the desired temperature.
 2. Set function knob to the required operating mode.
- » The oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switch off electric oven

Turn function knob and thermostat knob to off position (top).

Shelf positions

It is important to position the wire shelf on side rack correctly. The wire shelf must be placed so that it will fit into the opening of the wire shelf as illustrated in the figure.



Operating modes

All functions for the ovens are listed in this section.

The order of operating modes shown here might deviate from the arrangement on your appliance.

Static



Top and bottom heat are on. The foodstuffs are heated simultaneously from the upper and lower part. Suitable for cakes, cookies or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heat



Only bottom heat is on. Is particularly suitable for dishes, such as pizza, which are required to be baked from bottom.

Top and bottom heat with convection air



Top and bottom heat plus fan (in the rear wall) are on. The hot air is distributed evenly and quickly all over the oven by the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan and lamp are in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Hot air



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

"3D" function



Top heat, bottom heat plus ring heat with fan (in the rear wall) are on. The food to be cooked is evenly and quickly cooked all around. Cook with one tray only.

Broil



The large (under the oven roof) is in operation. Suitable for broiling larger quantities.

- Put big or medium-sized portions in correct shelf position under the broil heater for broiling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the broiling time.

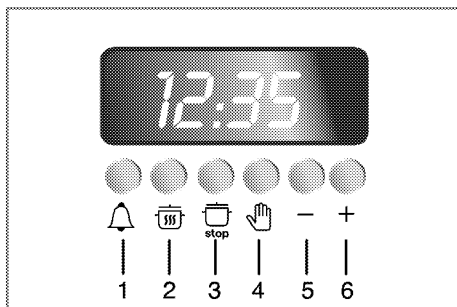
Broil with convection air



The broil effect is not as strong as with normal broiling.

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the broil heater for broiling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the broiling time.

How to operate the oven timer



Keys for:

- 1 Alarm clock
 - 2 Duration
 - 3 End of cooking time
 - 4 Manual mode & Time of the day
- Keys for time adjustment:

- 5 Minus key
- 6 Plus key

i IMPORTANT:

The maximum time to be set for the end of the cooking process is 10 hours. In case of power cut, program will be canceled. Reprogram is needed.

Switch on fully automatic operation

In this mode of operation, after setting the finishing time, you can set time of cooking. Oven adjust and starts automatically.

1. Press key 3.
 2. Set end of the cooking time with key **5** or key **6**. By pressing the key shortly, you advance or reset the clock by one minute. When you keep the key pressed, the minutes are advanced or reset quickly.
- » The indication "**AUTO**" lights up on the display.
3. Keep key 2 pressed.

4. Set the cooking time with key 5 or key 6. By pressing the key shortly, you advance or reset the clock by one minute. When you keep the key pressed, the minutes are advanced or reset quickly.
5. Put your dish into the oven.
6. Select operating mode and temperature.
 - » The oven is heated up to the set temperature and keeps this temperature until the end of the cooking time that has been selected. During the cooking process, the cooking symbol on the display is lit.
9. Press key **3** as soon as the cooking process has been completed and an alarm sounds.
10. Switch the oven off with the thermostat knob and/or the function knob.
11. Press key **4**.
 - » The indication "**AUTO**" on the display goes off.

Switch on semi-automatic operation

In this mode of operation, after set the time of cooking, oven start the cooking.

1. Press key **2**.
2. Set the cooking time with key **5** or key **6**. By pressing the key shortly, you advance or reset the clock by one minute. When you keep the key pressed, the minutes are advanced or reset quickly.
 - » The indication "**AUTO**" lights up on the display.
3. Put your dish into the oven.
4. Select operating mode and temperature.
 - » The oven is heated up to the set temperature and keeps this temperature until the end of the

cooking time that has been selected. During the cooking process, the cooking symbol on the display is lit.

5. Press key **3** as soon as the cooking process has been completed and an alarm sounds.
6. Switch the oven off with the thermostat knob and/or the function knob.
7. Press key **4**.
 - » The indication "**AUTO**" on the display goes off.

IMPORTANT:

When you press key 2 during the cooking process, the display will show the remaining cooking time for a short moment.

Interrupting the cooking process

1. Keep key **2** pressed.
2. Keep key **5** pressed until "**0.00**" is shown as remaining cooking time on the display.
3. Release key **2**.
4. Press key **4**.
 - » The indication "**AUTO**" on the display goes off.
5. Switch the oven off with the thermostat knob and/or the function knob.

Cooking times table




























IMPORTANT:

The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting

IMPORTANT:

Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Food	Cooking level number		Rack position	Temperature (°F)	Cooking time (min.) (approx.)
Cake in tray	One level		4	350	25 ... 30
Cake in mould	One level		2	355	40 ... 50
Cakes in paper	One level		3	350	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	350	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	360	45 ... 55
Sponge cake	One level		3	390	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	350	20 ... 30
Cookies	One level		3	350	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	350-375	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	350	35 ... 45
Dough pastry	One level		2	390	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	390	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	390	55 ... 65
Filled savory pastry	One level		2	390	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	390	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	375	45 ... 55
Leaven	One level		2	390	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	375	35 ... 45
Lasagna	One level		2-3	390	30 ... 40
Pizza	One level		2	390 ... 430	15 ... 20
Lamb haunch (casserole)	One level		3	25 min. max after 355...375	70 ... 90
Roast chicken	One level		3	15 min. max after 355... 375	55 ... 65
	One level		2	15 min. max after 355...375	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. max after 355...375	150 ... 210
	One level		2	25 min. max after 355...375	160 ... 210
Fish	One level		2	390	20 ... 30
	One level		3	390	20 ... 30

While cooking with 2 trays at the same time, place the deep tray to the upper shelf and shallow tray to the lower shelf.

It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) For preheating, set the required temperature, the thermostat lamp will go out when the required temperature is reached.

Tips for baking cakes

1. If pastry is too dry,
 - » Increase the temperature by 50°F and reduce the cooking time.
2. If pastry dropped,
 - » Use less liquid or lower the temperature by 50°F.
3. If pastry is too dark on top,
 - » Place it on a lower rack, lower temperature, and increase the cooking time.
4. If cooked well on the inside but sticky on the outside,
 - » Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

1. If the pastry is too dry,
 - » Increase the temperature some 50°F and decrease the cooking time.
 - » Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yogurt.
2. If the pastry takes too long to bake,
 - » Make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray and remain level with it.
3. If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked,
 - » Make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between and on the dough layers for an even browning.
 - » Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one-layer-lower shelf next time.

Tips for cooking vegetables

1. If the vegetable dish runs out of juice and gets to dry,
 - » Since using a lid during cooking will keep the juice of the dish in the pan, cook your vegetable dishes in a pan with a lid instead of a tray.
2. If a vegetable dish does not get cooked,
 - » Boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the broil

IMPORTANT:

Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the main oven will not work.

WARNING:

Hot surfaces may cause burns!

Close oven door during broiling.

Switch on broil

1. Set the function knob onto the broil symbol.
2. Set broil temperature.
3. Preheat for approximately 5 minutes, if it is necessary.
 - » The thermostat lamp is switched on.

Switch off broil

1. Turn broil control knob to off position (top).

Shelf positions

For optimum broil coverage, position the wire shelf towards the front of the oven just out of contact with the glass door. Placing the wire shelf fully to the rear of the oven will reduce the broil coverage.

Cooking times table for broiling

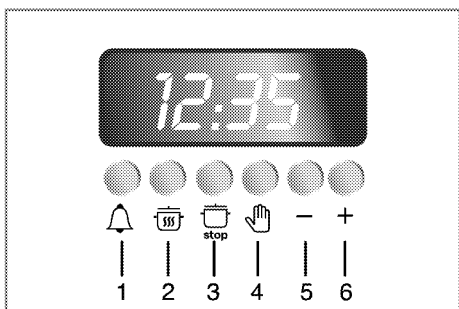
Broiling with electric broil

Food	Rack position ^l	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min.#
Veal chops	4...5	25...30 min.#
Toast bread	4	1...2 min.
# depending on thickness		

How to use the alarm clock

In addition to using the timer for cooking, it can be also used as a reminder or an alarm clock.

As soon as the defined period of time has expired, the alarm clock will emit a signal. The alarm clock has no influence on the functions of the oven.



Keys for:

- 1 Alarm clock
- 2 Duration
- 3 End of cooking time
- 4 Manual mode & Time of the day

Keys for time adjustment:

- 5 Minus key
- 6 Plus key

Setting the alarm clock

1. Press key 1.

i IMPORTANT:

The maximum alarm time can be 11 hours and 59 minutes.

2. With key **5** or key **6** you can set the period of time which is to elapse before the alarm signal sounds. By pressing the key shortly, you advance or reset the clock by one minute. When you keep the individual key pressed, the minutes are advanced or reset quickly.

» The alarm clock symbol on the display lights up.

i IMPORTANT:

When you press key 1 while the alarm clock is activated, the display will show the remaining cooking time for a short moment.

Switching off the alarm

1. Press any key as soon as the alarm signal sounds.
- » The alarm clock symbol on the display is extinguished.

In order to cancel set alarm time;

1. To reset the alarm time, key **1** pressed.
2. Keep key **5** pressed until "0.00" is shown as remaining time on the display.

» The alarm clock symbol on the display is extinguished.

6 Maintenance and Care

General information

DANGER:

Risk of electric shock!

Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Allow the appliance to cool down before you clean it.

NOTICE

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects. Be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Clean the appliance thoroughly after each use; in this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.

No special cleaning agents are required for cleaning the appliance. It is recommended to use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge and use a dry cloth for drying.

NOTICE: Do not use any abrasive cleaning materials!

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

IMPORTANT:

Do not use steam cleaners for cleaning.

How to clean the burner/plate

Ceramic plates

Always rinse off fully with a clean cloth wrung out in clean water (as residue could damage the ceramic glass surface next time the plate is used).

In no case should crusts be scratched off with serrated edge knives, steel wool or the like.

Remove calcium stains (yellow staining) with small amounts of decalcifying agents such as Durgol, vinegar or lemon juice.

Do not allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (i.e. inside the oven).

Apply agent with a sponge and, in the event of heavier soiling, let it work in for a longer period of time. Afterwards, wash off burner/plate with water.

IMPORTANT:

Sugar-based food such as custard and syrup should immediately be scraped off without waiting for the surface to cool down. Otherwise the burner/plate may be permanently damaged.

Cleaning the control panel

NOTICE

Damage of the control panel!

Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Clean control panel and control knobs.

Cleaning the oven

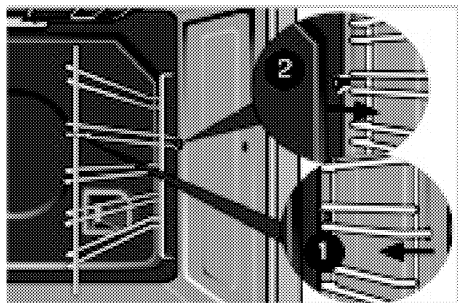
No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven

with a damp cloth while it is still warm.

Do not allow fat or oils to build up in the oven base, or oven accessories.

To clean the side wall,

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

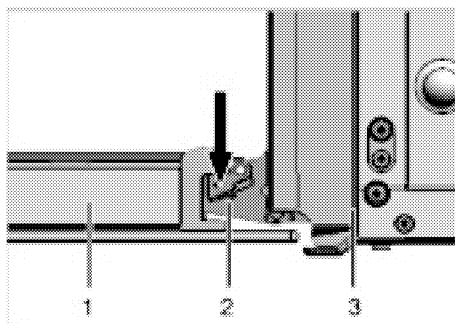
The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven door

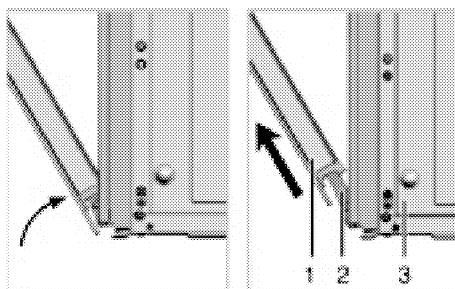
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removal of oven door

1. Open the front door.
2. Open the clips at the hinge housing on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

⚠ NOTICE

Steps carried out during removing process should be performed in reverse order (steps 4, 3, 2 and 1) to reattach the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Replacing the oven lamp

⚠ NOTICE

Hot surfaces may cause burns!

Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

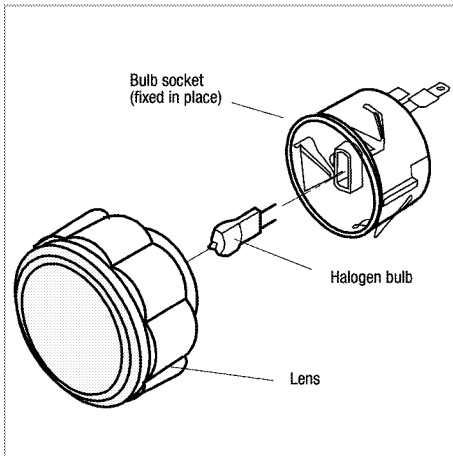
The lenses must be in place when using the oven.

The lenses serve to protect the light bulb from breaking.

The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.

⚠ NOTICE

Position of lamp might vary from diagram.



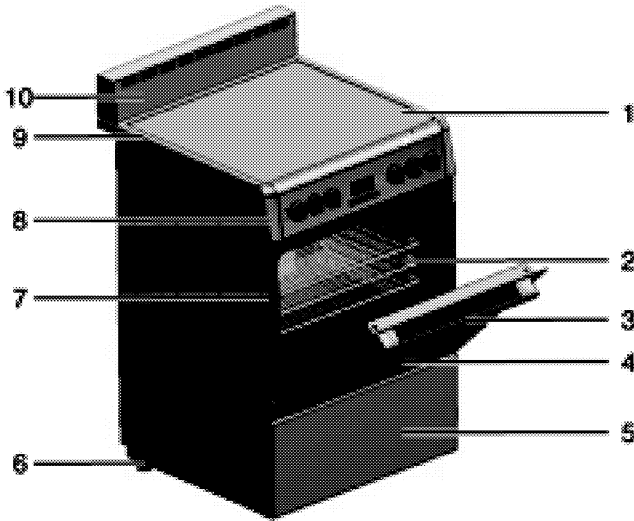
Each oven is equipped with one halogen lights located in the back wall of the oven. The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle. The oven lights are not illuminated during self clean. Each light assembly consist of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place. Light bulb replacement is considered to be a routine maintenance item.

To replace a light bulb:

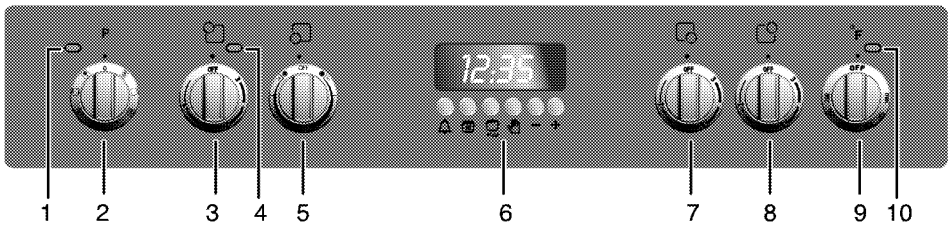
1. Read warning on this page.
2. Turn off power at the main power supply (your fuse or breaker box).

7 General Information

Overview



- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1 Ceramic hotplate | 6 Foot |
| 2 Wire shelf | 7 Shelf positions |
| 3 Handle | 8 Control panel |
| 4 Front door | 9 Vitroceramic surface |
| 5 Bottom drawer | 10 Splashback |



- | | |
|--|--|
| 1 Function lamp | 6 Digital timer |
| 2 Function knob | 7 Single-circuit cooking plate Front right |
| 3 Single-circuit cooking plate rear left | 8 Single-circuit cooking plate Rear right |
| 4 Hotplate warning lamp | 9 Thermostat knob |
| 5 Dual-circuit cooking plate front left | 10 Thermostat lamp |

Technical Data

GENERAL	
Outer dimensions (height/width/depth)	33 1/3 X23 1/2 x 23 1/2 inches
Voltage/frequency	120/240 V ~ 60 Hz
Total electric consumption	9,6 kW
Fuse protection	min. 40 A
Cable type / cross section /length	DTR 4x10 AWG / max. 6 ft
Burners- BERC 24100 SS	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Size	6,3 inches
Power	1500 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Size	4,7 – 8,3 inches
Power	750- 2200 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Size	5,5 inches
Power	1200 W
Rear right	Single-circuit cooking plate
Size	7 inches
Power	1800 W
Oven	
Inside illumination	15–25 W
Broil power consumption	2.2 kW

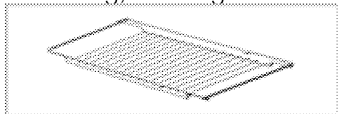
Accessories supplied with the unit

i IMPORTANT:

Accessories supplied can vary depending on the product model. All the accessories described in the user manual may not exist on your product.

Wire shelf

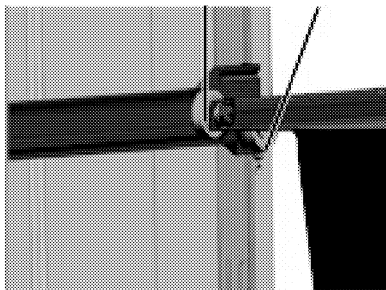
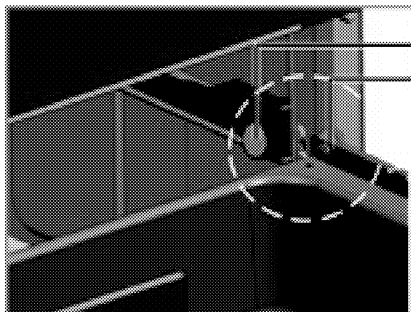
Can be used for roasting and as deposit for baking, roasting and casserole dishes.



Placing drawer

Position drawer roller (2) on top of oven roller (1) and slide drawer between two rails

- Do not use the warming drawer as a storage drawer.
- Do not touch the interior surface of the range.

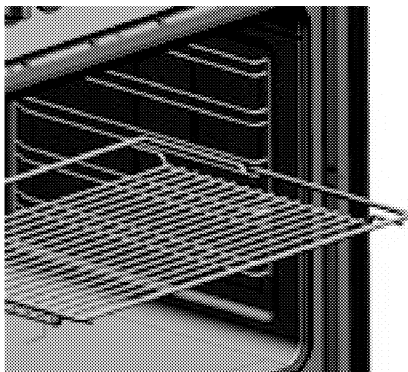
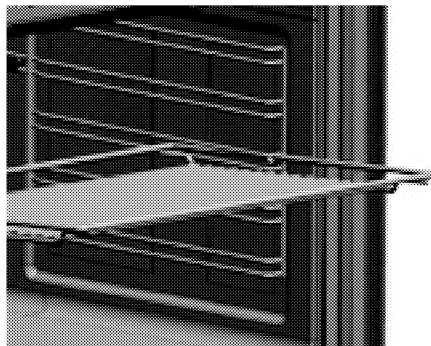


1. Oven roller
2. Drawer roller

i IMPORTANT: Do not remove drawer while hot or during operation. Be sure drawer is empty before removing.

Proper positioning of the wire shelf on sliding shelves.

It is important to position the broil and/or dripping pan on the wire shelves correctly. Slide the broil or the dripping pan completely between the 2 rails and make sure it is stable before putting a dish on it (Please see the following figure).



8 Troubleshooting

DANGER

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional repairs!

Repairs on the appliance must be carried out by an approved service centre.

Normal operating conditions

- Smoke and smell may emit for a couple of hours during the first operation.
- It is normal that steam escapes during operation.
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.

Before you call the service, please check the following points

Electrical equipment

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
The appliance does not work.	The mains fuse is defective or has tripped.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
	Appliance's plug can not be connected to the grounded socket.	Check the plug connection.
	Timer buttons do not work.	Keylock may be enabled. Please disable it(See; How to use the program lock,
Oven light does not work	Oven lamp is defective.	Replace oven lamp.
	No current.	Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
Oven does not heat.	Function knob and/thermostat knob are not set.	Set function knob and thermostat knob.
	If the appliance has a timer, the timer may not be set.	Set the time.
	No power.	Check main power supply and fuse box.

Clock/ timer (If the appliance has a digital timer)

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
Clock display is blinking or clock symbol is on.	Power was interrupted previously.	Set time Then switch the oven off with function knobs, set the oven function again.

If the problem has not been solved:

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the after-sales service of your store reseller.

IMPORTANT:

Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

9 Warranty Statement for Blomberg electric and gas ranges

The warranties provided by Blomberg in these statements only apply to Blomberg electric and gas ranges sold to the original purchaser or homeowner in the US and Canada. This warranty is not transferable.

To obtain warranty service, please contact our nearest distributor as listed by state or call 1800-459-9848. You will need your electric or gas range model number, serial number, retailer name and address, where purchased and purchase date / installation date.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

All warranties stated below are based upon normal household use. **The use of the product in a commercial setting will void all warranties.**

Service must also be performed by an authorized Blomberg Service Agency.

Cosmetic defects must be reported within 10 business days from installation

1 year * limited warranty from date of first installation Blomberg will repair or replace at no cost to the consumer any defective parts of the electric and gas ranges and the labor incurred.

2 year * ++ limited warranty from date of first installation (Parts only) Blomberg will repair or replace any parts at no cost to the consumer if material defects or workmanship have caused the damage or failure of these components. Labor charges are the responsibility of the consumer

2-5 year * ++ limited warranty from date of first installation (Parts only) Blomberg will repair or replace oven cavity at no cost to the consumer if material defects or workmanship have caused the damage or failure of these components.

Labor charges are the responsibility of the consumer

Disclaimers of warranties and exclusions:

Warranty does not cover service costs by an authorized service agent to correct installation, electrical problems or educational instruction on the use of the electric and gas ranges. The warranty also does not cover defects or damage caused by an act of god (such as storms, floods, fires, mudslides, etc.), damage cause by use of the electric and gas ranges for purposes other than those for which it was designed, misuse, abuse, accident, alteration, improper installation, maintenance, travel fees, service calls outside normal service hours, unauthorized service work or work.

This product is fully tested and went through official quality assurance inspections before leaving the original manufacturing site.

Warranty terms for this Blomberg household appliance is not valid if the product is altered, tampered, modified, additional parts assembled, fixed and repacked by an authorized distributor, servicer, a third party retailer, reseller or by any other unauthorized person(s).

TO THE EXTENT PERMITTED BY LAW, THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESSED AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. BLOMBERG UNDERTAKES NO RESPONSIBILITY FOR THE QUALITY OF THIS PRODUCT EXCEPT AS OTHERWISE PROVIDED IN THIS WARRANTY STATEMENT. BLOMBERG ASSUMES NO RESPONSIBILITY THAT THE PRODUCT WILL BE FIT FOR ANY PARTICULAR PURPOSE FOR WHICH YOU MAY BE BUYING THIS PRODUCT, EXCEPT AS OTHERWISE PROVIDED IN THIS WARRANTY STATEMENT.

Blomberg does not assume any responsibility for incidental or consequential damages. Such damages include, but are not limited to, loss of profits, loss of savings or revenue, loss of use of the cooker or any associated equipment, cost of capital, cost of any substitute equipment, facilities or services, downtime, the claims of third parties, and injury to property. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

* Installation date shall refer to either purchase date or 5 business days after delivery of the product to the home, whichever is later.

++Parts replaced will assume the identity of the original parts and their original warranty.

No Other Warranties. This Warranty Statement is the complete and exclusive warranty from the manufacturer. No employee of Blomberg or any other party is authorized to make any warranty statements in addition to those made in this Warranty Statement.

Please keep this warranty card, user manual and your sales slip for future reference.

HOW TO GET SERVICE

Please contact the Distributor for your State or Province as listed on the Distributor Contact List, or call our Toll Free Number at 1 800 459 9848 for direction to an Authorized Blomberg Service Agent. 02 01

⚠ AVERTISSEMENT Si l'information de ce manuel n'est pas suivie exactement, un feu ou une explosion peut en résulter, causant des dommages à la propriété, des blessures personnelles ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger de basculer



"Un enfant ou un adulte pour faire basculer l'appareil et être tué. Installer le dispositif anti-basculement à la structure et/ou à l'appareil."



"Engager l'appareil au dispositif anti-basculement par des supports anti-basculement fournis avec le four tel que montré dans les Figures.2 et 3."

"Réengager le dispositif anti-basculement si l'appareil a été bougé.

Installer le dispositif anti-basculement fourni avec l'appareil.

Voir les instructions d'installation.

"Un manquement à suivre ces instructions peuvent résulter dans la mort ou dans de sérieuses brûlures aux enfants ou aux adultes."



Ne pas faire fonctionner l'appareil sans un dispositif anti-basculement en place et enclenché.

Après une installation prudente, agripper le derrière de l'appareil pour vous assurer que le support anti-basculement est enclenché au pied arrière de l'appareil."

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique normale seulement. Ce n'est pas approuvé pour l'extérieur ou tout autre utilisation non-domestique (incluant les vaisseaux de mer ou des airs.) Voir la Déclaration de Garantie Limitée. Pour toute question, contacter le fabricant.

Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil sauf si c'est recommandé spécifiquement dans ce manuel. Référer tout service à une usine de centre de service autorisé.

Explications des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce Manuel de l'utilisateur:



Information importante ou conseils utiles concernant l'utilisation.



Avertissements concernant des situations dangereuses à l'égard de la

vie ou de la propriété.



Avertissement concernant les chocs électriques.



Avertissement concernant les risques de feu.



Avertissement concernant les surfaces chaudes.



Veillez lire ces instructions avant l'installation ou l'utilisation de votre appareil!

Cher Consommateur,

Nous aimerions que vous obteniez la meilleure performance de votre produit qui a été manufacturé dans des installations modernes et passé à travers des procédures strictes de contrôle de la qualité.

Toutefois, nous vous demandons de lire ce manuel de l'utilisateur soigneusement avant d'utiliser votre produit et gardez-le comme référence future. Si vous donnez ce produit à quelqu'un d'autre, donnez-lui le manuel de l'utilisateur également.

Le manuel de l'utilisateur vous aidera à utiliser le produit d'une manière rapide et sécuritaire.



IMPORTANT:

Sauvegarder ces instructions pour l'utilisation par des inspecteurs en électricité locaux.

Les inspections vous aideront à faire fonctionner l'appareil rapidement et sécuritairement.

- Lors de la livraison, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous notez tout dommage de transport, veuillez contacter votre point de vente immédiatement et ne connectez pas ni ne faites pas fonctionner l'appareil!
- Avant que vous ne connectiez et fassiez fonctionner l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents inclus. Veuillez prendre note en particulier de ces instructions de sécurité.
- Gardez tous les documents auxquels vous pouvez vous référer encore dans le futur. Veuillez garder votre reçu pour toutes réparations qui pourraient être requises durant la garantie.
- Lorsque vous donnez votre appareil à une autre personne, veuillez lui fournir tous les documents inclus lors de la date d'achat originale. La garantie n'est plus valide si le produit est vendu de seconde main.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou décidez de substituer un modèle plus ancien), avant de disposer de celui-ci, il est recommandé de le rendre inopérant de manière appropriée en accord avec les règlements de protection environnementaux et sanitaires, en vous assurant en particulier que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont devenues inoffensives, spécialement par rapport aux enfants qui pourraient jouer avec les vieux appareils. Enlever la porte et le tiroir réchaud avant l'évacuation pour prévenir le piégage.

Table de matières

1 Instructions importantes	5	5 Comment faire fonctionner le four	23
Consignes de sécurité de base	5	Renseignements généraux pour cuire, rôtir et griller	23
Mises en garde pour les enfants	7	Conseils pour la cuisson au four	23
Mises en garde en travaillant avec l'électricité	8	Conseils pour rôtir	23
Utilisation prévue	8	Conseils pour le grillage	23
Élimination	8	Comment utiliser le four électrique	23
Fournitures d'emballage	8	Comment faire fonctionner la minuterie	25
Déplacement futur	9	Tableau de temps de cuisson	28
2 Installation	10	Comment faire fonctionner l'élément de grillage	29
Installation et connexion	10	Tableau de temps de cuisson pour griller	30
Dégagements et dimensions	10	Comment utiliser la minuterie	30
Notes importantes pour le consommateur	10	6 Entretien et maintenance	31
Notes importantes pour l'installateur	12	Renseignements généraux	31
Instructions d'installation du dispositif anti-basculement	13	Comment nettoyer la table de cuisson	31
Connexion à l'alimentation principale	13	Nettoyage du panneau de commande	32
Dosseret	15	Nettoyage du four	32
3 Préparation	16	Démontage de la porte du four	32
Conseils pour économiser de l'énergie	16	Remplacer la lampe du four	33
Mise en marche initiale	16	7 Renseignements généraux	34
Réglage de l'heure	16	Vue d'ensemble	34
D'abord le nettoyage de l'appareil	17	Données techniques	35
Chauffage initial	17	Accessoires fournis avec l'appareil	36
4 Comment utiliser la plaque de cuisson	19	Grille	36
Informations générales sur la cuisson	19	Dépannage	37
Conseils pour la table de cuisson en vitrocéramique	19	Équipement électrique	37
Éteindre le brûleur	22	9 Déclaration de garantie pour les cuisinières électriques et à gaz	
		Blomberg	39

1 Instructions importantes

Consignes de sécurité de base

- Cet appareil électroménager n'est pas destiné à l'usage de personnes (y compris des enfants) souffrant d'un handicap physique ou mental, d'une déficience sensorielle, ou ne disposant pas de l'expérience ou du savoir nécessaires au fonctionnement de cet appareil, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait expliqué comment l'utiliser ou les surveille lors de l'utilisation.
Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Une installation correcte — soyez sûr que votre appareil est correctement installée et mis à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Portez des vêtements appropriés — des vêtements lâches ne devraient jamais être portés en utilisant l'appareil.
- Entretien — ne faites pas de réparation ou de rechange sur aucune partie de l'appareil à moins que spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être faites par un technicien qualifié.
- Utilisez une casserole de taille adéquate — cet appareil est équipé d'un ou plusieurs brûleurs dont les surfaces sont de différentes tailles. Sélectionnez les ustensiles ayant un fond plat suffisamment large pour couvrir la surface de chauffe. L'utilisation d'un ustensile trop petit exposera une partie du brûleur chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Respecter la taille de l'élément chauffant vis-à-vis la taille de la casserole améliorera sa performance.
- Ne laissez jamais sans surveillance les brûleurs à des réglages de chaleur élevée — un débordement par bouillonnement cause des déversements de fumée et de graisse qui peuvent s'enflammer.
- Revêtements de protection — n'utilisez pas du papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four, sauf tel que suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou un incendie.
- Ustensiles de cuisine émaillés — seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en faïence, ou autre ustensile émaillé sont adaptés pour une utilisation sur la cuisinière sans risque de fêlure à cause d'un changement de température soudain.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas s'étendre au-dessus des brûleurs adjacents — pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables, et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte que cette dernière est tournée vers l'intérieur, et ne s'étende pas au-dessus des surfaces de brûleur.
- Faites attention en soulevant un couvercle — laissez la vapeur chaude s'échapper avant de vider la casserole ou de remplacer l'aliment.
- Placement des grilles du four — placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le four est froid.

Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, veillez à ce que les maniques de cuisinier ne touchent pas l'élément chauffant dans le four.

- Utilisez uniquement des maniques de cuisinier sèches — des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ni un chiffon volumineux.
- Ne faites pas cuire sur une cuisinière cassée — si la surface de cuisson devait casser, des solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer la surface de cuisson cassée et créer un risque de décharge électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution** — si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention à éviter de vous faire brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives si elles sont appliquées sur une surface chaude.
- **"Ne touchez pas les surfaces des brûleurs ni les endroits près des brûleurs** - la surface des brûleurs peut être chaude même si ces derniers sont foncés en couleur. Les endroits près de la surface des brûleurs peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après usage, ne touchez pas ni laissez des vêtements, ni d'autres matériaux inflammables prennent contact avec la surface des brûleurs ni les endroits près des brûleurs jusqu'à ce que ces derniers aient eu suffisamment de temps de se refroidir. Parmi ces endroits sont la surface de cuisson et les surfaces en

face de la table de cuisson.

- **Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four** — les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont foncés en couleur. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après usage, ne touchez pas et ne laissez pas des vêtements, ni d'autres matériaux inflammables prennent contact avec les éléments chauffants ni les surfaces intérieures dans le four jusqu'à ce que ceux-ci aient eu suffisamment de temps de se refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures — parmi ces surfaces sont les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, les surfaces intérieures de la cavité du four, les portes ouvertes, et le hublot.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque votre capacité mentale ou de coordination est affaiblie par l'usage d'alcool et/ou de médicaments.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou montre des dommages visibles.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut provoquer un incendie puisque l'alcool prend feu quand il est en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne réchauffez pas de bocaux en verre ni de récipients alimentaires enfermés. La pression peut s'accumuler dans le bocal provoquant son éclatement.
- N'utilisez pas le four comme une zone de stockage. Des articles stockés dans un four peuvent s'enflammer.

- Stockage dans ou sur l'appareil — les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité de la surface des brûleurs.
 - **Risque d'incendie!** Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four et/ou dans le tiroir-réchaud.
 - Gardez l'appareil à l'écart et exempt de toute matière combustible, de l'essence et de toute autre vapeur.
 - **N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre un feu de graisse.** Étouffez les flammes ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
 - N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. Si surchauffés, ils peuvent prendre feu.
 - Ne laissez pas des produits de papier, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Ne laissez pas les casseroles sur les brûleurs allumés. Elles peuvent devenir endommagées.
 - Ne laissez pas de récipients en aluminium ou en plastique sur la surface de l'appareil qui peut être chaude. De plus, ces types de récipients ne devront pas être utilisés pour conserver les aliments.
 - Ne placez pas des plateaux de cuisson, de la vaisselle ou du papier d'aluminium directement sur le fond du four. L'accumulation de chaleur peut endommager le fond du four.
 - Veillez à ce que toutes les fentes d'aération ne soit pas obstruées.
 - Le fabricant décline toute responsabilité pour les blessures aux personnes ou dommages aux biens causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.
 - N'utilisez pas le four avec la porte en verre avant enlevée ou brisée.
 - Vérifiez que tous les boutons de réglage de l'appareil sont à la position d'arrêt après usage.
- i IMPORTANT :** Appelez un service autorisé pour l'installation de votre appareil afin que vous puissiez l'utiliser. Après cette procédure, la période de garantie débutera.
- Mises en garde pour les enfants**
- ⚠ AVERTISSEMENT**
- Marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière peut entraîner de graves blessures et du dommage à la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur la porte ouverte peut faire basculer la cuisinière, entraînant de graves brûlures ou autres blessures.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance — les enfants ne devront pas être laissés tout seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'appareil est utilisé. Les enfants ne doivent jamais être permis de s'asseoir ou de monter sur n'importe quelle partie de l'appareil.
- i ATTENTION :** Ne stockez pas des articles d'intérêt aux enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière — les enfants grimper sur la cuisinière pour atteindre des articles pourraient être gravement blessés.
- Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque l'élément de grillage est utilisé. Les petits enfants doivent être tenus hors de portée.

- Les fournitures d'emballage sont dangereuses pour les enfants. Tenez les fournitures d'emballage hors de la portée des enfants. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.

Mises en garde en travaillant avec l'électricité

AVERTISSEMENT :

Avant d'installer, coupez le courant au panneau de distribution. Verrouillez le panneau de distribution afin d'empêcher sa mise sous tension accidentellement.

- ### **AVERTISSEMENT :** Une décharge électrique peut se produire et causer des blessures graves voire la mort si la cuisinière n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifié.

Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de façon satisfaisante aux besoins de demande doivent être faits par un technicien qualifié.

- En cas de dommage, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise d'alimentation ou vous pouvez soit retirer le fusible du panneau de distribution ou couper l'alimentation au disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est correct.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne trempez pas les éléments chauffants amovibles. Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Utilisation prévue

L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Une utilisation commerciale n'est pas permise.

Cet appareil n'est pas destiné à l'utilisation dans des maisons mobiles, ni dans des véhicules récréatifs.

Cet appareil ne doit pas être utilisé pour réchauffer les assiettes sous l'élément de grillage, ni pour suspendre des serviettes et torchons sur les poignées, ni pour le séchage et le chauffage des locaux.

Toutes ouvertures dans les murs derrière l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doivent être bouchées.

Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage causé à la suite d'un usage inapproprié ou des erreurs de manipulation.

L'appareil peut être utilisé pour dégeler, cuire au four, rôtir et griller les aliments.

Élimination

Fournitures d'emballage

- ### **DANGER : Tenez les fournitures d'emballage hors de portée des enfants car ils posent un risque d'étouffement!**

Les fournitures d'emballage (par ex. sacs en plastique, mousse de polystyrène, clous, sangles d'emballage, etc.) ne devront pas être accessibles aux enfants puisqu'ils peuvent provoquer de graves blessures.

Les fournitures d'emballage et les verrous de transport sont fabriqués de matériaux qui ne sont pas nocifs à l'environnement. Veuillez jeter toutes les pièces d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.

Déplacement futur

N'effectuez pas des opérations de nettoyage ou de maintenance sur l'appareil sans l'avoir débranché au préalable de l'alimentation électrique.

i REMARQUE : Ne placez pas d'autres objets sur le dessus de l'appareil. L'appareil doit être transporté à la verticale.

Rangez la boîte originale de l'appareil afin de le transporter dans sa boîte d'origine. Suivez la direction des flèches imprimées sur le carton.

i IMPORTANT : Vérifiez l'apparence générale de votre équipement en identifiant tout dommage possible de ce dernier pendant le transport.

Pour éviter que la porte du four soit endommagée par les grilles, placez une bande de carton en position entre la porte du four d'où s'alignent les grilles. Fixez la porte du four aux parois latérales à l'aide de bande adhésive.

Si vous n'avez pas la boîte originale

Emballez l'appareil dans un film à bulles d'air ou carton épais et fixez solidement à l'aide de bande adhésive afin d'éviter des dommages pendant le transport.

2 Installation

Afin d'assurer un écart adéquat sous l'appareil, nous recommandons que cet appareil soit monté sur une base solide et que les pattes ne s'enfoncent pas dans un tapis ou couvre-sol.

Le plancher de la cuisine doit être suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil ainsi que le poids supplémentaire des ustensiles de cuisson et de la nourriture.

- Si une hotte aspirante doit être installée, consultez les instructions du fabricant concernant la hauteur du montage.
- Tout meuble de cuisine à proximité de l'appareil doit être résistant à la chaleur (100 °C (212 °F) au minimum).

Installation et connexion

⚠ IMPORTANT : N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil entraînera à une consommation d'énergie accrue des appareils de refroidissement.

- Pour l'installation, l'appareil doit être connecté en conformité avec toutes les normes électriques locales.

⚠ IMPORTANT : L'appareil est lourd et nécessite au moins deux personnes ou un équipement adéquat pour le déplacer.

i REMARQUE :

Dompage matériaux!

La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.

- L'appareil doit être placé directement sur le plancher. Il ne doit pas être placé sur un socle.

Dégagements et dimensions

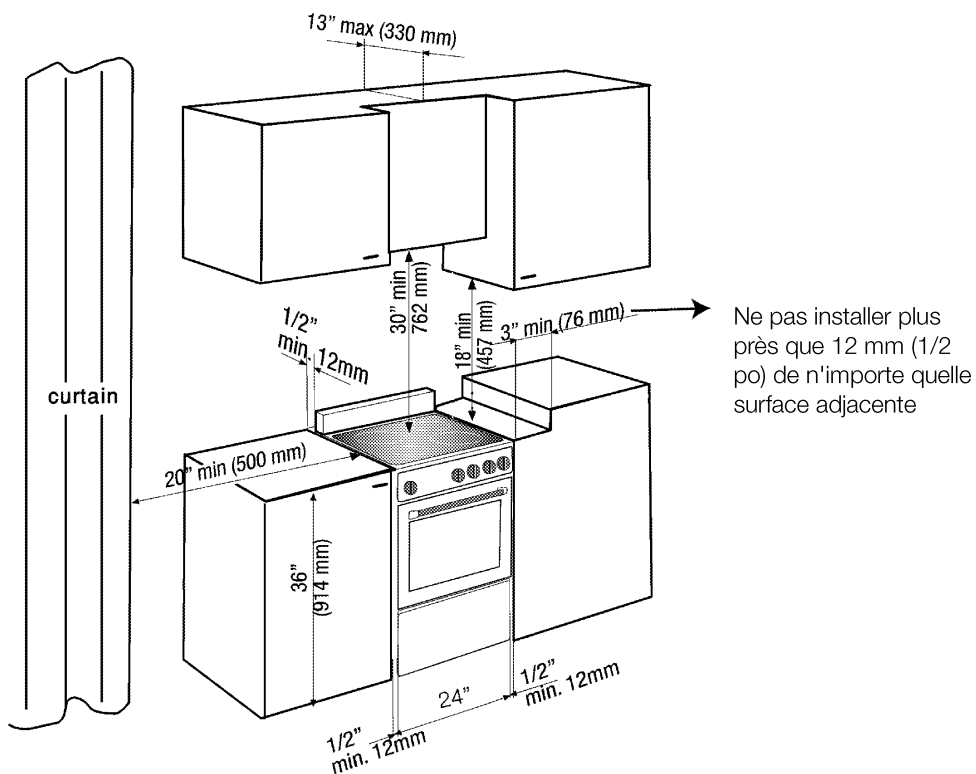
Les dimensions tel qu'indiqué sur la figure doivent être utilisées. Les dimensions indiquées assurent un dégagement minimum. Il doit y avoir un dégagement minimal de 76 cm (30 po) entre le dessus de la surface de cuisson et le bas des armoires en bois ou métal non protégé ou un minimum de 61 cm (24 po) si le bas des armoires en bois ou en métal sont protégés par une surface soit 6 mm (1/4 po) de panneau ignifuge, no 29 msg de tôle d'acier, 0.015 po d'acier inoxydable, 0.024 po d'aluminium ou 0.020 po de cuivre.

Afin d'éliminer le risque de brûlures ou le risque d'incendie, évitez de placer une armoire de rangement au-dessus de la surface de cuisson. Par contre, si une armoire de rangement doit être installée, le risque peut être réduit en installant une hotte qui s'étend d'un minimum de 12,7 cm (5 po) au-delà de l'armoire.

Notes importantes pour le consommateur

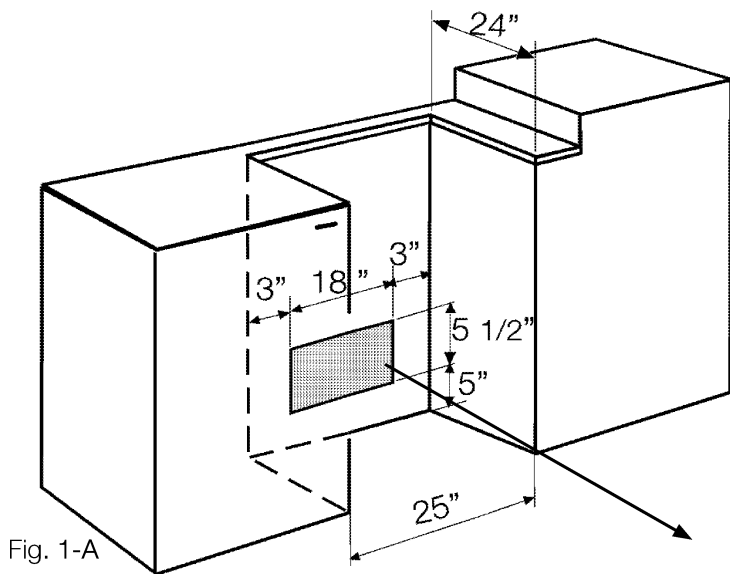
Conservez ce manuel pour référence future.

- Il y a certaines précautions que vous devriez prendre lors de l'utilisation d'une cuisinière qui génère de la chaleur. Ils sont énumérés dans la couverture de ce manuel. Lisez et suivez attentivement.
- Soyez sûr que votre cuisinière est installée et correctement reliée à la terre par un installateur qualifié ou un technicien de service.
- Pour éliminer la nécessité d'atteindre des articles au cours de la cuisson, le stockage des articles dans l'armoire au-dessus de la table de cuisson doit être évité.



Ne pas installer plus près que 12 mm (1/2 po) de n'importe quelle surface adjacente

Fig. 1



Le positionnement correct de la prise d'alimentation doit être au même niveau. Aucun objet dans la zone ombragée peut s'étendre plus de 5,1 cm (2 po) du mur, sinon la cuisinière ne pourrait pas être poussée jusqu'au fond.

Fig. 1-A

Notes importantes pour l'installateur

Lisez le manuel avant d'installer la cuisinière.

Observez tous les codes et règlements locaux.

N'oubliez pas de laisser ces instructions au consommateur.

Soyez sûr que votre cuisinière est installée et correctement reliée à la terre par un installateur qualifié ou un technicien de service.

⚠ IMPORTANT : Avant d'installer la cuisinière dans un endroit recouvert de linoléum ou de tout autre couverture synthétique, assurez-vous que le revêtement du plancher peut supporter une chaleur d'au moins 32,2 °C (90 °F) dépasser la température ambiante, sans rétrécissement, déformation ou

décoloration.

N'installez pas la cuisinière sur un tapis à moins que vous placiez un coussin isolant ou un panneau contreplaqué de 0,64 cm (1/4 po) d'épaisseur entre l'appareil et le tapis.

⚠ AVERTISSEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et entraîner des blessures aux personnes.

- Installez un dispositif anti-basculement emballé avec l'appareil.
- Un risque de renversement peut exister si l'appareil n'est pas installé conformément à ces instructions.
- Si la cuisinière est tirée du mur pour le nettoyage, l'entretien ou autre raison, assurez-vous que la fixation anti-basculement est réenclenchée lorsque l'appareil est remis en place contre le mur. En cas d'un usage anormal (comme une personne debout, assise ou s'appuyant sur une

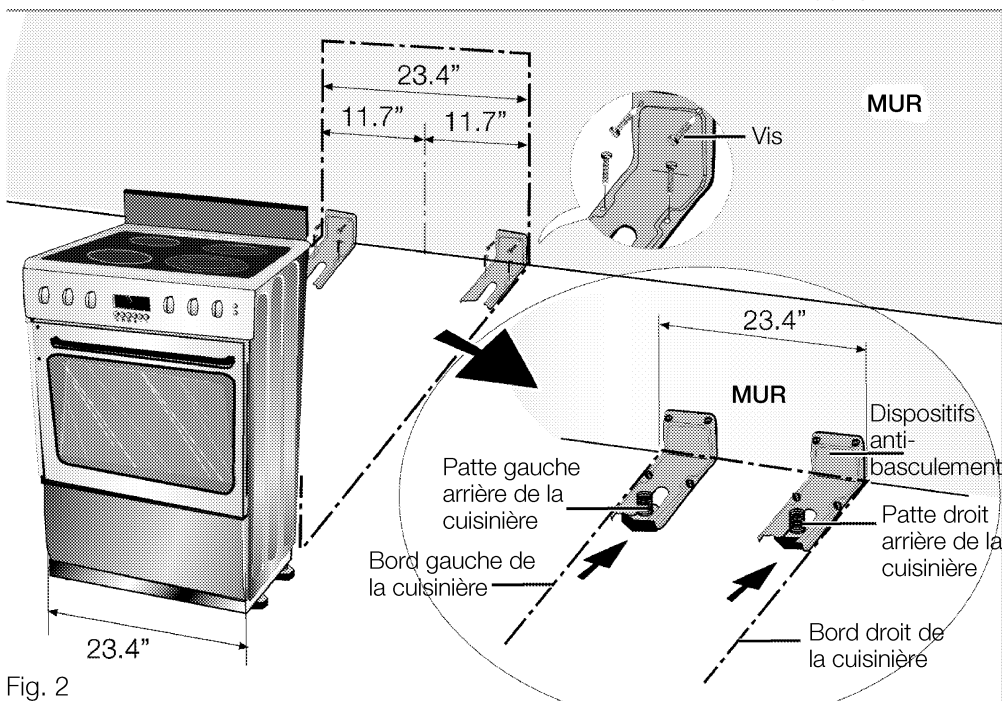


Fig. 2

porte ouverte), le défaut de prendre cette précaution peut entraîner le basculement de la cuisinière. Des blessures pourraient être causées par le déversement de liquides ou d'aliments chauds, ou par la cuisinière elle-même.

Instructions d'installation du dispositif anti-basculement

Il y a un seul dispositif anti-basculement inclus avec l'appareil.

Vous pouvez l'utiliser la patte arrière droit ou la patte arrière gauche.

1. Le dispositif anti-basculement doit être fixé au plancher comme indiqué dans la figure 3.

La dimension de l'emplacement du support à partir du plancher doit être déterminée après que les pattes de l'appareil ont été ajustées à la hauteur d'installation appropriée indiquée dans les instructions d'installation et que l'appareil a été nivelé.

Support de fixation (montage sur plancher uniquement)

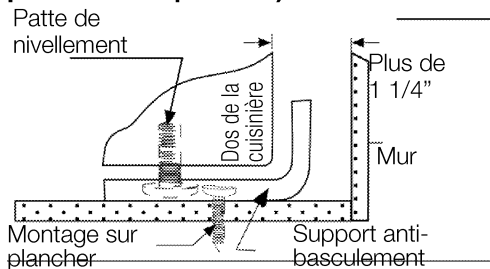


Fig. 3

2. Localisez le dispositif anti-basculement sur le mur à la dimension mesurée d'où le côté gauche de l'appareil (en faisant face à la cuisinière) doit être situé.

3. Installez la cuisinière en place en s'assurant que le dispositif anti-basculement est au même niveau que le trou sur la cuisinière, et vissé.

Danger de basculement

Un enfant ou adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut entraîner la mort. Connectez le support anti-basculement à la patte arrière de la cuisinière. Reconnectez le support anti-basculement si la cuisinière est déplacée. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou de blessures graves aux enfants et adultes.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de choc électrique

- Soyez extrêmement prudent lors du perçage des trous dans le mur ou le sol. Des fils électriques peuvent être cachés derrière le mur ou sous le plancher.
- Identifiez les circuits électriques qui pourraient être touchés par l'installation du dispositif anti-basculement, puis coupez l'alimentation de ces circuits.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique ou d'autres blessures.

Connexion à l'alimentation principale



AVERTISSEMENT :

Risque de choc électrique

Reliez électriquement la cuisinière à la terre.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

⚠ DANGER: Risque de choc électrique!

Avant de commencer tout travail sur l'installation électrique, débranchez l'appareil de la prise d'alimentation.

Avant d'effectuer l'entretien, couper l'alimentation électrique. Utilisez un conducteur de terre en cuivre de calibre 8 pour fil d'aluminium de calibre 6. Reliez électriquement la cuisinière à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.

⚠ IMPORTANT: L'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux.

⚠ IMPORTANT: Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour éviter tout risque de choc électrique!

Notre entreprise ne doit pas être tenu responsable pour tout dommage causé par l'utilisation de l'appareil sans prise à la terre.

La cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux règlements locaux ou, en l'absence de règlements locaux, conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 et/ou la dernière édition du Code canadien de l'électricité, CSA C22.1. L'installation doit être faite par un électricien agréé. L'installation doit être effectuée par un électricien certifié.

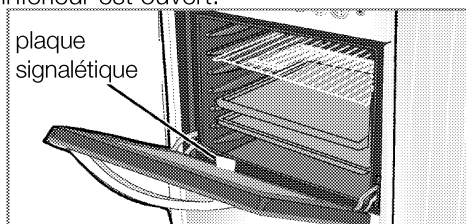
⚠ AVERTISSEMENT: Risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie par des dommages de l'alimentation principale!

Le câble d'alimentation principale ne doit pas être serré, plié ou coincé ou entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

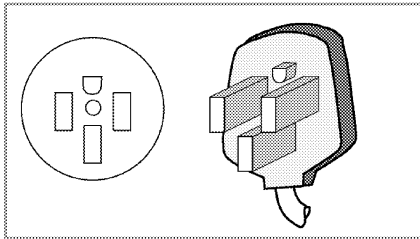
Si le câble d'alimentation principale est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

Pour les installations où la mise à la terre à travers un conducteur neutre est interdite.

Les données sur l'alimentation principale doivent correspondre aux données indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Vous pouvez voir la plaque signalétique lorsque la porte ou le couverc inférieur est ouvert.

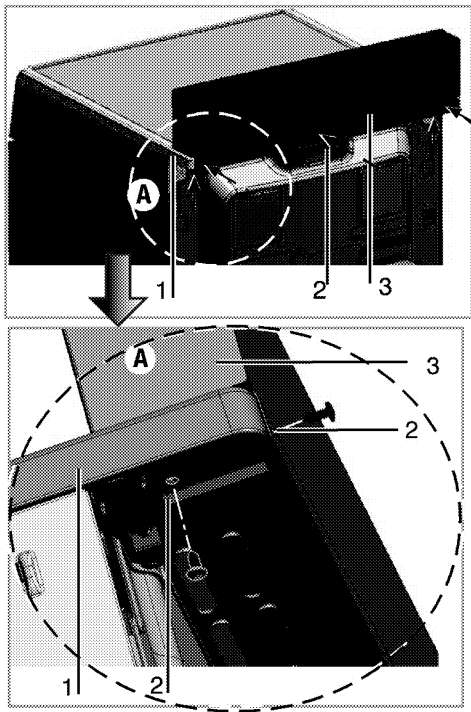


- Assurez-vous que la connexion électrique et le câble électrique adéquat sont en conformité à la dernière édition du Code canadien de l'électricité, CSA C22.1 partie 1 et tous les codes et règlements locaux. Un fusible de 40 A de temporisation d'une minute ou un disjoncteur est recommandé.
- La cuisinière est équipée d'un cordon d'alimentation certifié CSA International destiné à être branché dans une prise murale standard 14-50 R. Assurez-vous que la prise murale est à la portée de l'emplacement de la cuisinière.
- N'utilisez pas une rallonge.



- Pour aligner l'appareil avec le comptoir, ajustez les pattes en tournant vers la droite ou vers la gauche selon les besoins.

Dossieret



1. Table de cuisson
2. Trou pour vis de montage
3. Dossieret

Placez le dossieret (3) sur la table de cuisson (1) comme indiqué dans la

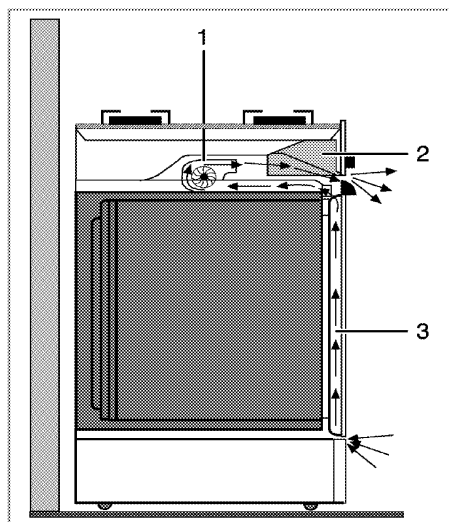
figure.

Vissez les vis (2) sur l'arrière gauche et l'arrière droit également sous la table de cuisson.

Pour les appareils avec un ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit le cabinet intégré et l'avant de l'appareil.

- ⓘ** Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20-30 minutes après que le four est éteint.



1. Ventilateur de refroidissement
2. Panneau de commande
3. Porte

3 Préparation

Conseils pour économiser de l'énergie

Les conseils suivants vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique et à économiser de l'énergie :

- Utilisez des plateaux revêtus d'émail et de couleur foncée, puisque la transmission de la chaleur sera mieux.
- Pendant la cuisson de vos repas, effectuez une opération de préchauffage si recommandée dans le manuel d'utilisation ou dans les instructions de cuisson.
- Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four fréquemment.
- Essayez de faire cuire plus d'un type de repas dans le four en même temps (vous pouvez cuire deux plats différents en même temps, en localisant les ustensiles de cuisson sur la même grille). Le four est adapté pour faire cuire plus d'un repas après l'autre. Le four est déjà chaud.
- Décongelez les repas congelés avant de les cuire.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson (la porte du four ne doit pas être ouverte).
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercles pour la cuisson. Sans un couvercle, la consommation d'énergie peut être jusqu'à quatre fois plus élevée.
- Choisissez le brûleur le mieux adapté à la base de la casserole. Choisissez toujours la casserole de bonne taille pour vos repas. Plus d'énergie est nécessaire pour les grands brûleurs.

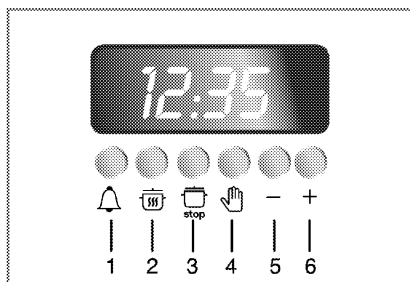
- Prenez soin d'utiliser des casseroles à fond plat pendant la cuisson sur la cuisinière électrique.
- Des casseroles avec un fond uniforme et épais fournissent une meilleure conduction thermique. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 d'électricité.
- Les ustensiles de cuisine doivent correspondre à la taille des brûleurs. Le fond d'une casserole ne doit pas être plus petit que le brûleur.
- Tenez les brûleurs et le bas des ustensiles de cuisine propre. La saleté réduira la transmission de la chaleur entre le brûleur et la casserole.
- En cas de temps de cuisson plus long, éteignez le brûleur 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Lorsque vous utilisez la chaleur résiduelle, vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité.

Mise en marche initiale

Avant la première utilisation de votre appareil, n'oubliez pas d'enlever l'étiquette de sur l'écran de minuterie.

Réglage de l'heure

 **IMPORTANT** : Avant d'utiliser le four, l'heure doit être réglée. Si l'heure n'est pas réglée, le four principal ne fonctionnera pas.



Touches pour :

- 1 Minuterie
 - 2 Durée
 - 3 Fin du temps de cuisson
 - 4 Mode manuel et heure du jour
Touches pour réglage de l'heure
 - 5 Touche - moins
 - 6 Touche - plus
1. Appuyez sur la touche 4.
 2. Réglez l'horloge avec la touche 5 ou la touche 6. En appuyant sur la touche brièvement, vous avancez ou réinitialisez la minuterie par une minute. Lorsque vous maintenez l'appui sur la touche, les minutes sont avancées ou réinitialisées rapidement.

D'abord le nettoyage de l'appareil

! **IMPORTANT** : Lorsque vous retirez l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien;

Débranchez le câble d'alimentation CA.

Retirez délicatement la cuisinière en tirant vers l'extérieur.

La cuisinière est lourde; faites attention en la manipulant.

i **REMARQUE** : La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou des produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents corrosifs, de poudre/crème à nettoyer ou d'objet pointu. Soyez prudent pour éviter de vous faire brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives si elles sont appliquées sur une surface chaude.

1. Retirez de tous matériaux d'emballage.
2. Essuyez toutes les surfaces de l'appareil à l'aide d'une éponge ou un chiffon mouillé et séchez avec un chiffon.

Chauffage initial

! **AVERTISSEMENT** : Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez des maniques. Tenez les enfants hors de la portée de l'appareil.

! **IMPORTANT** : Émissions d'odeur et de fumée peuvent se produire au premier chauffage. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée :

Les couches de conservation et les résidus de production doivent être brûlés avant la première utilisation. Faites chauffer l'appareil pour au moins 30 minutes, puis éteignez-le.

Four électrique

1. Retirez tous les plateaux de cuisson et grilles du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'élément de chauffe supérieur et inférieur à l'aide du sélecteur de fonction.
4. Sélectionnez la température la plus élevée à l'aide du bouton de réglage de température; consultez la rubrique Comment utiliser un four électrique, page 23.

5. Faites chauffer pendant environ 30 minutes.
6. Éteignez le four; consultez la rubrique Comment utiliser un four électrique, page 23.

Four de grillage

1. Retirez tous les plateaux de cuisson et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la plus grande puissance pour griller; consultez la rubrique Comment faire fonctionner l'élément de grillage, page 29.
4. Faites chauffer pendant environ 30 minutes.
5. Éteignez l'élément de grillage; consultez la rubrique Comment faire fonctionner l'élément de grillage, page 29.

4 Comment utiliser la plaque de cuisson

Informations générales sur la cuisson

⚠ DANGER :

L'huile surchauffée présente un danger d'incendie!

Lorsque vous chauffez de l'huile, ne le laissez pas sans surveillance.

Ne tentez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau! Lorsque l'huile est enflammée, couvrez immédiatement la casserole ou le poêle avec un couvercle. Éteignez le brûleur si cela peut se faire sans danger et appelez le service d'incendie.

Utilisez seulement des ustensiles de cuisine à fonds plats.

- Utilisez des ustensiles qui ont une capacité suffisante pour la quantité de nourriture à cuire afin d'éviter un déversement et un nettoyage inutile. Ne placez pas des couvercles sur les brûleurs.

Placez toujours les casseroles au milieu des brûleurs. Lors du transfert des casseroles d'un brûleur à l'autre, soulevez toujours les casseroles. Ne les glissez pas.

Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs brûleurs de tailles différentes. Sélectionnez les ustensiles ayant un fond plat suffisamment large pour couvrir la surface de chauffe. L'utilisation d'un ustensile trop petit exposera une partie du brûleur chauffant au contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Respecter la taille de l'élément chauffant vis-à-vis la taille de la casserole améliorera sa performance.

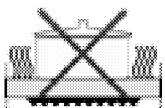
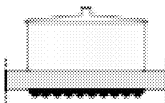
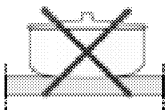
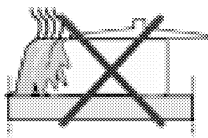
Ne laissez jamais sans surveillance les brûleurs à des réglages de chaleur élevée — un débordement par bouillonnement cause des déversements de fumée et de graisse qui peuvent s'enflammer.

Assurez-vous que les cuvettes de ramasse-gouttes sont en place. L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson peut entraîner un dommage aux composants et câblage en dessous.

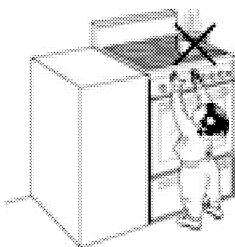
Conseils pour la table de cuisson en vitrocéramique

- La surface en vitrocéramique est résistante à la chaleur et insensible aux grands écarts de température.
- La table de cuisson en vitrocéramique doit être absente d'objets de rangement et ne doit pas être utilisée comme planche de découpage. Ne faites pas cuire du maïs soufflé dans des contenants en aluminium préemballés sur la surface de cuisson. Ils pourraient laisser des traces d'aluminium qui ne peuvent pas être éliminées complètement.
- Utilisez des ustensiles de cuisine dotés de fonds plats. Des bords tranchants causent des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas des ustensiles de cuisine en aluminium. L'aluminium cause des dommages à la surface en vitrocéramique.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en faïence, ou autre ustensile émaillé sont adaptés pour une utilisation sur la cuisinière sans risque de fêlure à cause d'un changement de température soudain.

- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la surface de cuisson.
- Pour les aliments sucrés, nettoyez les déversements aussitôt que possible. Permettez la surface de cuisson de se refroidir un peu. Puis, pendant que vous portez des maniques, enlevez les déversements tandis que la surface est encore chaude. Si vous attendez que les déversements sucrés soient refroidis, ils peuvent adhérer à la surface de cuisson et causer des piqûrations et marques permanentes.
- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, faites attention à éviter de vous faire brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives si elles sont appliquées sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas s'étendre au-dessus des brûleurs adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables, et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte que cette dernière est tournée vers l'intérieur, et ne s'étende pas au-dessus des surfaces de brûleur.



⚠ DANGER :



Renversement de la casserole

Assurez-vous que les poignées des casseroles ne dépassent pas le bord de l'appareil afin d'éviter qu'elles ne soient renversées par accident. Cela rend également plus difficile pour les enfants d'atteindre les casseroles.

- Assurez-vous que les poignées des casseroles ne puissent pas être accidentellement accrochées ou frappées et ne chauffent pas par des

Des éclaboussures peuvent endommager la surface en vitrocéramique et peuvent provoquer un incendie.

N'utilisez pas des casseroles qui ont des fonds concave ou convexe.

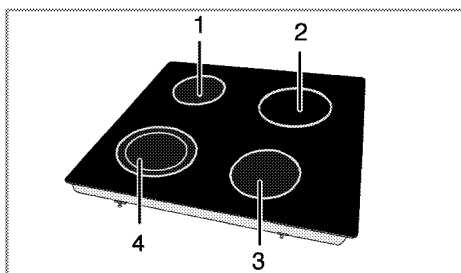
Utilisez des ustensiles de cuisine dont le fond est lisse. Ils assurent un bon transfert de chaleur.

Si la casserole est trop petite, l'énergie est gaspillée.

zones de chauffe adjacentes. Évitez les casseroles qui sont instables et facilement renversées. Les casseroles qui sont trop lourdes à déplacer facilement lorsqu'elles sont remplies peuvent aussi poser un danger.

Ne stockez pas des articles d'intérêt aux enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière. Les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre des articles pourraient être gravement blessés.

Comment utiliser les brûleurs



- 1 Plaque de cuisson à circuit simple de 5,5- 6,3
- 2 Plaque de cuisson à circuit simple de 7-8
- 3 Plaque de cuisson à circuit simple de 5,5- 6,3
- 4 Table de cuisson à circuit double 4,7 - 8,3 po

Les dimensions susmentionnées sont des diamètres recommandés de casseroles relatives aux brûleurs.

⚠ DANGER :

Verre brisé!

Ne laissez pas d'objets tomber sur la plaque. Même de petits objets (par exemple la salière) peuvent endommager la table de cuisson.

N'utilisez pas une surface de brûleur en vitrocéramique avec des fissures.

L'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée de quelque façon (par exemple des fissures visibles), éteignez l'appareil immédiatement pour réduire le risque d'un choc électrique.

Si la table de cuisson est cassée, des solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.

La table en vitrocéramique est dotée d'un voyant lumineux de fonctionnement et d'un voyant de chaleur résiduelle.

Le voyant de chaleur résiduelle indique l'allumage du brûleur et demeure allumé après que le brûleur est éteint. (Lorsque la température du brûleur est considérée sans risque de brûlure au touché, le voyant s'éteint). Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allumera pas à de faibles papillotements.

i REMARQUE :

Les brûleurs de la table en vitrocéramique à chauffe rapide émettent une luminosité lors de l'allumage. Le papillotement ne dure que quelques secondes.

Allumage du brûleur

Les boutons de commande des brûleurs sont utilisés pour le fonctionnement des brûleurs. Pour obtenir la puissance de cuisson désirée, tournez les boutons de commande de la surface de cuisson aux niveaux correspondants.

Niveau de cuisson	1	2	3
	réchaud	mijoter, cuire doucement	cuire, rôtissage

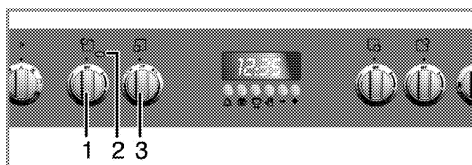
Éteindre le brûleur

Tournez le bouton de commande du brûleur à la position arrêt (off).

Comment faire fonctionner les sections multiples d'un brûleur (dépend du modèle)

Des brûleurs à sections multiples sont utilisés pour différent diamètre de casseroles.

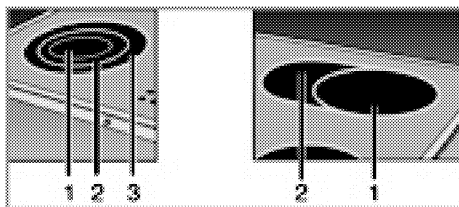
En changeant la position du bouton dans le sens horaire ou le sens antihoraire, le diamètre de la zone active peut être ajusté.



1. Boutons de zone à circuit simple
2. Lampe témoin de la table de cuisson
3. Bouton de zone à circuit double

Éteindre les sections multiples d'un brûleur

1. Pour éteindre un brûleur, tournez le bouton de réglage à la position ARRÊT.



- 1 Niveau 1
- 2 Niveau 2
- 3 Niveau 3

i REMARQUE :

La 2e et 3e zone de sections multiples du brûleur ne fonctionnera pas par elles-mêmes.

5 Comment faire fonctionner le four

Renseignements généraux pour cuire, rôtir et griller

⚠ DANGER

Risque de brûlures par la vapeur chaude!

Tenez-vous éloigné de la cuisinière lors de l'ouverture de la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.

Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou replacer les aliments.

Conseils pour la cuisson au four

- Utilisez des plaques appropriées à revêtement antiadhésif ou récipients en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Faites un meilleur usage de l'espace sur la grille.
- Il est recommandé de placer la moule de cuisson au milieu de la grille.
- Déterminez la bonne position de la grille avant d'allumer le four ou l'élément de grillage; ne déplacez pas les grilles lorsque celles-ci sont chaudes.
- Placez toujours les grilles du four à l'emplacement désiré tandis que le four n'est pas réchauffé. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, veillez à ce que les maniques de cuisinier ne touchent pas l'élément chauffant dans le four.
- Tenez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre noir améliorera le goût d'un poulet entier, une dinde ou un gros morceau de viande.

- La viande avec os prend environ 15 à 30 minutes plus longues à cuire qu'un rôti de la même taille sans os.
- Vous devriez calculer un temps de cuisson d'environ 4 à 5 minutes par hauteur en centimètre de la viande.
- Laissez la viande dans le four pour environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus est mieux distribué sur le rôti et ne coule pas de la viande lorsqu'elle coupée.
- Le poisson dans un plat résistant à la chaleur doit être placé sur la grille du milieu ou au niveau inférieur.

Conseils pour le grillage

Griller est idéal pour la cuisson de la viande, le poisson et le poulet et réalise une surface brune sans trop sécher. Les tranches de viande, brochettes de viandes et saucisses sont particulièrement idéales pour le grillage ainsi que les légumes de fort pourcentage d'eau comme les tomates et oignons.

- Distribuez les morceaux à griller sur la grille.
- Si le grillage est sur une grille, placez un plateau en dessous pour recueillir la graisse.
- Ajoutez de l'eau dans le plateau pour faciliter le nettoyage.

Comment utiliser le four électrique

⚠ IMPORTANT :

Avant d'utiliser le four, l'heure doit être réglée. Si l'heure n'est pas réglée, le four principal ne fonctionnera pas.

⚠ IMPORTANT :

Danger d'intoxication alimentaire

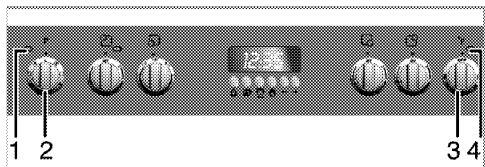
Ne laissez pas les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Vous pourriez provoquer une intoxication alimentaire ou une maladie.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages à la base du four et ne recouvrez jamais une grille complète avec, par exemple, du papier d'aluminium. Cela bloque l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Un revêtement en papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur, provoquant un incendie.

Sélectionnez le mode de température et de fonctionnement.



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Lampe témoin de fonctionnement | 2. Sélecteur de fonction |
| 3. Bouton de réglage de température | 4. Lampe témoin de température |

Les modes de fonctionnement du four électrique sont sélectionnés par le sélecteur de fonction. La température est ajustée par le bouton de réglage de température.

Toutes les fonctions du four sont éteintes en tournant le bouton vers la position arrêt (off).

1. Réglez le bouton de réglage à la température désirée.

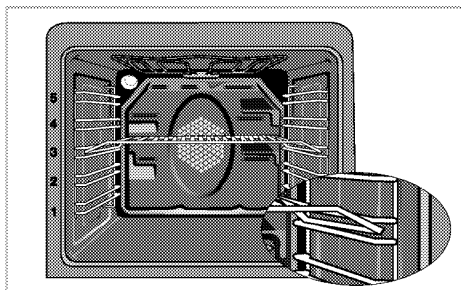
2. Réglez le sélecteur de fonction au mode de fonctionnement requis.
 - » Le four réchauffe à la température réglée et la maintient. Durant le chauffage, la lampe témoin de la température reste allumée.

Éteindre le four électrique

Tournez le sélecteur de fonction et le bouton de réglage de température à la position arrêt (off).

Position de la grille

Il est important de positionner correctement la grille sur les clayettes latérales. La grille doit être placée de sorte qu'elle est fixée dans l'ouverture des clayettes telle qu'illustrée dans la figure.



Modes de fonctionnement

Toutes les fonctions pour les fours sont répertoriées dans cette section.

L'ordre des modes de fonctionnement montré ici peut être différent de votre appareil.

Statique



L'élément de chauffe supérieur et inférieur est allumé. Les aliments sont cuits grâce à l'élément de chauffe supérieur et inférieur. Idéal notamment pour les gâteaux, biscuits et casseroles. Faites cuire sur une grille seulement.

Élément de chauffe inférieur



Seulement l'élément de chauffe inférieur est allumé. Idéal notamment pour les aliments tels que de la pizza, nécessitant une cuisson au bas du four.

Chauffe au niveau inférieur et supérieur par convection d'air



L'élément de chauffe au niveau supérieur et inférieur en plus du ventilateur (dans la paroi arrière) sont sous tension. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement partout dans le four grâce au ventilateur. Faites cuire en utilisant un plateau seulement.

Faire fonctionner avec le ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seulement le ventilateur et la lampe sont en marche. Idéal pour décongeler les aliments granulaires congelés à température ambiante et le refroidissement des aliments cuits.

Air chaud



L'air chaud réchauffé par l'élément de chauffe arrière est distribué uniformément et rapidement à travers le four grâce au ventilateur. Idéal pour la cuisson de vos repas à différents niveaux de grille et le préchauffage n'est pas requis dans la plupart des cas. Idéal pour la cuisson sur des plateaux multiples.

Fonction « 3D »



L'élément de chauffe supérieur, inférieur et la chauffe circulaire avec ventilateur (dans la paroi arrière) sont mis sous tension. Les aliments seront cuits uniformément et rapidement. Faites cuire sur un plateau uniquement.

Griller



Le grand élément de grillage est allumé. Idéal pour griller de grandes quantités d'aliments.

- Mettez de grosses et moyennes portions sur la grille à la bonne position sous l'élément de grillage pour griller.
- Réglez la température au niveau maximum.
- Retournez l'aliment après la moitié du temps de grillage.

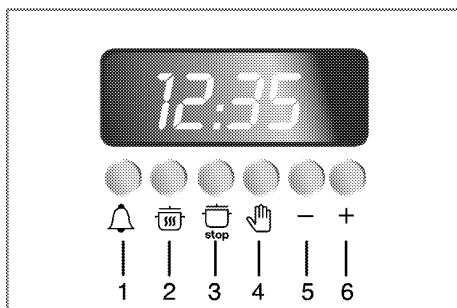
Griller par convection d'air



L'effet de grillage est moins que le grillage normal.

- Mettez de petites et moyennes portions sur la grille à la bonne position sous l'élément de grillage pour griller.
- Réglez la température au niveau maximum.
- Retournez l'aliment après la moitié du temps de grillage.

Comment faire fonctionner la minuterie



Touches pour :

- 1 Minuterie
- 2 Durée
- 3 Fin du temps de cuisson
- 4 Mode manuel et heure du jour
Touches pour réglage de l'heure
- 5 Touche - moins
- 6 Touche - plus

i IMPORTANT :

Le temps maximum pour régler pour la fin du processus de cuisson est 10 heures. En cas d'une coupe de courant, le programme sera annulé. Une reprogrammation est requise.

Fonctionnement entièrement automatique d'activation

Dans ce mode de fonctionnement, après avoir réglé la fin de cuisson, vous pouvez régler l'heure de cuisson. Le four s'ajuste et s'allume automatiquement.

1. Appuyez sur la touche 3.
2. Réglez la fin de l'heure de cuisson avec la touche **5** ou la touche **6**. En appuyant sur la touche brièvement, vous avancez ou réinitialisez la minuterie par une minute. Lorsque maintenez la touche appuyée, les minutes sont avancées ou réinitialisées rapidement.
 - » L'indication « **AUTO** » s'allume sur l'afficheur.
3. Maintenez appuyée la touche 2.
4. Réglez l'heure de cuisson avec la touche 5 ou la touche 6. En appuyant sur la touche brièvement, vous avancez ou réinitialisez la minuterie par une minute. Lorsque vous maintenez l'appui sur la touche, les minutes sont avancées ou réinitialisées rapidement.
5. Mettez votre plat de cuisson dans le four.
6. Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.
 - » Le four est chauffé jusqu'à la température réglée et maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson qui a été sélectionnée. Pendant le processus de cuisson, le symbole de cuisson sur l'afficheur est allumé.

9. Appuyez sur la touche **3** aussitôt que possible tandis que le processus de cuisson se termine et qu'une alarme se fait entendre.
10. Éteignez le four en tournant le bouton de réglage de température et/ou le sélecteur de fonction à la position arrêt.
11. Appuyez sur la touche **4**.
 - » L'indication « **AUTO** » s'éteint sur l'afficheur.

Fonctionnement semi-automatique d'activation

Dans ce mode de fonctionnement, après le réglage de temps de cuisson, le four s'allume pour démarrer la cuisson.

1. Appuyez sur la touche **2**.
2. Réglez l'heure de cuisson avec la touche **5** ou la touche **6**. En appuyant sur la touche brièvement, vous avancez ou réinitialisez la minuterie par une minute. Lorsque vous maintenez l'appui sur la touche, les minutes sont avancées ou réinitialisées rapidement.
 - » L'indication « **AUTO** » s'allume sur l'afficheur.
3. Mettez votre plat de cuisson dans le four.
4. Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.
 - » Le four est chauffé jusqu'à la température réglée et maintient cette température jusqu'à la fin du temps de cuisson qui a été sélectionnée. Pendant le processus de cuisson, le symbole de cuisson sur l'afficheur est allumé.
5. Appuyez sur la touche **3** aussitôt que possible tandis que le processus de cuisson se termine et qu'une alarme se fait entendre.

6. Éteignez le four en tournant le bouton de réglage de température et/ou le sélecteur de fonction à la position arrêt.
7. Appuyez sur la touche **4**.
- » L'indication « **AUTO** » s'éteint sur l'afficheur.

i IMPORTANT :

Si vous appuyez sur la touche 2 pendant la cuisson, l'écran affichera la durée de cuisson restante pendant un bref instant.

Interrompre le processus de cuisson

1. Maintenez appuyée la touche **2**.
2. Maintenez la touche **5** enfoncée jusqu'à ce que le temps de cuisson restant « **0.00** » s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur la touche **2**.
4. Appuyez sur la touche **4**.
- » L'indication « **AUTO** » s'éteint sur l'afficheur.
5. Éteignez le four en tournant le bouton de réglage de température et/ou le sélecteur de fonction à la position arrêt.

Tableau de temps de cuisson




























i IMPORTANT :

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous ne sont que des suggestions. Les valeurs peuvent différer compte tenu le type d'aliment ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuir au four et rôtir

i IMPORTANT :

Niveau 1 est le niveau **inférieur** du four.

Aliments	Numéro du niveau de cuisson		Position de la grille	Température (°F)	Temps de cuisson (min.) (environ)
Gâteau dans un moule peu profond	Niveau un		4	350	25 ... 30
Gâteau dans un moule	Niveau un		2	355	40 ... 50
Pâtisseries	Niveau un		3	350	25 ... 30
	Niveau 2		1 - 5	350	30 ... 40
	Niveau 3		1 - 3 - 5	360	45 ... 55
Gâteau éponge	Niveau un		3	390	5 ... 10
	Niveau 2		1 - 5	350	20 ... 30
Biscuits	Niveau un		3	350	25 ... 30
	Niveau 2		1 - 5	350-375	30 ... 40
	Niveau 3		1 - 3 - 5	350	35 ... 45
Pâte feuilletée	Niveau un		2	390	30 ... 40
	Niveau 2		1 - 5	390	45 ... 55
	Niveau 3		1 - 3 - 5	390	55 ... 65
Pâtisserie garnie	Niveau un		2	390	25 ... 35
	Niveau 2		1 - 5	390	35 ... 45
	Niveau 3		1 - 3 - 5	375	45 ... 55
Pain	Niveau un		2	390	35 ... 45
	Niveau 2		1 - 3	375	35 ... 45
Lasagna	Niveau un		2-3	390	30 ... 40
Pizza	Niveau un		2	390 ... 430	15 ... 20
Carré d'agneau (casserole)	Niveau un		3	25 min. max après 355...375	70 ... 90
Poulet rôti	Niveau un		3	15 min. max après 355...375	55 ... 65
	Niveau un		2	15 min. max après 355...375	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Niveau un		2	25 min. max après 355...375	150 ... 210
	Niveau un		2	25 min. max après 355...375	160 ... 210
Poisson	Niveau un		2	390	20 ... 30
	Niveau un		3	390	20 ... 30

Pendant la cuisson de 2 plateaux en même temps, placez le plateau profond sur la grille supérieure et le plateau peu profond sur la grille inférieure.

Il est suggéré d'effectuer le préchauffage pour tous les aliments.

(**) Pour le préchauffage, réglez la température requise, le voyant de température s'éteindra lorsque la température requise est atteinte.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

1. Si la pâte est trop sèche,
 - » Augmentez la température de 10 °C (50 °F) et réduisez le temps de cuisson.
2. Si la pâte tombe,
 - » Utilisez moins de liquide ou abaissez la température de 10 °C (50 °F).
3. Si la pâte est trop foncée sur le dessus,
 - » Placez le gâteau sur la grille inférieure, abaissez la température, et augmentez le temps de cuisson.
4. Un cure-dent inséré au milieu du gâteau en sortira propre une fois que celle-ci est cuite.
 - » Utilisez moins de liquide, abaissez la température, et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

1. Si la pâte est trop sèche,
 - » Augmentez la température de 10 °C 50°F et réduisez le temps de cuisson.
 - » Humectez les couches de pâte avec de la sauce composée de lait, huile, œuf et yaourt.
2. Si la pâte prend trop de temps à cuire,
 - » Assurez-vous que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur du plateau; elle doit être du même niveau.
3. Si le côté supérieur de la pâte bruni un peu trop, et que la partie inférieure n'est pas cuite,
 - » Assurez-vous que le montant de sauce que vous avez utilisé pour la pâte n'est pas de trop au fond de la pâte. Essayez de répandre la sauce également entre et sur les couches de la pâte pour un brunissement uniforme.

» Faites cuire la pâte conformément à la température et au mode indiqué dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est pas suffisamment brunie, placez-la sur la grille à une position inférieure la prochaine fois.

Conseils pour la cuisson des légumes

1. Si le plat de légumes sèche,
 - » Utilisez une casserole avec un couvercle pour la cuisson des légumes au lieu d'un plateau. Un couvercle aidera à garder le jus dans la casserole.
2. Si un plat de légumes ne cuit pas,
 - » Faites bouillir les légumes au préalable ou passez-les à l'eau bouillante comme les légumes en conserve et mettez-les dans le four.

Comment faire fonctionner l'élément de grillage

IMPORTANT :

Avant d'utiliser le four, l'heure doit être réglée. Si l'heure n'est pas réglée, le four principal ne fonctionnera pas.

AVERTISSEMENT :

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

Fermez la porte du four pendant le grillage.

Allumer l'élément de grillage

1. Tournez le sélecteur de fonction au symbole de grillage.
2. Réglez à la température pour griller.
3. Préchauffez pendant environ 5 minutes, si nécessaire.
 - » La lampe témoin de la température est allumée.

Éteindre l'élément de grillage

1. Tournez sélecteur de fonction à la position arrêt (off).

Position de la grille

Pour une couverture optimale de grillage, placez la grille vers l'avant du four, hors de contact avec la porte vitrée. Placer la grille pleinement vers l'arrière du four réduira la couverture du grillage.

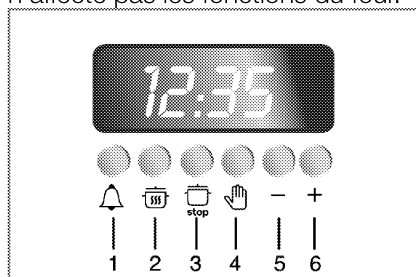
Tableau de temps de cuisson pour griller

Aliments	Position de la grille	Temps de grillage (environ)
Poisson	4...5	20...25 min.
Poulet tranché	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min.
Coupes de veau	4...5	25...30 min#
Pain à griller	4	1...2 min.
# dépend de l'épaisseur		

Comment utiliser la minuterie

En plus d'utiliser la minuterie pour la cuisson, la minuterie peut également être utilisée comme un rappel ou un réveil-matin.

Aussitôt que l'heure de la période définie est expirée, la minuterie émettra un signal. La minuterie n'affecte pas les fonctions du four.



Touches pour :

- 1 Minuterie

- 2 Durée
- 3 Fin du temps de cuisson
- 4 Mode manuel et heure du jour
- Touches pour réglage de l'heure
- 5 Touche 5 - moins
- 6 Touche 6 - plus

Réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche 1.

i IMPORTANT :

Le temps maximum de la minuterie est 11 heures et 59 minutes.

2. Avec la touche **5** ou la touche **6**, vous pouvez régler la période de temps laquelle prend fin avant que l'alarme se fasse entendre. En appuyant sur la touche brièvement, vous avancez ou réinitialisez l'horloge par une minute. Lorsque vous maintenez l'appui sur la touche, les minutes sont avancées ou réinitialisées rapidement.

» Le symbole de la minuterie sur l'afficheur s'allume.

i IMPORTANT :

Lorsque vous appuyez sur la touche 1 tandis que l'alarme est activée, l'écran affichera le temp de cuisson restant pour un moment bref.

Éteindre l'alarme

1. Appuyez sur n'importe quelle touche aussitôt que l'alarme se fait entendre.
- » Le symbole de la minuterie sur l'afficheur s'éteint.

Pour annuler l'heure de l'alarme :

1. Pour réinitialiser l'heure de l'alarme, appuyez sur la touche **1**.
2. Maintenez la touche **5** appuyée jusqu'à ce que « **0.00** » est affiché comme temps restant sur l'afficheur.

» Le symbole de la minuterie sur l'afficheur s'éteint.

Renseignements généraux

DANGER:

Risque de choc électrique!

Coupez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil afin d'éviter un choc électrique.

DANGER

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

Permettez l'appareil de se refroidir avant de le nettoyer.

REMARQUE

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou des produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents corrosifs, de poudre/crème à nettoyer ou d'objet pointu. Soyez prudent pour éviter de vous faire brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives si elles sont appliquées sur une surface chaude.

Nettoyez l'appareil complètement après chaque usage; de cette manière, il sera possible d'enlever les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi que ceux-ci ne se brûlent la prochaine fois que l'appareil est utilisé.

Aucun agent nettoyant spécial n'est requis pour nettoyer l'appareil. Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude savonneuse, un chiffon doux ou une éponge et utilisez un chiffon sec pour sécher.

N'utilisez pas de matériaux de nettoyage abrasifs!

IMPORTANT :

N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer.

Comment nettoyer la table de cuisson

Table de cuisson en vitrocéramique

Rincez toujours entièrement à l'aide d'un chiffon propre essoré dans de l'eau propre (puisque du résidu peut endommager la surface en vitrocéramique la prochaine fois qu'un brûleur soit utilisé).

Les croûtes ne doivent jamais être grattées par des couteaux à bord dentelé, de laine d'acier ou similaire.

Enlevez les taches de calcium (tache jaunâtre) à l'aide de petites quantités d'agents de décalcification tels que Durgol, le vinaigre ou le jus de citron.

Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate rester en contact avec les pièces émaillées (par ex. l'intérieur du four)

Appliquez l'agent de décalcification à l'aide d'une éponge et, en cas de grosse salissure, laissez le nettoyant agir pendant une période de temps. Après, lavez la table avec de l'eau propre.

IMPORTANT :

Les aliments sucrés tels que le sirop doivent être immédiatement enlevés sans attendre que la surface de cuisson se refroidit. Autrement la table de cuisson sera endommagée de façon permanente.

Nettoyage du panneau de commande

⚠ REMARQUE

Domage au panneau de commande!

Ne retirez pas les boutons de réglage pour le nettoyage du panneau de commande.

Nettoyez le panneau de commande et les boutons de réglage.

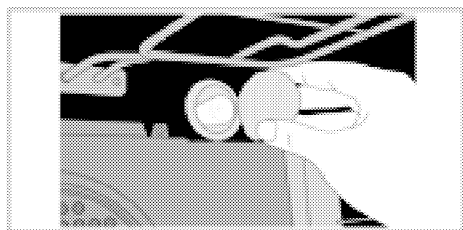
Nettoyage du four

Aucun produit à nettoyer les fours ou d'autres agents nettoyants spéciaux n'est requis pour le nettoyage du four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon mouillé tandis qu'il est chaud.

Ne laissez pas de la graisse ou de l'huile s'accumuler dans le fond du four ni sur les accessoires du four.

Pour nettoyer les parois latérales,

1. Retirez la section avant de la clayette latérale en tirant vers la direction opposée de la paroi latérale.
2. Retirez la clayette latérale complètement en la tirant vers vous.



Parois émaillées

Les parois latérales et arrières de l'intérieur du four peuvent être recouvertes d'émail.

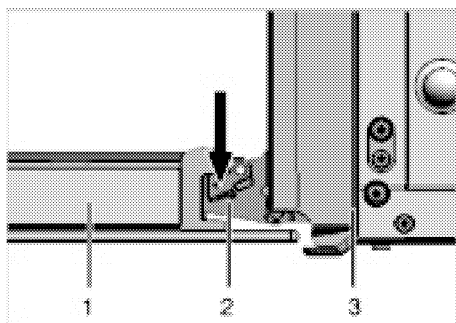
Les parois émaillées du four ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois a une capacité d'autonettoyage en absorbant et en convertissant les éclaboussures de graisse (vapeur et dioxyde de carbone)

Nettoyer la porte du four

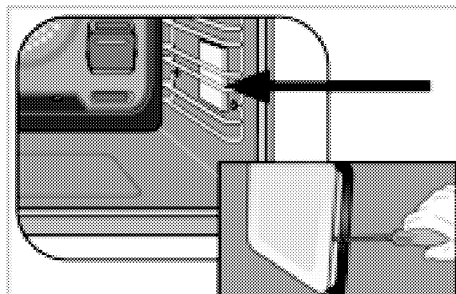
N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ni de grattoirs tranchants en métal pour nettoyer la porte de four. Ils pourront rayer la surface et endommager la vitre.

Démontage de la porte du four

1. Ouvrez la porte avant.
2. Ouvrez les clips du boîtier de la charnière aux côtés droit et gauche de la porte avant en appuyant sur ceux-ci comme illustré dans la figure.



- 1 Porte avant
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Déplacez la porte avant à mi-chemin.

4. Retirez la porte avant en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droit et gauche.

REMARQUE

Les étapes accomplies pendant le processus de démontage devront être effectuées en ordre inverse (étapes 4, 3, 2 et 1) pour réattacher la porte. N'oubliez pas de fermer les clips aux boîtiers des charnières lors de la réinstallation de la porte.

Remplacer la lampe du four

REMARQUE :

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi afin d'éviter le risque d'un choc électrique.

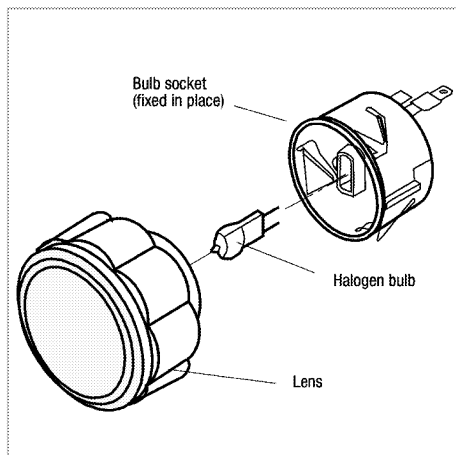
Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four.

Les lentilles servent à protéger l'ampoule de brisure.

Les lentilles sont faites de verre. Manipulez soigneusement pour éviter les cassures. Un verre brisé peut causer une blessure.

REMARQUE

La position de la lampe peut différer du diagramme.



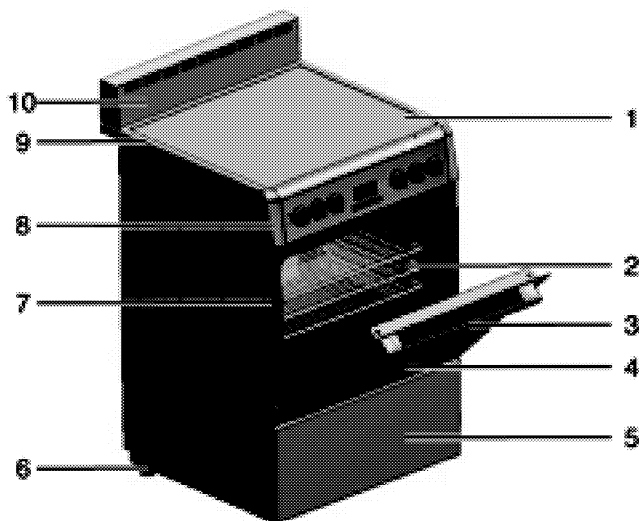
Chaque four est doté d'une lampe halogène située à la paroi arrière du four. Les lampes sont allumées lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est en mode de cuisson. Les lampes du four ne sont pas allumées pendant l'autonettoyage. Chaque ensemble de lampe consiste de lentilles amovibles, d'une ampoule ainsi qu'un boîtier de douille de lampe qui est fixé en place. Le remplacement d'une ampoule est considéré comme un article d'entretien de routine.

Pour remplacer une ampoule :

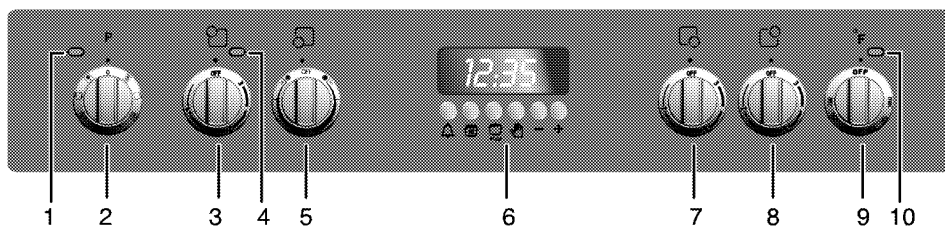
1. Lisez les mises en garde sur cette page.
2. Coupez le courant à l'alimentation principale (fusible ou disjoncteur).

7 Renseignements généraux

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Table de cuisson en vitrocéramique | 6 | Patte |
| 2 | Grille | 7 | Position de la grille |
| 3 | Poignée | 8 | Panneau de commande |
| 4 | Porte avant | 9 | Surface en vitrocéramique |
| 5 | Tiroir du bas | 10 | Dossieret |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Lampe témoin de fonctionnement | 7 | Bouton de réglage du brûleur avant droit |
| 2 | Sélecteur de fonction | 8 | Bouton de réglage du brûleur arrière droit |
| 3 | Bouton de réglage du brûleur arrière gauche | 9 | Bouton de réglage de température |
| 4 | Lampe témoin de la table de cuisson | 10 | Lampe témoin de température |
| 5 | Brûleur à circuit double avant gauche | | |
| 6 | Minuterie à affichage numérique | | |

Données techniques

GÉNÉRALE	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/ profondeur)	33 1/3 X23 1/2 x 23 1/2 pouces
Tension/fréquence	120/240 V ~ 60 Hz
Consommation électrique totale	9,6 kW
Protection de fusible	min. 40 A
Type de câble / calibre / longueur	DTR 4x10 AWG / max. 6 pi
Brûleurs- BERC 24100 SS	
Arrière / gauche	Brûleur à circuit simple
Dimension	6,3 pouces
Alimentation	1500 W
Avant / gauche	Brûleur à circuit double
Dimension	4,7 – 8,3 pouces
Alimentation	750- 2200 W
Avant / droit	Brûleur à circuit simple
Dimension	5,5 pouces
Alimentation	1200 W
Arrière / droit	Brûleur à circuit simple
Dimension	7 pouces
Alimentation	1800 W
Four	
Four à fonctions multiples	
Éclairage interne	15–25 W
Consommation d'énergie de l'élément de grillage	2,2 kW

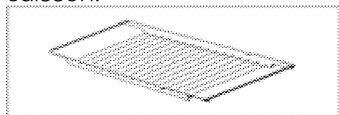
Accessoires fournis avec l'appareil

i IMPORTANT :

Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle de produit. Tous les accessoires décrits dans le manuel de l'utilisateur peuvent ne pas exister sur le produit.

Grille

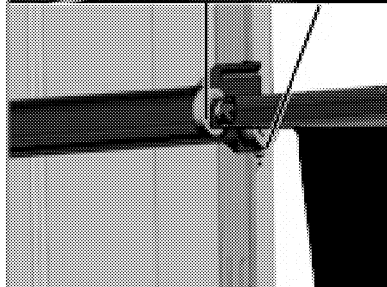
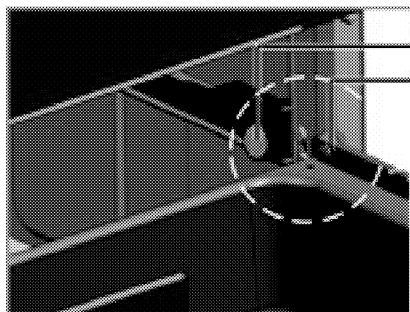
Peut être utilisée pour rôti et comme plateau amovible pour les plats de cuisson.



Placer le tiroir

Positionnez le rouleau du tiroir (2) sur le dessus du rouleau du four (1) et glissez le tiroir entre les deux rails.

- N'utilisez pas le tiroir de chauffe comme tiroir de stockage.
- Ne touchez pas la surface interne de la cuisinière.



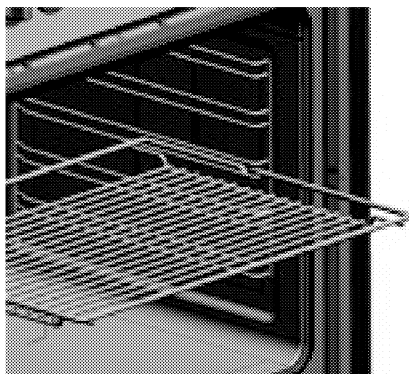
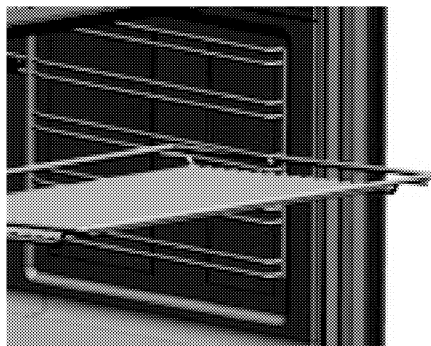
1. Rouleau du four
2. Rouleau du tiroir

i IMPORTANT: Ne retirez pas le tiroir tandis qu'il est chaud ou durant son fonctionnement.

Assurez-vous que le tiroir est vide avant de le retirer.

Emplacement correct de la grille sur les clayettes latérales

Il est important de positionner le plateau ramasse-gouttes sur les grilles correctement. Faites coulisser le plateau ramasse-gouttes entre les deux rails et assurez-vous de sa stabilité avant de mettre un plat sur le plateau (voyez la figure suivante).



8 Dépannage

DANGER

Risque de choc électrique, d'un court-circuit ou d'incendie à cause de réparations effectuées par des non professionnels.

Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées par un centre de service agréé.

Conditions de fonctionnement normal

- La fumée et l'odeur peuvent être émises pour une couple d'heures durant la première utilisation.
- Il est normal que la vapeur s'échappe durant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces en métal sont chauffées, elles peuvent s'étendre et faire du bruit.

Avant d'appeler le service, veuillez vérifier les points suivants

Équipement électrique

Dysfonctionnement/ problème	Cause possible	Conseil/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible du panneau est défectueux ou a sauté.	Vérifiez les fusibles dans le panneau de fusibles. Si nécessaire, remplacez-le ou réinitialisez-le.
	La fiche de l'appareil ne peut pas être branchée à la prise mise à la terre.	Vérifiez l'accouplement à fiche.
	Les boutons de minuterie ne fonctionnent pas.	Le verrou peut être activé. Désactivez le verrou (consultez la rubrique Comment utiliser le verrou de programmation,
Lampe du four ne s'allume pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacez la lampe du four.
	Pas d'alimentation.	Vérifiez les fusibles dans le panneau de fusibles. Si nécessaire, remplacez-le ou réinitialisez-le.
Four ne chauffe pas.	Le sélecteur de fonction et le bouton de réglage de température ne sont pas réglés.	Réglez le sélecteur de fonction et le bouton de réglage de température.
	Si l'appareil possède une minuterie, la minuterie peut ne pas être réglée.	Réglez la minuterie.
	Pas d'alimentation .	Vérifiez l'alimentation principale et le panneau de fusibles.

Horloge/minuterie (si l'appareil possède une minuterie numérique)

Dysfonctionnement/ problème	Cause possible	Conseil/solution
L'afficheur de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est activé.	Le courant a été interrompu.	Réglez l'horloge D'abord éteignez le four en tournant le sélecteur de fonction à la position arrêt, ensuite réglez la fonction du four à nouveau.

Si le problème n'est pas résolu :

1. Séparez l'appareil de l'alimentation principale (désactivez ou dévissez le fusible).

2. Appelez le service après-vente chez votre concessionnaire.

IMPORTANT :

Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-mêmes. Il n'y a pas d'articles pour réparation par le client dans cet appareil.

9 Déclaration de garantie pour les cuisinières électriques et à gaz Blomberg

Les garanties fournies par Blomberg dans ces déclarations ne s'appliquent qu'aux cuisinières électriques et à gaz Blomberg vendu à l'acheteur ou propriétaire original aux États-Unis et au Canada. Cette garantie n'est pas transférable.

Pour obtenir un service de garantie, veuillez communiquer avec notre distributeur le plus proche tel qu'indiqué par province ou composez le 1 800 459-9848. Vous aurez besoin de votre numéro de modèle de cuisinière électrique ou à gaz, le numéro de série, nom du détaillant et son adresse, lieu d'achat et la date d'achat / date d'installation.

La présente garantie vous offre des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Toutes les garanties énoncées ci-dessous sont basées sur un usage domestique normal. **L'utilisation du produit dans un contexte commercial annulera toutes les garanties.**

Le service doit également être effectué par un organisme autorisé Blomberg.

Les défauts apparents doivent être signalés dans les 10 jours ouvrables à partir de l'installation.

1 an * de garantie limitée de la date de première installation — Blomberg réparera ou remplacera sans frais pour le consommateur toute pièce défectueuse des cuisinières électriques et à gaz et la main-d'oeuvre engagée.

2 ans * ++ de garantie limitée à partie de la date de l'installation initiale (Pièces uniquement). Blomberg répare ou

remplace sans aucun frais pour le client toute pièce défectueuse ou tout défaut de fabrication ayant endommagé ou entraîné la défaillance des composants. Les frais de la main-d'œuvre sont la responsabilité du consommateur

2-5 ans * ++ de garantie limitée de la date de première installation (pièces seulement) — Blomberg réparera ou remplacera la cavité du four sans aucun coût pour le consommateur si les défauts de matériau ou de fabrication ont causé le dommage ou l'échec de ces composants.

Les frais de la main-d'œuvre sont la responsabilité du consommateur

Refus de garanties et exclusions :

La garantie ne couvre pas les frais de service par un agent de service autorisé pour corriger l'installation, les problèmes électriques ou les renseignements sur l'utilisation des cuisinières électriques et à gaz. La garantie ne couvre pas les défauts ou dommages causés par un acte de Dieu (comme les tempêtes, inondations, incendies, glissements de terrain, etc.), des dommages causer par l'utilisation des cuisinières électriques et à gaz à des fins autres que celles pour lesquelles elles ont été conçues; abus, accident, modification, installation incorrecte, entretien, frais de déplacement, les appels de service en dehors des heures normales de service, le travail de service ou le travail non autorisé.

Ce produit est entièrement testé et passé par des inspections officielles d'assurance qualité avant de quitter le site de fabrication d'origine.

Les conditions de garantie pour cet électroménager Blomberg ne sont pas valides si le produit est falsifié, saboté, modifié, assemblé de pièces supplémentaires, réparé et remballé par un distributeur, réparateur, détaillant de tiers, revendeur ou par tout autre individu non autorisé(s).

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'UN USAGE PARTICULIER. BLOMBERG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LA QUALITÉ DE CE PRODUIT SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE. BLOMBERG N'ACCEPTE AUCUNE RESPONSABILITÉ QUE LE PRODUIT SERA EN FORME POUR UN USAGE PARTICULIER POUR LEQUEL VOUS AVEZ ACHETÉ CE PRODUIT, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE.

Blomberg n'assume aucune responsabilité pour des dommages directs ou indirects. De tels dommages incluent, mais ne sont pas limités à, perte de profits, perte d'économies ou de revenus, perte d'utilisation de la cuisinière ou tout autre équipement associé, coût du capital, le coût de tout matériel de substitution, les installation ou services, les temps d'arrêt, les revendications des tiers, et les dommages à la propriété. Certaines provinces ou certains États n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou accessoires, il se peut que l'exclusion ou la limitation précitée ne s'applique pas à vous.

* La date d'installation se réfère à la date d'achat ou 5 jours ouvrables après la livraison du produit au domicile, la date la plus tardive étant retenue.

++Les pièces remplacées seront prendre l'identité des pièces d'origine et de leur garantie d'origine.

Aucune autre garantie. Cette déclaration de garantie est la garantie complète et exclusive du fabricant. Aucun employé(e) de Blomberg ou toute autre partie n'est autorisé(e) à faire des déclarations de garantie en plus de celles faites dans cette déclaration de garantie.

Veuillez conserver cette carte de garantie, le manuel d'utilisateur et votre reçu de vente pour référence future.

COMMENT OBTENIR DU SERVICE

Veuillez contacter le distributeur pour votre État ou province répertorié sur la liste des contacts de distributeur, ou appeler notre numéro sans frais au 1 800 459-9848 pour la direction chez un agent de service autorisé Blomberg. 02 01

