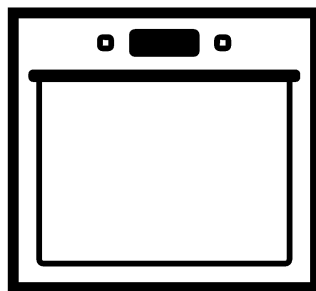


Four Encastrables

Manuel de l'utilisateur



IMPORTANT

L'installateur devrait remettre ces instructions au propriétaire de l'appareil. Le propriétaire pour sa part devrait le lire avant toute utilisation de l'appareil et penser à conserver le document pour utilisation ultérieure.

BWOS24110SS

BWOS24110B

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT : Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des instructions contenues dans le présent manuel est susceptible de causer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.



IMPORTANT :

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique normale. Il n'est pas conçu pour un usage en extérieur ou non-domestique (y compris les bateaux et avions). Consultez la déclaration de garantie limitée. Pour toute question, consultez le fabricant. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce manuel ne le recommande spécifiquement. Confiez toutes les interventions d'entretien à un centre de service autorisé.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce Manuel d'utilisateur :



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation de l'appareil.



Avertissement de situations dangereuses pour la santé et les biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.

DANGER indique une situation dangereuse, que si elle n'est pas évitée, causera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse, que si elle n'est pas évitée, pourrait causer la mort ou des blessures graves.

ATTENTION indique une situation dangereuse, que si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures légères.

REMARQUE indique les pratiques qui ne causent pas forcément des blessures corporelles.

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

Cher client / Chère cliente,

Nous aimerions que vous obteniez la meilleure performance de votre produit qui a été fabriqué dans des installations modernes et passé à travers des procédures strictes de contrôle qualité. Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir également le manuel d'utilisation.

Le manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.



IMPORTANT :

Conservez ces instructions pour que l'inspecteur en électricité puisse les consulter.



IMPORTANT :

Utilisez cet appareil uniquement dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone bien réglé et en bon état. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est soumis à des opérations d'entretien régulières. Installez le détecteur de monoxyde de carbone à 6,5 pieds maximum de l'appareil.

Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

- À la livraison, vérifiez que l'appareil n'ait pas été endommagé. Si vous remarquez des dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche !
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure.
Conservez le reçu pour toute réparation jugée nécessaire sous garantie.
- Lorsque vous donnez votre appareil à une autre personne, veuillez lui fournir tous les documents inclus ainsi que la date d'achat originale. (La garantie n'est pas transférée si l'appareil est vendu).
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou décidez de substituer un modèle plus ancien), avant de le mettre au rebut, il est recommandé de le rendre inopérant de manière appropriée conformément aux 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.

1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation 6

Consignes de sécurité fondamentales.....6
 Sécurité des enfants.....11
 Sécurité lors de travaux électriques12
 Utilisation prévue.....13
 Mise au rebut13
 Matériaux d'emballage13
 Déplacement ultérieur14

2 Installation 15

Avant l'installation15

3 Préparation 23

Conseils pour faire des économies d'énergie .23
 Première utilisation.....23
 Réglage de l'heure23
 Premier nettoyage de l'appareil.....23
 Chauffage initial24

4 Utilisation du four 25

Généralités sur la pâtisserie, le rôti et la grillade
25
 Utilisation du four électrique.....26
 Modes de fonctionnement26
 Utilisation de l'horloge du four.....27
 Tableau des temps de cuisson.....31
 Utilisation du gril32

5 Entretien et nettoyage 33

Généralités 33
 Nettoyage du panneau de commande..... 33
 Nettoyage du four..... 33
 Retrait de la porte du four 34
 Remplacement de l'ampoule du four 34

6 Informations générales 36

Vue d'ensemble 36
 Spécifications techniques 37
 Contenu de l'emballage 38

7 Dépannage 39

8 DÉCLARATION DE GARANTIE POUR LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES ET À GAZ BLOMBERG 40



1 Instructions de sécurité - À lire avant utilisation






Consignes de sécurité fondamentales







- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des changements sans préavis dans les spécifications techniques afin d'améliorer la qualité de l'appareil. Les figures dans le présent manuel sont à titre d'illustration seulement et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil. Les valeurs énoncées sur les marquages de l'appareil ou dans d'autres documents imprimés fournis avec l'appareil sont obtenues sous des conditions de laboratoire selon les normes pertinentes. Ces valeurs peuvent varier selon l'usage de l'appareil et les conditions ambiantes.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (incluant les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Installation adéquate - Vous assurer que votre appareil est installé correctement et mis à la terre par un électricien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial fourni par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- **⚠ AVERTISSEMENT :**
N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Service de l'Utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil sauf si c'est recommandé spécifiquement dans ce manuel. Toutes les autres opérations d'entretien devraient être référées à un électricien qualifié.
- Porter le vêtement approprié : des garnitures amples ou suspendues ne devraient jamais être portées lorsque vous utilisez l'appareil.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte - laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant

de retirer ou de replacer les aliments.



-  **MISE EN GARDE** : Disposition des grilles du four - disposez toujours les grilles du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant dans le four.
-  **MISE EN GARDE** : Utilisez seulement des poignées sèches - des poignées humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas une serviette ou autres chiffons épais.
- Ne réchauffez pas les contenants pour aliments fermés. La pression accumulée dans le contenant peut provoquer son explosion, et provoquer ainsi des blessures.
- Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de vaisselle ou de pa-

pier d'aluminium directement au fond du four. L'accumulation de chaleur peut causer des dommages au fond du four.

-  **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas de papier d'aluminium pour protéger les bacs récepteurs ou le fond du four, excepté lorsque suggéré dans le manuel. L'aluminium peut absorber de la chaleur ou fondre, ce qui peut entraîner des dommages sur l'appareil et des décharges électriques ou un incendie.
-  **AVERTISSEMENT** : Gardez toutes les fentes de ventilation exemptes d'obstructions.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels résultant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil.
- N'utilisez pas le four avec la vitre avant de la porte retirée ou brisée.
-  **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux de graisse. En cas de flamme dans le four pendant la cuisson, étouffez-la complètement en fermant la porte du four et en éteignant le four ou en utilisant un extincteur à mousse ou à poudre polyvalent.






-  **AVERTISSEMENT** : La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Le branchement électrique ne doit pas toucher la surface arrière, autrement le câble d'alimentation principal sera endommagé. Assurez-vous que le câble principal n'est pas coincé entre la porte du four chaud et le cadre. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Autrement, l'isolation du câble pourrait fondre et causer un incendie suite à un court-circuit.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Soyez prudents lorsque vous essayez d'attraper des articles rangés dans des armoires situées au-dessus du four. Les matériaux inflammables pourraient s'enflammer lorsqu'ils sont en contact avec des surfaces chaudes ou des éléments chauffants et ainsi causer des brûlures graves.
- Retirer la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête grâce à l'arrêt de blocage est commode pour soulever les aliments pesants. C'est également une précaution contre les brûlures en touchant les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
-  **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils sont surchauffés, ils peuvent prendre feu.
-  **AVERTISSEMENT** : L'entreposage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four ou près des unités de surface.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou de la nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
-  **AVERTISSEMENT** : Après le grillage, retirez toujours la plaque à griller du four et nettoyez-la. De la graisse laissée sur la plaque à griller peut prendre feu la prochaine fois que vous l'utilisez.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.
-  **AVERTISSEMENT** : « Évitez de toucher aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four » - Les éléments chauffants pourraient devenir chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces intérieures d'un four peuvent sur-

chauffer et causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, évitez de toucher, ou de laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables en contact avec les unités chauffantes ou les surfaces intérieures du four tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les 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 du four et la fenêtre. »

-  **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenez les enfants à l'écart.
-  **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques bien affûtés pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils peuvent rayer la surface, et briser ainsi le verre.
-  **AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connais-

ces si elles sont supervisées ou ont été formées sur l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et comprennent les dangers impliqués.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans supervision.
-  **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
-  **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ». Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial fourni par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
-  **AVERTISSEMENT** : Pendant l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent chauffer plus que d'habitude. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

-  **MISE EN GARDE** : Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte - laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de sortir ou de replacer la nourriture.
- Ne réchauffez pas les récipients pour aliments et les bocaux en verre fermés à l'intérieur du four. La pression accumulée dans le bocal peut provoquer son explosion.
-  **AVERTISSEMENT** : Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments reposer au four pendant plus de 1 heure avant ou après leur cuisson. Cela peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.
-  **AVERTISSEMENT** : Pour éviter de causer des dommages irréversibles à la finition inférieure du four, évitez de la recouvrir avec n'importe quel type de film ou de revêtement.
-  **MISE EN GARDE** : Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, prenez garde afin d'éviter une brûlure de vapeur. Plusieurs produits de nettoyage peuvent produire des fumées toxiques lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude. Les poignées des ustensiles devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Pour réduire les risques de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et le déversement dû à un contact non-intentionnel avec l'ustensile, les poignées des ustensiles devraient être orientées vers l'intérieur et non étendues par-dessus les unités de surface adjacentes.
-  **MISE EN GARDE** : Évitez de stocker ou d'utiliser des matériaux inflammables dans le four, notamment du papier, du plastique, les poignées, les étoffes, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et de l'essence, ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre jugement ou votre coordination est altéré par l'utilisation d'alcool et/ou de drogues.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- N'effectuez aucune réparation ou modification sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez la rubrique « Dépannage ».

- Soyez vigilants lors de l'utilisation de boissons alcooliques dans votre vaisselle. À haute température, l'alcool s'évapore et peut causer un incendie une fois en contact avec les surfaces chaudes.
-  **AVERTISSEMENT** : Gardez la surface de l'appareil propre et libre de tous matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs inflammables.
-  **AVERTISSEMENT** : Nettoyez toute accumulation de graisse dans le four. car elle peut s'enflammer.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange agréées pour l'entretien de la cuisinière. Vous pouvez vous procurer ces pièces auprès des distributeurs autorisés par le fabricant. Contactez le distributeur de pièces le plus près de chez vous.
-  **AVERTISSEMENT** : Utilisez cet appareil uniquement tel que préconisé dans ce manuel d'utilisateur.
-  **MISE EN GARDE** : Utilisez toujours des poignées thermorésistantes pour placer des plats dans votre four ou pour en retirer.
-  **MISE EN GARDE** : Utilisez toujours des poignées sèches ou thermorésistantes pour placer des plats dans votre four ou pour en retirer. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
-  **AVERTISSEMENT** : Évitez de gratter ou d'érafler les portes vitrées, les surfaces de cuisson ou les panneaux de commande. Le faire pourrait briser le verre. Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée Car cela entraînerait des chocs, un incendie ou de coupures.
-  **IMPORTANT** : Appelez le service autorisé pour l'installation de l'appareil avant sa première utilisation. Après cette procédure, la période de garantie débutera.

Sécurité des enfants

- **AVERTISSEMENT** : S'asseoir, s'appuyer ou se pencher sur la porte ou les tiroirs de cette cuisinière peut provoquer de sérieuses blessures et endommager la cuisinière. Ne laissez pas les enfants monter sur la cuisinière ou jouer aux alentours de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et provoquer de sérieuses brûlures ou autres blessures.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisa-

tion du gril. Tenez les enfants à l'écart.

- Les surfaces de l'appareil peuvent être chaudes même si elles sont de couleur noire. Les zones situées à proximité des unités de surface peuvent chauffer suffisamment et causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux vêtements ou autres matériaux inflammables ou ne les laissez pas entrer en contact avec les surfaces de l'appareil avant que celles-ci aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Ces zones (identification de zones) comprennent notamment le plan de cuisson et les surfaces situées au-dessus du plan de cuisson.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne gardez pas les objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou à l'arrière de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pour chercher ces articles pourraient subir des blessures graves.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en

respectant les normes écologiques.

- Ne pas laisser les enfants seuls -- les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'appareil est en utilisation. Ils ne devraient jamais avoir la permission de s'asseoir ou de se tenir sur n'importe quelle partie de cet appareil.

Sécurité lors de travaux électriques

-  **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service. Verrouillez le panneau de service afin d'empêcher tout rétablissement accidentel de l'électricité.
-  **AVERTISSEMENT** : L'installation de la cuisinière par une autre personne qu'un installateur ou un électricien qualifié vous expose à des risques de choc électrique pouvant entraîner des blessures graves, voire la mort.
- 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 déconnectez-le de

l'alimentation principale en enlevant le fusible ou en éteignant le disjoncteur.

- Tout travail avec de l'équipement et les systèmes électriques peut être réalisé par des personnes qualifiées autorisées.
- En cas de dommages, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur en retirant le fusible ou en arrêtant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le calibre du fusible est compatible avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil étant pieds nus.
- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne mouillez pas les éléments chauffants amovibles. Les éléments chauffants ne devraient jamais être immergés dans l'eau.

Utilisation prévue

- Ce produit est conçu pour des fins domestiques uniquement. Il n'est pas conçu pour toutes autres utilisations comme le chauffage d'une pièce ou pour faire sécher des serviettes ou des linges à vaisselle. Un usage commercial annulera la garantie.
- Scellez tous les orifices au mur, à l'arrière de l'appareil et au sol sous l'appareil.

- Cet appareil n'est pas utilisable dans une maison mobile ou un camping-car.
-  **AVERTISSEMENT :**
N'obstruez pas le flux d'air de ventilation.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout dommage causé par une utilisation impropre ou des erreurs de manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage



DANGER :
Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !
Les éléments d'emballage (c.à.d. sacs de plastique, mousse en polystyrène, clous, courroies d'emballage, etc.) ne devraient pas être facilement accessibles par les enfants, car ils peuvent causer des blessures graves.

Le matériel d'emballage et les verrous de transport sont fabriqués à partir de matériaux non néfastes pour l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement.



MISE EN GARDE :
Si vous donnez l'appareil à un tiers pour un usage personnel ou en seconde main, assurez-vous de lui remettre le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, tout autre document y afférent, les pièces de montage, etc.

Déplacement ultérieur

N'effectuez aucune opération de nettoyage et/ou de maintenance avant d'avoir débranché l'alimentation électrique.



REMARQUE :

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position verticale.

Entreposez la boîte originale de l'appareil pour faciliter le transport de l'appareil à l'avenir. Suivez les indications inscrites sur le carton.



IMPORTANT :

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Afin d'éviter que l'étagère métallique et la plaque situées à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contreporte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide d'un ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

Emballez l'appareil dans un emballage à bulles ou du carton épais et fixez-le en toute sécurité afin de prévenir tout dommage durant le transport.

2 Installation



IMPORTANT :

Le produit devrait être installé uniquement par un électricien adéquatement qualifié.

- Le client est responsable de la préparation de l'emplacement et l'installation électrique de l'appareil est sous la responsabilité du client.
- Le produit doit être installé conformément à toutes les réglementations en matière d'électricité en vigueur.
- Avant l'installation, procédez à une vérification visuelle de tous les défauts. Si vous en trouvez, ne le faites pas installer.
- Les produits endommagés causent des dangers pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est prévu pour une installation dans des armoires de cuisine commercialement disponibles. Une distance sécuritaire doit être laissée entre l'appareil et les murs et l'ameublement de la cuisine. Voir figure (valeurs en mm).

- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur.
- Les armoires de cuisine doivent être équilibrées et bien fixées.
- S'il se trouve un tiroir sous le four, une tablette doit être installée entre le four et le tiroir.
- Les dessins d'installation suivants sont représentatifs et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil
- La garantie du produit deviendra valide après une installation appropriée. Le fabricant ne sera pas responsable pour tout danger ou dommage causé par une installation ou un usage inapproprié.
- Ne pas tirer le four sur le plancher lors des déplacements afin d'éviter des dommages à la surface du plancher. Toujours déplacer le produit à deux personnes ou plus.
- Enlever tous les matériaux d'expédition à l'intérieur et à l'extérieur du four.

- Enlever tous les équipements à l'intérieur du four y compris les documents imprimés.



Remarques importantes à l'attention du consommateur

Gardez ce manuel pour une référence ultérieure.

- L'utilisation de tout appareil produisant de la chaleur nécessite le respect d'un certain nombre de mesures de sécurité. Elles sont mentionnées au début de ce manuel. Veuillez les lire et les respecter scrupuleusement.
- Faites installer et mettre à la terre correctement cet appareil par un installateur ou un technicien de service qualifié.



Remarques importantes à l'attention de l'installateur

Lisez le manuel avant d'installer la cuisinière.

Respectez tous les codes et ordonnances gouvernementaux.

Assurez-vous de fournir ces instructions au consommateur.

Faites installer et mettre à la terre correctement cet appareil par un installateur ou un technicien de service qualifié.



IMPORTANT :

Avant l'installation de l'appareil dans un endroit couvert avec du linoléum ou tout autre protection de plancher, assurez-vous que la protection de plancher peut résister à la chaleur d'au moins 90 °F (32,2 °C) au-dessus de la température ambiante sans se contracter, gauchir ou décolorer.

Conditions d'installation

- Toutes les dimensions contenues dans ce manuel sont en pouces et en millimètres
- Les dimensions du four sont contenues dans la figure B.
- Le produit devrait être installé aux armoires avec les dimensions spécifiées pour les différents types d'emplacement.
- La première étape de l'installation est de vérifier les dimensions de votre ouverture existante. Pour les nouvelles commandes d'ameublement, ces dimensions devraient être considérées.

- Tous les travaux concernant les armoires devraient être complétés avant l'installation et les débris devraient être nettoyés avant l'installation.
- L'armoire de cuisine devrait être fixée et équilibrée de sorte que le four fixé ne puisse pencher.
- La plinthe de l'armoire sur laquelle repose le four doit pouvoir supporter 220 lbs (100 kg) ou plus.
- S'il se trouve un tiroir sous le four, une tablette doit être installée entre le four et le tiroir.

Installation sous un dessus de comptoir

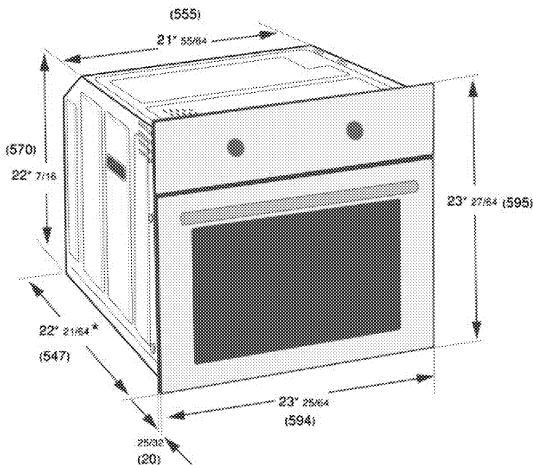
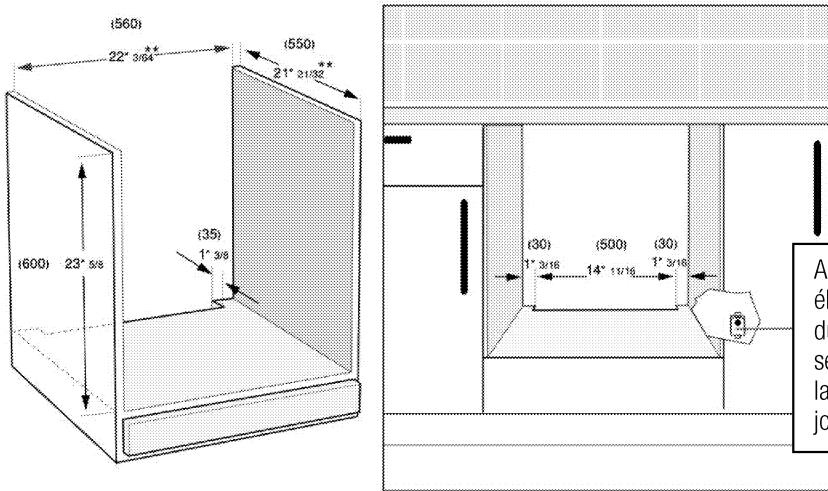
- L'armoire devrait avoir les dimensions dans la Figure A.
- La dimension de la plaque de base doit être de $\frac{3}{4}$ " (19 mm).

- Le boîtier de raccordement devrait se trouver dans l'armoire adjacente.

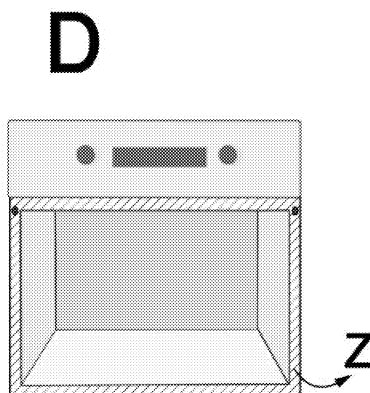
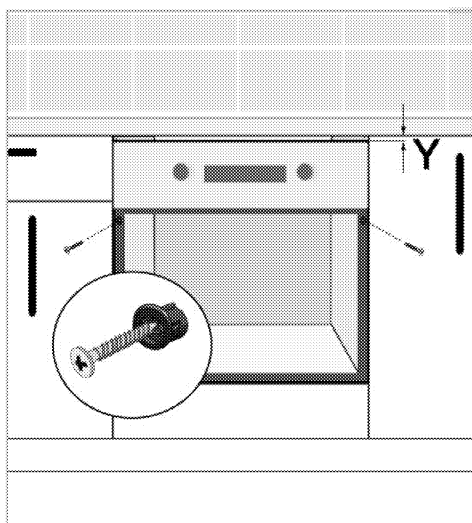
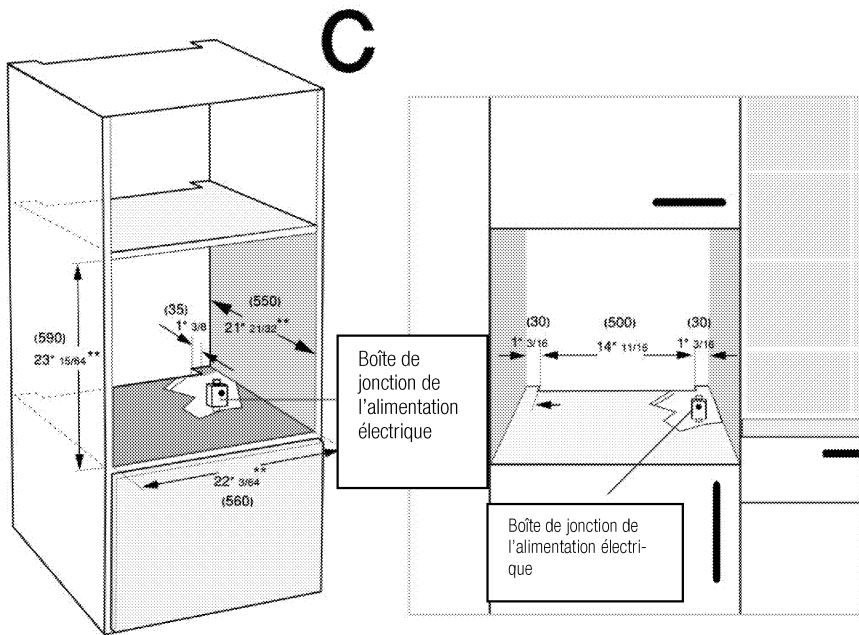
Installation dans une armoire haute

- L'armoire devrait avoir les dimensions de la Figure C.
- Le boîtier de raccordement devrait se trouver dans l'armoire adjacente.

A

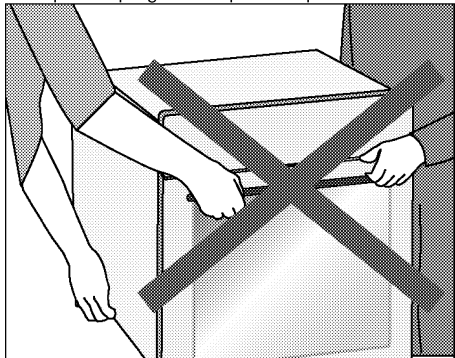


B

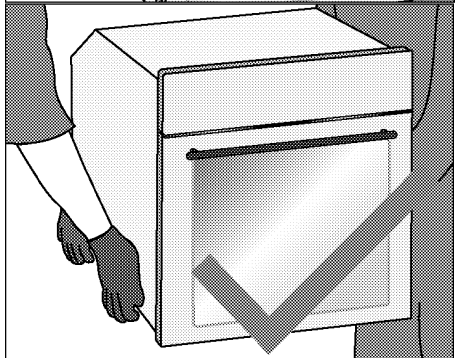
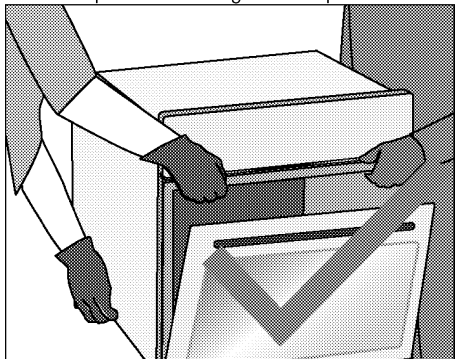


Position et fixation du four

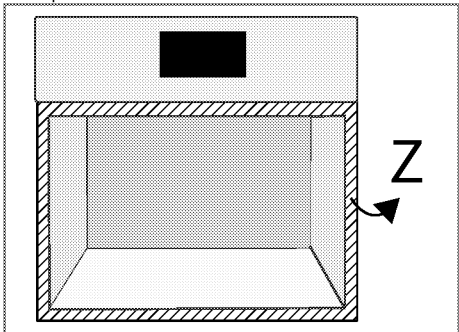
- Utilisez des gants de sécurité avant de porter le four.
- Placez le four dans l'armoire. Pour ce faire, deux personnes ou plus doivent être mises à contribution.
- Ne transportez ou ne soulevez pas le four par sa poignée ou par son panneau avant.



- Faites-le plutôt en suivant les instructions indiquées sur les figures ci-après.



- Poussez le four vers l'armoire à partir des joints d'étanchéité (Z). Évitez de pousser le panneau de contrôle ou les rebords.



- Assurez-vous que le cadre du four et le cadre avant de l'armoire chevauchent parfaitement.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pressé lors du positionnement du four dans l'armoire. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié avec un nouveau cordon qui a les caractéristiques techniques listées dans le manuel de l'utilisateur.
- Fixez le four à l'armoire à l'aide des vis fournies. Insérez les vis sur les cadres latéraux du four par le biais d'une installation montée (voir la figure D). Évitez de trop serrer les vis.
- Après l'installation, assurez-vous que les vis sont fermement serrées et que le produit ne peut pas bouger. Si le four n'est pas installé et fixé correctement, il risque de basculer.

Vérification finale

- Mettez l'alimentation sous tension après avoir installé le four.
- Consultez le manuel de l'utilisateur pour la première utilisation du four.
- Vérifier les fonctions.

Installation et branchement



IMPORTANT :

Domages matériels !

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

Si l'appareil a des poignées en métal, pousser les poignées dans les parois latérales après avoir déplacé l'appareil.

- L'appareil doit être transporté par au moins deux personnes.
- Avant de procéder à une éventuelle installation, raccordez l'appareil conformément aux prescriptions locales en matière de gaz et/ou d'électricité.



DANGER

Avertissement de risque de choc électrique !

N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon électrique ; seul un électricien qualifié peut installer une prise près de l'appareil. Le non-respect de cet avertissement peut causer de blessures graves, un incendie ou la mort.

- Contacter un installateur qualifié ou un entrepreneur afin de déterminer la bonne méthode pour percer des trous à travers le mur ou le plancher (tuile céramique, bois franc, etc.)
- Ne pas glisser l'appareil sur un plancher non protégé.
- Ne pas suivre ces instructions peut résulter en des dommages au mur ou aux revêtements de plancher.
- L'application de la Loi de Californie sur l'eau potable et toxique (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que le Gouverneur de l'État de Californie publie une liste de substances que l'État de Californie estime être une source de cancer, de déficience congénitale ou d'autre dommage de reproduction et impose aux entreprises de signaler toute exposition à ces substances.



IMPORTANT :

Ce produit contient un produit chimique reconnu par l'état de la Californie comme étant cancérigène et pouvant causer des défauts à la naissance ou autres défauts reproductifs.

Cet appareil peut présenter une faible exposition à certaines substances listées, y compris au benzène, au formaldéhyde, au monoxyde de carbone et au toluène.

Instructions d'installation

- Connexions électriques :
- Remarque pour l'installateur
- Tous les fours encastrés électriques doivent être câblés (câblés directement) dans une boîte de jonction approuvée. Il n'est pas permis d'utiliser une fiche et une prise avec ces produits. Ne pas raccourcir le conduit flexible. La pince de décharge de traction du conduit doit être sécuritairement attachée à la boîte de jonction et le conduit flexible doit être attaché sécuritairement à la pince. Si le conduit flexible ne s'ajuste pas à la pince, ne pas installer le four jusqu'à ce qu'une pince de grandeur appropriée soit obtenue.

Connexion électrique



IMPORTANT :

Sauvegardez pour utilisation par des inspecteurs en électricité locaux.



IMPORTANT :

Tout travail avec de l'équipement et les systèmes électriques peut être réalisé par des personnes qualifiées autorisées.

- Il est important que l'emplacement de l'installation ait un système électrique adéquat. Avant d'installer le four, un électricien qualifié doit vérifier et approuver que l'ajout du four ne surchargera pas le circuit de dérivation sur lequel il sera installé. Les données de l'alimentation principale doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. On peut voir la plaque signalétique en ouvrant la porte avant du four.

- L'appareil doit être installé et connecté conformément aux normes nationales et locales.
- Si le câble doit éventuellement être remplacé, il doit correspondre aux spécifications listées dans le manuel de l'utilisateur.
- Mettre l'alimentation hors tension avant d'installer le four. Le produit ne devrait pas être connecté à l'alimentation principale avant que l'installation soit complétée.

Raccordement au réseau électrique

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

IMPORTANT :
Cet appareil doit être mis à la terre !

AVERTISSEMENT
Évitez les risques d'incendie ou décharges électriques. N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge, et ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon électrique ; seul un électricien qualifié peut installer une prise près de l'appareil. Le non-respect de cet avertissement peut causer de blessures graves, un incendie ou la mort.

AVERTISSEMENT :
Alimentation électrique !
Le câble d'alimentation principale ne doit pas être plié, serré, piégé ou entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
Si le cordon d'alimentation principale est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

Assurez-vous que votre appareil est installé et mis à la terre correctement par un électricien qualifié. Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ou un service de réparation autorisé.

Cet appareil est fabriqué avec un fil de MISE À LA TERRE vert connecté au châssis du four. Après s'être assuré que l'alimentation est hors tension, connecter le conduit flexible du four à la boîte de jonction en utilisant un connecteur de conduit listé U.L. Les Figures A et B et les ins-

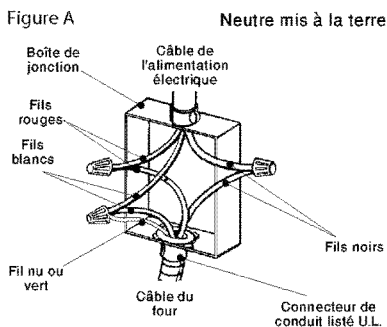
tructions fournies ci-dessous présentent la façon la plus usuelle de connecter le four. Vos codes et règlements locaux ont la priorité sur celles-ci. Complétez les connexions électriques selon les codes et règlements locaux.

AVERTISSEMENT
Risques de choc électrique ou d'incendie. La mise à la terre par un conducteur neutre est interdite pour de nouvelles installations de circuit de dérivation (1996 NEC) dans les maisons mobiles et les véhicules récréatifs, ou dans un endroit où les codes locaux interdisent de mettre à la terre par un conducteur neutre.

Pour les installations où la mise à la terre par un conducteur neutre est interdite :

- Déconnecter la mise à la terre du neutre sur l'extrémité libre du conduit ;
- Utiliser un terminal de mise à la terre ou conduire à l'unité de mise à la terre ; et
- Connecter le terminal neutre ou conduire au neutre du circuit de dérivation de la manière usuelle.

Fil du circuit de dérivation (pour les É.U. seulement)

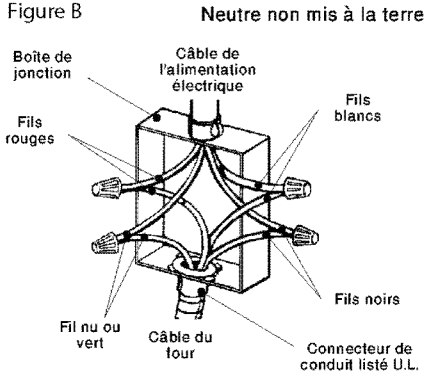


Consulter la Figure A, où les codes locaux permettent la connexion du fil de MISE À LA TERRE du four au fil NEUTRE du circuit de dérivation (fil gris ou blanc) :

- Si les codes locaux le permettent, connecter le fil de MISE À LA TERRE vert à partir du four et le fil blanc du four au fil NEUTRE du circuit de dérivation (fil gris ou blanc).
- Connecter les fils rouge et noir du four aux fils correspondants dans la boîte de jonction.

Fil du circuit de dérivation (pour les É.U. et le Canada)

Figure B



Consulter la Figure B :

- Déconnecter la mise à la terre du neutre sur l'extrémité libre du conduit ;
- Connecter le fil de MISE À LA TERRE vert du four au fil de MISE À LA TERRE dans la boîte de jonction (fil nu ou vert).
- Connecter les fils rouge et noir du four aux fils correspondants dans la boîte de jonction.
- Connecter le fil blanc du four au fil NEUTRE (gris ou blanc) dans la boîte de jonction.

Exigences électriques

Cet appareil doit être livré avec une tension et une fréquence adéquates et doit être connecté à un circuit de dérivation individuel correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible.

Voir la plaque signalétique sur la garniture extérieure pour déterminer la cote du produit. Utiliser le tableau ci-dessous pour déterminer la protection minimum recommandée du circuit dédié.

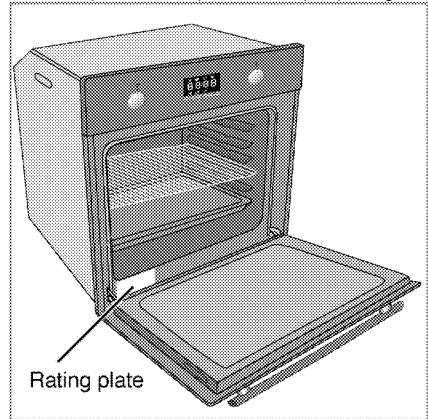
KW Cote 240 V	Taille recommandée du circuit (Dédié)
< 4,8 kW	20 Amp

Pour les installations où la mise à la terre à travers un conducteur neutre est interdite. Les données de l'alimentation principale doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque

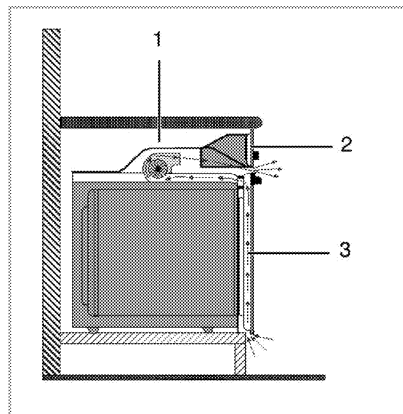
signalétique peut être vue soit lorsque la porte ou le couvercle inférieur est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil dépendant du type d'appareil.

Emplacement de la plaque signalétique

Ouvrir la porte avant pour voir la plaque signalétique.



Pour un appareil muni d'un ventilateur de refroidissement



- 1 Ventilateur
- 2 Panneau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur de refroidissement intégré refroidit le cabinet encastré et le devant de l'appareil.

i Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à 20-30 minutes (environ) après que le four soit éteint.

3 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine pour le four revêtus d'émail ou de couleur foncée, pour avoir une meilleure transmission de la chaleur.
- Pour la cuisson de vos viandes, préchauffez le four si cela est recommandé dans le manuel de l'utilisateur ou les instructions de cuisson.
- Durant la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four fréquemment.
- Essayez de cuire plus d'une sorte de viande à l'intérieur du four en même temps (Vous pouvez cuire deux différentes viandes en même temps en disposant les plats de cuisson sur la même étagère). Il est souhaitable de cuire plus d'une viande l'une après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Dégelez les viandes congelées avant de les cuire.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. (N'ouvrez pas la porte du four).

Première utilisation

Réglage de l'heure

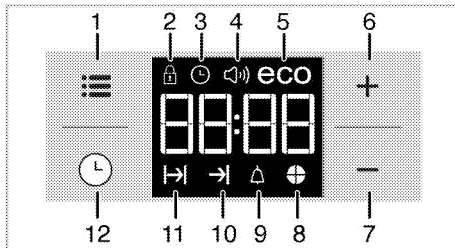
Appuyez les touches **+**/**-** pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois.



Pour les modèles à commande tactile, touchez d'abord **☰**, puis utilisez **+** / **-** pour définir l'heure du jour.

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole **⌚** et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour

confirmation



- 1 Touche de réglage
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole du volume de l'alarme
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche Plus
- 7 Touche Moins
- 8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche programme



Lorsque l'heure initiale n'est pas définie, l'horloge fonctionne à partir **12 h 00** et **⌚** le symbole s'affiche. L'icône disparaît lorsque l'heure est réglée.




Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez effectuer le réglage à nouveau.

Premier nettoyage de l'appareil




Pour le nettoyage et/ou l'entretien de l'appareil ;
déconnectez l'alimentation principale AC.
Enlevez l'appareil avec précaution le tirant vers l'extérieur.
Si la cuisinière est lourde, manipulez-la avec précaution.


 La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils peuvent rayer la surface, entraînant ainsi une cassure du verre.

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

Chauffage initial

 **IMPORTANT :**
Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Cela est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer toute odeur ou fumée. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui s'en dégagent.

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches seront brûlés et supprimés.


 **AVERTISSEMENT**
Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les éléments chauffants, etc. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.
Utilisez toujours des gants de protection thermiques lorsque vous placez des plats dans le four chaud ou lorsque vous les retirez.

Four électrique

1. Prendre tous les plateaux et tablettes du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Choisir la chaleur de dessus et du fond avec le bouton de fonction.
4. Sélectionnez la température la plus élevée à l'aide du bouton du thermostat; voir la section Comment utiliser le four électrique.
5. Chauffez environ 30 minutes.
6. Éteignez le four.

Gril

1. Retirez tous les plateaux et grilles du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Choisissez la puissance la plus élevée du gril.
3. Chauffez environ 30 minutes.
4. Éteignez le gril.

 Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Cela est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour laisser échapper les odeurs et la fumée. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui s'en dégagent.

4 Utilisation du four

Généralités sur la pâtisserie, le rôti et la grillade



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les sections internes du four, les éléments chauffants, etc. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

Utilisez toujours des gants de protection thermiques lorsque vous placez des plats dans le four chaud ou lorsque vous les retirez.



DANGER :

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Astuces pour la cuisson

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu de l'étagère.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le gril. Ne changez pas la position de la grille lorsque le four chauffe.
- Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne laissez pas les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant dans le four.
- Gardez la porte du four fermée.

Astuces pour le rôti

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os mettent 15 à 30 minutes de plus pour cuire, comparées à un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.

- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé dans un plat résistant au feu sur la plaque au milieu ou au fond du four.

Astuces pour le rôti

Le gril est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille. Il les rend dorés, sans trop les sécher. Les morceaux en lamelle, les brochettes de viande et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide à l'instar de la tomate et des oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à rôtir sur la grille métallique.
- Si vous utilisez la grille métallique, placez une lèchefrite au fond du four pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.



Risque d'incendie présenté par des aliments non adaptés au gril !

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient s'enflammer.



Le ventilateur s'active uniquement en cas de besoin pour optimiser les performances de cuisson et économiser l'énergie du four.

Conseils pour la cuisson des légumes

1. Si une assiette de légumes cuit sans jus et devient sèche,
» Puisqu'en utilisant un couvercle durant la cuisson on gardera le jus des plats dans la casserole, faites cuire vos plats de légumes dans une casserole avec un couvercle au lieu d'un plateau.
2. Si les plats de légumes ne cuisent pas,
» Faites bouillir les légumes avant de les manipuler ou préparez-les comme des aliments en boîte de conserve et mettez-les dans le four.

Utilisation du four électrique



Risque d'intoxication alimentaire

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

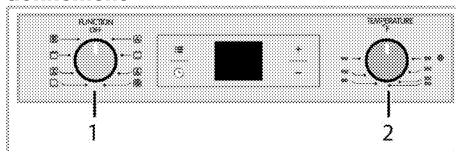
Cela peut causer une intoxication alimentaire ou des maladies.



AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais les fentes, les orifices ou conduits de la section inférieure du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cette action bloque la circulation d'air dans le four et peut causer une mort par asphyxie. Les bordures en papier aluminium peuvent également retenir la chaleur et causer un risque d'incendie.

Choisir la température et le mode de fonctionnement



- 1 Bouton Fonction
- 2 Bouton du thermostat

Les modes de fonctionnement du four électrique sont choisis à l'aide du bouton de fonction. La température est ajustée à l'aide du bouton du thermostat.

Toutes les fonctions du four sont désactivées en tournant le bouton correspondant à la position éteint (en haut).

1. Réglez la manette de thermostat sur la température souhaitée.
2. Ajuster le bouton de fonction au mode d'opération requis.

» The le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Durant le chauffage, le voyant de température reste allumé.

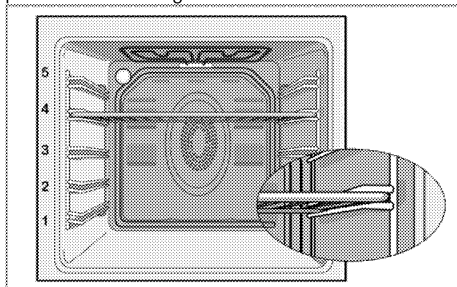
Mise hors tension du four électrique

Tournez le bouton de fonction et le bouton du thermostat à la position éteint (en haut).

Emplacements de la grille (pour les modèles avec étagère métallique)

Il est important de positionner correctement l'étagère métallique sur la grille latérale.

L'étagère métallique doit être insérée entre les grilles latérales comme indiqué sur la figure. Ne laissez pas la grille métallique sur la paroi arrière du four. Faites coulisser l'étagère métallique vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.



Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement indiqué ici peut être différent de la configuration de votre appareil.

Chauffage supérieur et inférieur



Le chauffage supérieur et inférieur fonctionne. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des ragoûts dans des moules. Ne cuisinez qu'avec une plaque.

Chauffage de la sole



Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizzas et pour dorer le dessous des plats.

Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Ne cuisez qu'avec une plaque.

Fonctionnement avec ventilateur



Le four ne chauffe pas. Seulement le ventilateur (dans la paroi arrière) est en fonctionnement. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

Chauffage soufflant



L'air tiède chauffé par le four arrière est également distribué dans le four rapidement grâce au ventilateur. Convient pour la cuisson de vos viandes sur différents niveaux de grille et le préchauffage n'est pas requis dans la plupart des cas. Convient pour la cuisson avec différentes grilles.

Fonction « 3D »



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Ne cuisez qu'avec une plaque.

Gril



Le grand gril dans la partie supérieure du four fonctionne. Il est adapté pour griller de grandes quantités de viande.

- Mettez les portions de taille importante ou moyenne sur l'emplacement de gril approprié sous le four à griller.
- Ajustez la température au niveau maximal.
- Tournez l'aliment pendant plus de la moitié du temps mis pour le grillage.

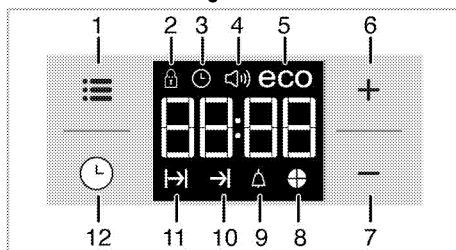
Brunissage avec l'air à convection



L'effet gril n'est pas aussi fort que sur Gril fort





- Mettez de petites ou de moyennes portions à la position correcte de la tablette sous le four à griller.
- Définissez la température de votre choix.
- Tournez l'aliment pendant plus de la moitié du temps mis pour le grillage.

Utilisation de l'horloge du four








- 1 Touche de réglage
- 2 Symbole de verrouillage des touches
- 3 Symbole Horloge
- 4 Symbole du volume de l'alarme
- 5 Symbole du mode Éco
- 6 Touche Plus
- 7 Touche Moins

- 8 Symbole du temps de cuisson de la tarte
- 9 Symbole de l'alarme
- 10 Symbole de fin du temps de cuisson
- 11 Symbole de temps de cuisson
- 12 Touche programme

	Le temps maximal qui peut être réglé pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.
	Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez un moment avant l'activation des réglages.
	Si aucun réglage de cuisson n'est effectué, alors il vous sera impossible de définir l'heure du jour.
	Le temps restant s'affiche à l'écran lorsque la durée de cuisson est définie au début de la cuisson.

Cuisson by setting the temps de cuisson ;













Vous pouvez régler votre four de sorte qu'il arrête de fonctionner à une heure précise. Pour ce faire, il vous suffit de définir la durée de la cuisson sur le minuteur.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec les touches / .
- » Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole  et l'intervalle de temps s'afficheront en continu.
4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.
- » La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la

durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

Réglage de la fin de cuisson à une heure ultérieure :

Une fois la durée de cuisson définie sur le minuteur, vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à  sur ce que le symbole de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec les touches / .
- » Une fois que la durée de la cuisson réglée, le symbole  s'affichera en continu à l'écran.
4. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur les touches /  pour régler l'heure d'arrêt de la cuisson.
- » Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole,  et le symbole  et l'intervalle de temps s'afficheront en continu. Une fois la cuisson lancée, le symbole  disparaît de l'écran.
6. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.
- » **Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en déduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois l'heure de début de cuisson définie et le four chauffé à la température sélectionnée. Le four conserve cette température jusqu'à la fin de la durée de la cuisson.
- » La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.
7. Après la fin du processus de cuisson, la fonction, « **Fin** » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.

- Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'arrêter. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.



Lorsque vous appuyez sur un bouton une fois l'alarme arrêtée, le four recommence à fonctionner. Placez le bouton de la température et le bouton de fonction sur « 0 » (off (arrêt)) pour éteindre le four afin d'éviter qu'il se remette en marche une fois l'alarme arrêtée.

Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

- Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
- » « **ARRÊT** » s'affiche alors à l'écran.
- Appuyez sur pour activer le verrouillage de la touche.
- » Une fois le verrouillage de touches activé, la fonction, « **Marche** » s'affiche à l'écran et le symbole reste allumé.



Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

To désactivation du verrouillage des touches

- Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
- » La fonction « **Marche** » s'affiche à l'écran.
- Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .
- » La fonction « **ARRÊT** » s'affiche après la désactivation du verrouillage des touches.

Setting the alarm de l'horloge

Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou rappel en dehors du programme de cuisson. L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Elle est utile, par exemple, lorsque vous souhaitez retourner les aliments contenus dans le four après un certain temps. Le minuteur émet un signal sonore à la fin du temps défini.

- Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.



L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

- Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches / .



Assurez-vous que les touches de fonction relatives au son du signal, à l'heure du jour, à la luminosité de l'écran et à la température sont réglées à la position 0 (OFF (ARRÊT)).

- » Le symbole reste allumé et la durée de l'alarme s'affiche à l'écran une fois la durée d'alarme définie.
- À la fin de la durée d'alarme, le symbole clignote et le signal de l'alarme retentit.

Désactivation de l'alarme

- Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'arrêter.
- » L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Annulation de l'alarme :

- Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.
- Appuyez sur la touche et maintenez-la jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.



La durée de l'alarme s'affiche. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont définies simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.

Réglage du volume de l'alarme

- Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
 - Sélectionnez le volume souhaité à l'aide des touches / .
 - La tonalité que vous avez définie s'activera après un court instant.
- » Le volume d'alarme sélectionné s'affiche alors comme « **b-01** », « **b-02** » ou « **b-03** » à l'écran.

Modification de l'heure du jour

Pour modifier l'heure réglée précédemment :

- Appuyez sur jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
- Définissez l'heure du jour en appuyant sur les touches / .
- Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Mode « économie »


Vous pouvez économiser de l'énergie à ce mode tout en cuisinant en définissant le temps de cuisson dans le four.

Ce mode termine la cuisine à l'aide de la température interne du four en éteignant les résistances avant la fin du temps de cuisson.

Réglage du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.

» « ARRÊT » s'affiche alors à l'écran.


2. Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche .

» Une fois le mode économique activé, « Marche » s'affiche à l'écran et le symbole d'économie reste allumé.

Désactivation du mode « économie »


1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.



» La fonction « Marche » s'affiche à l'écran.

2. Désactivez le mode « économie » en appuyant sur la touche .

» « ARRÊT » s'affiche une fois que le mode économique est désactivé.

Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que d-01, d-02 ou d-03 s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'afficheur.

2. Réglez la luminosité désirée en appuyant sur les touches.  / .

» Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Tableau des temps de cuisson



Le 1er niveau du four est l'emplacement du châssis du **bas**.



Capacité de charge maximale de la plaque de four : 4 kg (8.8 lb).



Les durées indiquées dans ce tableau ne sont présentées qu'à titre indicatif. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

Plat	Numéro du niveau de cuisson	Mode de fonctionnement (voir p.21)	Emplacement de la grille	Température (°F)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Premier niveau		4	350	25 ... 30
Gâteaux en moule*	Premier niveau		2	355	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Premier niveau		3	350	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	350	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	360	45 ... 55
Génoise*	Premier niveau		3	390	5 ... 10
	2 niveaux		1 - 5	350	20 ... 30
Cookies*	Premier niveau		3	350	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	350 ... 375	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	350	35 ... 45
Pâte à chou*	Premier niveau		2	390	30 ... 40
	2 niveaux		1 - 5	390	45 ... 55
	3 niveaux		1 - 3 - 5	390	55 ... 65
Pâtisserie fourrée*	Premier niveau		2	390	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 5	390	35 ... 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	375	45 ... 55
Levain de pâte*	Premier niveau		2	390	35 ... 45
	2 niveaux		1 - 3	375	35 ... 45
Lasagnes*	Premier niveau		2 - 3	390	30 ... 40
Pizza*	Premier niveau		2	390 ... 430	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Premier niveau		3	25 min. max, puis 355 ... 375	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Premier niveau		3	25 min. max, puis 355 ... 375	70 ... 90
Poulet rôti	Premier niveau		3	15 min. max, puis 355 ... 375	55 ... 65
	Premier niveau		2	15 min. max, puis 355 ... 375	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Premier niveau		2	25 min. max, puis 355 ... 375	150 ... 210
	Premier niveau		2	25 min. max, puis 355 ... 375	150 ... 210
Poisson	Premier niveau		2	390	20 ... 30
	Premier niveau		3	390	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.

* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

(**) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne

Conseils pour faire des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 50° F (10° C) et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est mouillé, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 50° F (10° C).
- Si le gâteau est trop foncé dans sa partie supérieure, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Utilisez moins de liquide, baissez la température, et augmentez le temps de cuisson si l'aliment est bien cuit à l'intérieur mais colle à l'extérieur.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 50 °F (10° C) et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce à base de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps à cuire, assurez-vous que l'épaisseur de celle que vous aurez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie revêt une couleur dorée au contraire de sa partie inférieure non cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si le fond de la pâtisserie n'est pas encore assez cuit, placez-la désormais sur une grille plus basse.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, faites-le cuire dans une casserole avec couvercle au lieu d'une plaque. Des ustensiles fermés conservent le jus de la cuisson.
- Faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des conserves et mettez-les dans le four.

Utilisation du gril



Avant d'utiliser le four, réglez l'horloge. Si l'horloge n'est pas réglée, le four principal ne fonctionnera pas.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

Fermer la porte du four durant le brunissage.

Mise en marche du gril

1. Ajuster le cadran de fonction sur le symbole de brunissage.
 2. Ajustez la température de grillage.
 3. Préchauffez le four pendant environ 5 minutes, si nécessaire.
- » La lampe du thermostat est allumée.

Arrêt du gril

1. Tournez la molette de fonctions et celle du thermostat sur la position arrêt (supérieure).

Aliments	Emplacement de la grille	Temps de cuisson au gril (approx.)
Poisson	4...5	20...25 min.*
Emincé de poulet	4...5	25...35 min.
Longes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min.*
Longes de veau	4...5	25...30 min.*
Pain grillé	4	1...2 min.

* en fonction de l'épaisseur

5 Entretien et nettoyage

Généralités

La durée de vie du produit sera améliorée et la possibilité de problèmes diminuée si le produit est nettoyé à intervalles réguliers.



DANGER : **Risques d'électrocution !**

Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer pour éviter une décharge électrique.



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

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



IMPORTANT :

La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre nettoyante/crème ou tout objet pointu. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre nettoyante/crème ou tout objet pointu.

- Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation ; de cette façon, il sera possible d'enlever les résidus de cuisson plus facilement, en les évitant de brûler la prochaine fois que l'appareil sera utilisé.



IMPORTANT :

Aucun agent de nettoyage spécial n'est requis pour le nettoyage de l'appareil. Il est recommandé d'utiliser de l'eau tiède avec du liquide à laver, un linge doux ou une éponge et utiliser un linge sec pour le séchage.

- N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif !**



La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils peuvent rayer la surface, entraînant ainsi une cassure du verre.



AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque de choc électrique.

Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et les boutons avec un linge humide et asséchez.



IMPORTANT :

Dommage du panneau de commande ! Ne démontez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

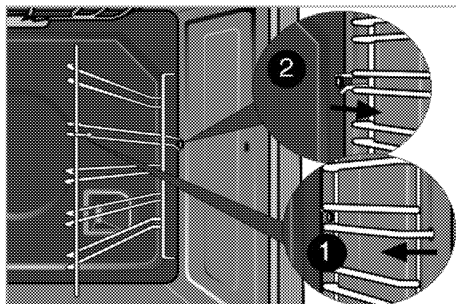
Nettoyage du four

Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un tissu humide tant qu'il est encore chaud.

Ne permettez pas que les graisses ou huiles s'accumulent au fond du four, ou dans les accessoires du four.

Pour nettoyer la paroi latérale

- Enlevez la section frontale de la grille de côté en la tirant dans la direction opposée du mur de côté.
- Enlever la grille de côté complètement en la tirant vers vous.

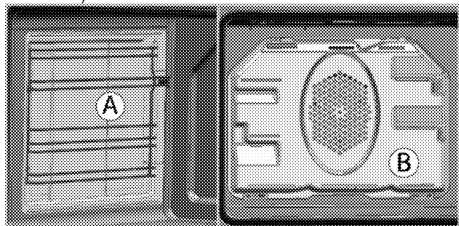


Parois catalytiques

(Cette option est facultative. Peut ne pas exister sur votre appareil.)

Les parois internes (A) et/ou arrière (B) de votre appareil peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques sont mates claires et ont une surface poreuse. Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées. Les

surfaces poreuses des parois catalytiques sont auto-nettoyantes par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone).



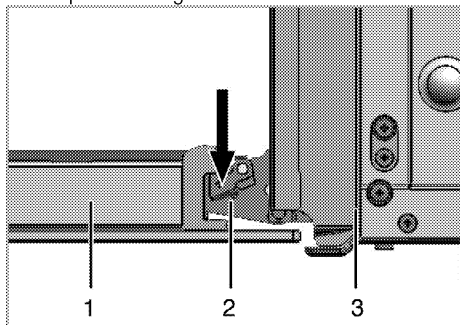
Nettoyage de la porte du four

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

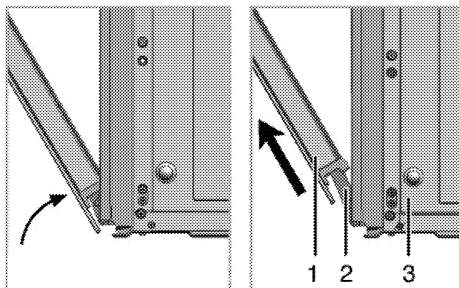
i N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retrait de la porte du four.

1. Ouvrez la porte avant du four (1).
2. Ouvrez les clips dans le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en les appuyant comme indiqué sur la figure.



- 1 Porte avant
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Poussez la porte frontale à moitié.
4. Enlevez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droites et gauches.

i Les étapes de réalisation durant le procédé d'enlèvement devraient être effectuées dans l'ordre inverse pour rattacher la porte. N'oubliez pas de fermer les clips au logement à charnière lors de la réinstallation de la porte.

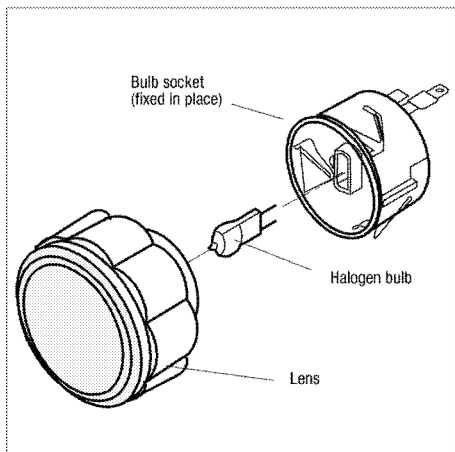
Remplacement de l'ampoule du four

! DANGER :
Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est hors tension et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

i Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à empêcher l'ampoule de briser. Les lentilles sont faites en verre. Manipulez soigneusement pour éviter toute cassure. La vitre brisée peut causer des blessures.

i L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Chaque four est équipé d'une lampe halogène située sur le mur du fond du four. Les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte ou lorsque le four est au cycle de cuisson. Les lumières du four ne sont pas allumées durant l'auto-nettoyage. Chaque ensemble d'éclairage comporte une lentille démontable, une ampoule ainsi qu'une douille qui est y est montée. Le remplacement de l'ampoule est considéré comme un entretien de routine.

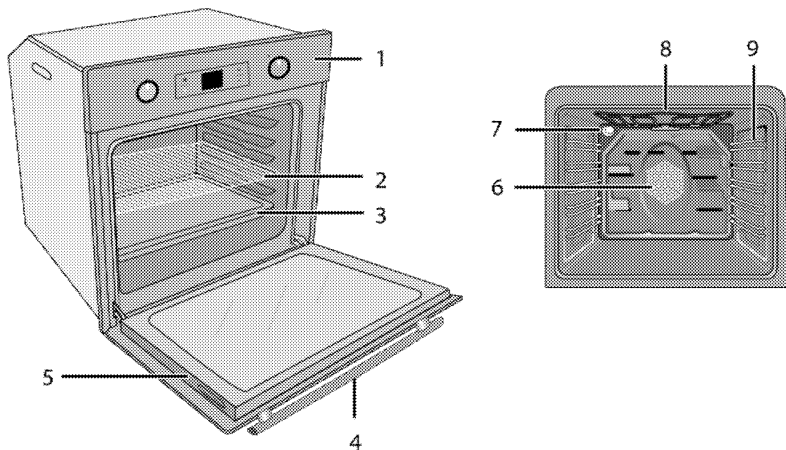


Pour remplacer l'ampoule

1. Lisez l'avertissement sur cette page.
2. Coupez le courant de l'alimentation principal (votre fusible ou boîte de disjoncteur).
4. Dévissez l'ampoule du four et remplacez-la par une ampoule neuve.
5. Remettez en place le couvercle de protection en verre et les grilles métalliques.

6 Informations générales

Vue d'ensemble



1 Panneau de commande

2 Étagère métallique

3 Plateau

4 Poignée

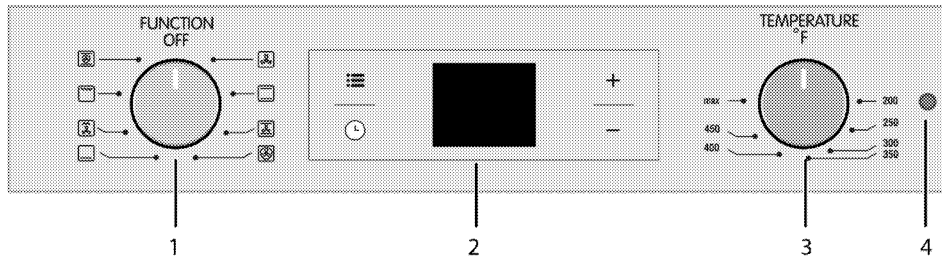
5 Porte

6 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

7 Lampe

8 Élément chauffant supérieur

9 Positions des grilles



1 Bouton Fonction

2 Minuterie digitale

3 Bouton du thermostat

4 Témoin lumineux du thermostat

Spécifications techniques

GÉNÉRALITÉS	
Dimensions extérieures (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm(23 po 27/64) /594 mm(23 po 25/64) /567 mm (22 po 24/64)
Tension/fréquence	120 / 240 V ~ 60 Hz
Puissance électrique totale	2,5 kW
Protection des fusibles	min. 20 A
Type de câble / section transversale	BC-SIL 4X15 AWG
Longueur de câble	min. 3 et 6 pieds max
Four principal	Four multifonction
Gril	2,2 kW
Éclairage intérieur	15-25 W



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations contenues dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Contenu de l'emballage

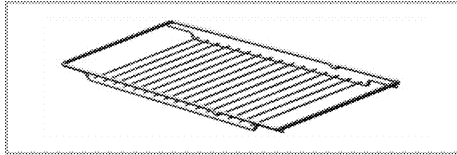


Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle du produit. Les accessoires décrits dans le manuel d'utilisateur peuvent être inexistants dans votre appareil.

1. Manuel d'utilisation

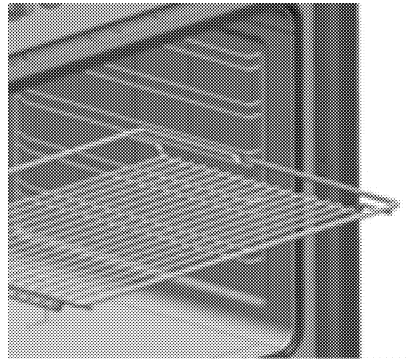
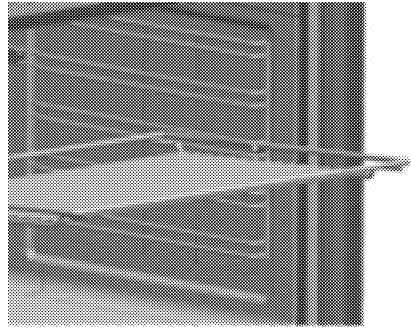
2. Étagère métallique

Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire ou à rôtir, ou pour les ragoûts, elle se place sur la grille souhaitée.



3. Positionnement correct de la tablette de broche sur les tablettes coulissantes

Il est important de positionner le gril et/ou le bac d'égouttement sur les tablettes de broche correctement. Faites glisser le gril ou le bac d'égouttement complètement entre les 2 rails et vous assurer de la stabilité de l'ensemble avant de mettre des plats dessus (veuillez regarder la figure qui suit).



7 Dépannage

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela ne constitue pas un défaut de fonctionnement.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte de fusible. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à la section. Utilisation du verrouillage des touches, page*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacez-la.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et/ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température à l'aide des touches/boutons de fonction et/ou de température.*
- Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé. >>> *Réglez le minuteur. (Sur les appareils avec four à micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

(Sur les modèles à minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une coupure de courant est survenue. >>> *Réglez l'heure / Éteignez l'appareil, puis rallumez-le.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

8 DÉCLARATION DE GARANTIE POUR LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES ET À GAZ BLOMBERG

Les garanties offertes par Blomberg dans ces déclarations s'appliquent uniquement aux cuisinières électriques et à gaz Blomberg vendues à l'acheteur ou propriétaire original aux États-Unis et au Canada. Cette garantie est non-transférable.

Pour obtenir un service de garantie, contactez notre distributeur le plus proche, selon la liste par État ou composez le 1800-459-9848. Vous aurez besoin du numéro de modèle de la cuisinière électrique et à gaz, du numéro de série, du nom et de l'adresse du détaillant où vous l'avez acheté ainsi que de la date d'achat et d'installation.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un État 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 cosmétiques doivent être signalés dans les 10 jours ouvrables après 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.

Une garantie * ++ limitée de 2 ans à partir de la date de la première installation (pièces seulement). Blomberg réparera ou remplacera sans coût pour le consommateur si les défauts matériels ou de fabrication ont causé des dommages ou le dysfonctionnement de ces composants. Les charges de main-d'œuvre sont la responsabilité du consommateur.

Une garantie * ++ limitée de 2-5 ans à compter de la date de la première installation (pièces seulement). Blomberg réparera ou remplacera la cavité du four sans aucun coût pour le consommateur si les défauts matériels ou de fabrication ont causé des dommages ou le dysfonctionnement de ces composants.

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

Avertissements sur les garanties et exclusions :

La garantie ne couvre pas les frais d'entretien par un agent de service agréé pour corriger l'installation, les problèmes électriques ou les renseignements sur l'utilisation des cuisinières électriques et à gaz. Cette garantie ne couvre pas également les défauts ou dommages causés par une catastrophe naturelle (tels que les tempêtes, inondations, feux, glissement de terrain, etc.), les dommages causés par l'utilisation des cuisinières électriques ou au gaz à des fins autres que celles prévues, la mauvaise utilisation, l'abus, un accident, une altération, une installation et un entretien incorrects, frais de transport, appels de service en dehors des heures normales d'ouverture, travaux d'entretien non autorisés.

Ce produit a été entièrement testé et soumis aux inspections d'assurance-qualité avant de quitter le site original de fabrication. Garantie

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

DANS LES LIMITES PERMISES PAR LA LOI, CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES EXPLICITES OU IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET DE CONFORMITÉ À DES BESOINS PARTICULIERS. BLOMBERG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LA QUALITÉ DE CE PRODUIT, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE. BLOMBERG DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ RELATIVE À L'ADAPTATION DU PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER POUR LEQUEL VOUS AURIEZ 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 comprennent entre autres, la perte de profits, la perte d'épargne ou de revenus, la perte de l'utilisation d'une cuisinière ou de tout équipement associé, un coût en capital, un coût de tout équipement de substitution, les installations ou services, les temps d'arrêt, les réclamations de tiers, et les dommages matériels. Certaines provinces ou certains États n'autorisent 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 doit renvoyer à la date d'achat ou 5 jours ouvrables après la livraison du produit à domicile, la date la plus tardive étant retenue.

++Les pièces remplacées prendront 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.

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

COMMENT OBTENIR UN SERVICE

Veillez 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 être dirigé vers un agent d'entretien agréé de Blomberg. 02 01

