

Four encastré de 24 po

Manuel d'utilisation



BWOS24220SS

Blomberg
seit 1883



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

385.4443.74_2/R.AB/27.11.2025

FÉLICITATIONS POUR L'ACHAT DE VOTRE NOUVEAU FOUR INTÉGRÉ BLOMBERG

Ce four intégré a été fabriqué dans des installations modernes avec le plus grand soin et des contrôles de qualité méticuleux. Nous sommes tellement confiants dans la qualité de ce produit que nous le soutenons avec une garantie de deux ans sur les pièces et la main-d'œuvre. Veuillez lire l'intégralité de ce manuel du propriétaire avant d'utiliser votre produit pour vous assurer que vous comprenez toutes ses caractéristiques et ses avantages et que vous savez comment le faire fonctionner correctement. Ce manuel doit être conservé dans un endroit facilement accessible et transmis à tous les futurs propriétaires.

- Respectez toujours les consignes de sécurité applicables.
- Veuillez lire tout autre document fourni avec le produit.

Prenez un moment pour compléter les informations suivantes afin qu'elles puissent être facilement référencées lorsque vous contactez le service client :

Modèle

No de série

Date d'achat

Magasin / revendeur

Ville

État

Code postal

Si vous avez des questions ou des commentaires, veuillez contacter votre revendeur Blomberg agréé local ou appeler notre numéro d'assistance téléphonique sans frais.

ASSISTANCE TECHNIQUE (800) 459-9848
DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS SUR LES PRODUITS
(888) 352-2356
BLOMBERGAPPLIANCES.COM

Pour enregistrer votre produit auprès de Blomberg, veuillez vous rendre sur

**BLOMBERGAPPLIANCES.COM/PRODUCT-
REGISTRATION**

CONTENTS

TECHNOLOGIE HAUT DE GAMME.....	4
INFORMATIONS TECHNIQUES.....	5
APERÇU DU FOUR ENCASTRÉ.....	6
APERÇU DU PANNEAU DE CONTRÔLE.....	7
ACCESSOIRES DU PRODUIT	8
UTILISATION DES ACCESSOIRES DU PRODUIT	9
PRÉPARATION.....	11
PARAMÈTRES	12
OPÉRATION	15
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE	19
SOINS ET ENTRETIEN.....	28
DÉPANNAGEING.....	35
GARANTIE ET SERVICE.....	36

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Parcourez le site Web de Blomberg pour obtenir des informations utiles sur l'utilisation de votre inductiontable de cuisson, l'entretien et la maintenance, le dépannage et plus encore, il suffit de visiter

<https://www.blombergappliances.com>

TECHNOLOGIE HAUT DE GAMME

Chez Blomberg, nous croyons qu'un produit vraiment révolutionnaire est celui qui redéfinit ce qui est possible en termes de performance. Deuxièmement, il doit atteindre cette performance tout en utilisant le moins de ressources naturelles possible. Et enfin, le prix doit être à la portée de tous ceux qui veulent mener une vie saine et durable.

Vous n'avez pas besoin d'être un pro pour cuisiner comme ça. Pour vous assurer que chaque recette saine répond à vos normes de perfection savoureuse, les fonctionnalités avancées de Blomberg vous permettent de cuisiner en toute confiance.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Général	
Hauteur hors tout	595 mm (23" 27/64)
Largeur hors tout	594 mm (23" 25/64)
Profondeur globale	567 mm (22" 24/64)
Puissance électrique totale	2,6 kW
Raccordement électrique	120/240 V~ ;60 Hz 1AC~N
Type de câble/Section transversale/ Fusible	BC-SIL 4X15 AWG/ min. 20 A
Longueur du câble	max. 6ft

Cet appareil correspond aux standards suivants : UL 858 Household Electric Ranges directive.

- ❶ Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer la qualité du produit.
- ❷ Les figures de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.
- ❸ Les valeurs indiquées sur les étiquettes du produit ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes pertinentes. Selon les conditions opérationnelles et environnementales du produit, ces valeurs peuvent varier.

Plaque d'identification du produit

Le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil peuvent être trouvés en ouvrant la porte et en regardant sous le panneau de commande sur le côté droit.

Exemple du numéro de série

Blomberg

BWOS24220SS

120/240 V AC;60 Hz

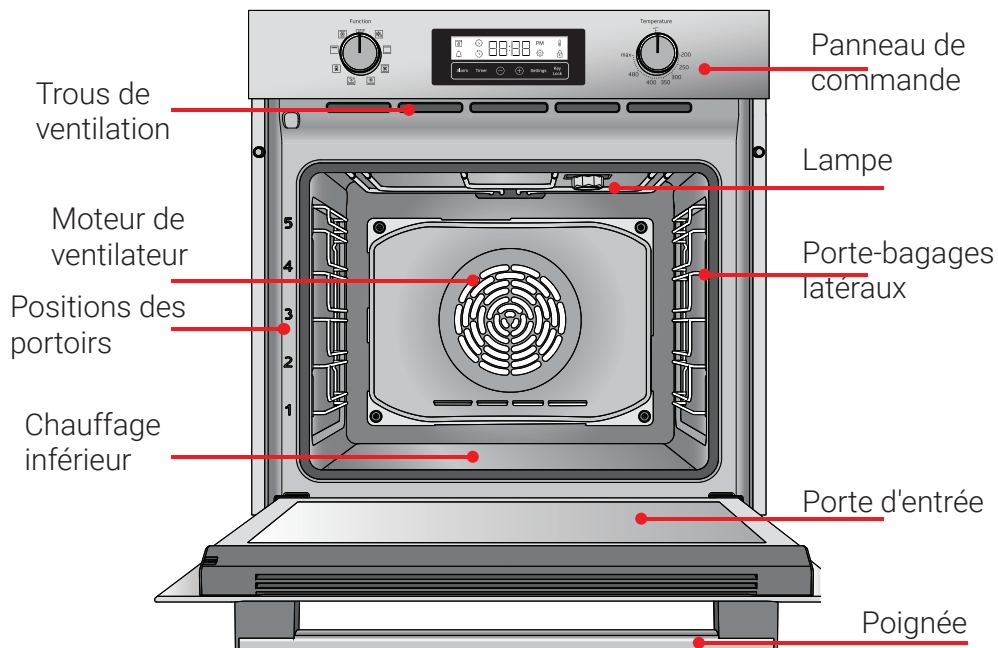
2,6 kW

7732186205 24 999999 07



Energy Verified
Rendement
Énergétique Vérifié

APERÇU DU FOUR ENCASTRÉ



APERÇU DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Unité de commande



Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tournez à gauche / droite de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de Température

Vous pouvez sélectionner la température que vous souhaitez cuire avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température intérieure du four à partir du symbole de température sur l'affichage de la minuterie. Le symbole de température apparaît sur l'écran lorsque la cuisson commence, et le symbole de température disparaît lorsque l'appareil atteint la température définie. Lorsque la température à l'intérieur du four tombe en dessous de la température de consigne, le symbole de température réapparaît.

ACCESSOIRES DU PRODUIT

Il y a divers accessoires dans votre produit. Dans cette section, la description des accessoires et les descriptions de l'utilisation correcte sont disponibles.

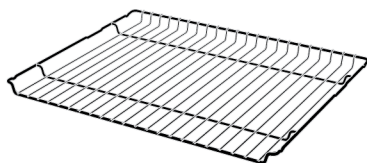
Selon le modèle de produit, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre produit.

❶ Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

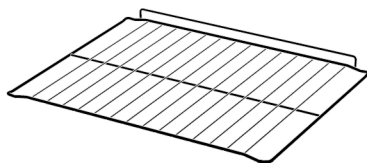
Grille métallique

Il est utilisé pour faire frire ou placer les aliments à cuire, à frire et à mijoter sur l'étagère souhaitée.

Sur les modèles avec étagères métalliques :



Sur les modèles sans étagères métalliques :

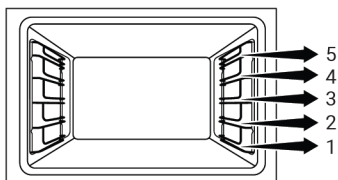


UTILISATION DES ACCESSOIRES DU PRODUIT

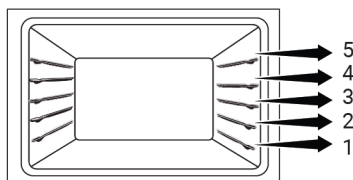
Étagères de cuisson

Il y a 5 niveaux de position d'étagère dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères dans les numéros sur le cadre avant du four.

Sur les modèles avec étagères en fil:



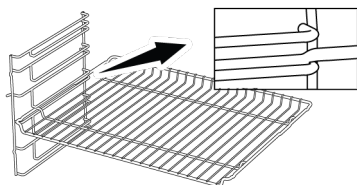
Sur les modèles sans étagères métalliques :



Placer le grill métallique sur les étagères de cuisson

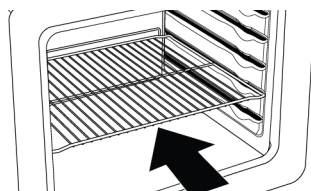
Sur les modèles avec étagères métalliques :

Il est crucial de placer correctement le grill métallique sur les étagères latérales métalliques. Lorsque vous placez le grill métallique sur l'étagère souhaitée, la section ouverte doit être à l'avant. Pour une meilleure cuisson, le grill métallique doit être fixé sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Il ne doit pas passer au-dessus du point d'arrêt pour entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères métalliques :

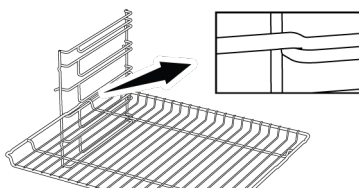
Il est crucial de placer correctement le grill métallique sur les étagères latérales. Le grill métallique a une direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le grill métallique sur l'étagère souhaitée, la section ouverte doit être à l'avant.



Fonction d'arrêt du grill métallique

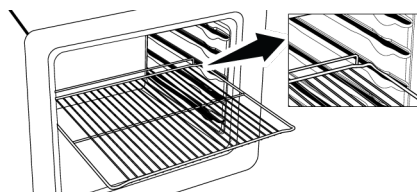
Il y a une fonction d'arrêt pour empêcher le grill métallique de basculer hors de l'étagère métallique. Avec cette fonction, vous pouvez facilement et en toute sécurité sortir vos aliments. Tout en retirant le grill métallique, vous pouvez le tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'il atteigne le point d'arrêt. Vous devez passer sur ce point pour l'enlever complètement.

Sur les modèles avec étagères métalliques :



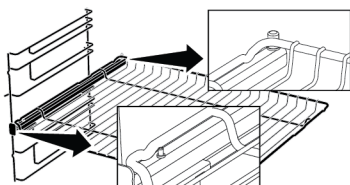
UTILISATION DES ACCESSOIRES DU PRODUIT

Sur les modèles sans étagères métalliques :



Placement correct de la grille métallique sur les rails télescopiques - Sur les modèles avec grilles métalliques et les modèles télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, la grille métallique peut être facilement installée et retirée. Lors de l'utilisation de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches situées à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques reposent contre les bords de la grille (indiqués sur la figure).



PRÉPARATION

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou enrobés d'émail pour améliorer le transfert de chaleur.
- Préchauffez correctement le four lorsque les instructions de cuisson le suggèrent.
- S'abstenir d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Cuire plusieurs articles en même temps ou l'un après l'autre pendant que le four est encore chaud.
- Décongeler les repas surgelés avant la cuisson.
- Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Assurez-vous de garder la porte du four fermée pour préserver la chaleur nécessaire à la fin de la cuisson.

PREMIER NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
 - Essuyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et séchez avec un chiffon.
- ❶ La surface peut être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

❶ N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pendant le nettoyage.

CHAUFFAGE INITIAL

• Faites chauffer le produit pendant environ 30 minutes, puis éteignez-le. Ainsi, tous les résidus ou couches de production seront brûlés et éliminés.

❶ La fumée et l'odeur peuvent émettre pendant quelques heures pendant l'opération initiale. C'est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée pour éliminer la fumée et les odeurs. Évitez d'inhaler directement la fumée et l'odeur qui émettent.

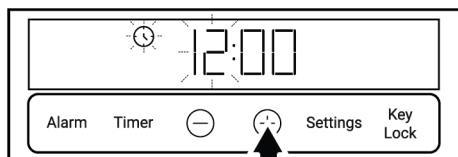
▲ Avertissement : les surfaces chaudes provoquent des brûlures ! Le produit peut être chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez jamais les brûleurs chauds. Éloignez les enfants.

PARAMÈTRES

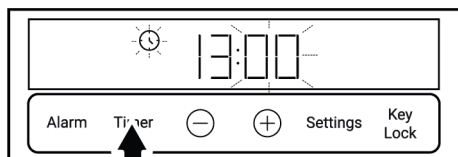
- ⚠ **Avertissement : Avant d'utiliser le four, l'horloge doit être réglée.** Si l'horloge n'est pas réglée, certaines fonctions du four ne fonctionneront pas correctement.

RÉGLAGE DE L'HEURE

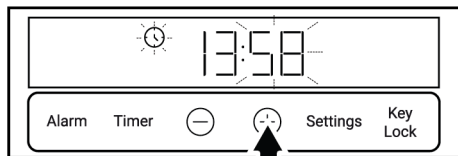
1. Lors du premier démarrage du four, « 12:00 » et le symbole ⌚ clignotent sur l'écran.
2. Réglez l'heure du jour en appuyant sur les touches $\oplus/\ominus$.



3. Appuyez sur la touche Timer ou Settings pour activer le champ des minutes.



4. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ pour régler les minutes.



5. Confirmez en appuyant sur la touche Timer ou Settings.

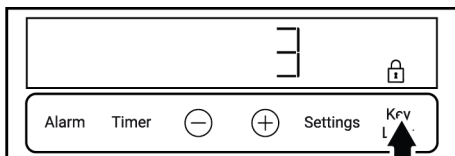
⇒ L'heure du jour est réglée et le symbole ⌚ disparaît de l'écran.

- ⓘ Lorsque le réglage de l'heure est défini après « 12:00 », le symbole PM apparaît à l'écran. Lorsque le réglage de l'heure est à nouveau réglé à « 12:00 », le symbole disparaît.

ACTIVATION DU VERROUILLAGE DES TOUCHES

En utilisant la fonction de verrouillage des touches, vous pouvez protéger la minuterie contre les interférences.

1. Appuyez sur la touche Key Lock jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran.



⇒ Le symbole  s'affiche à l'écran et le compte à rebours 3-2-1 démarre. Le verrouillage des touches s'active lorsque le compte à rebours se termine. Lorsqu'une touche est pressée après le verrouillage des touches, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

- ⓘ Si vous relâchez la touche avant la fin du compte à rebours, le verrouillage des touches ne s'active pas.

- ⓘ Les touches de minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage des touches est activé. Le verrouillage des touches ne sera pas annulé en cas de panne de courant.

PARAMÈTRES

DÉSACTIVER LE VERROUILLAGE DES TOUCHES

1. Appuyez sur la touche Key Lock jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

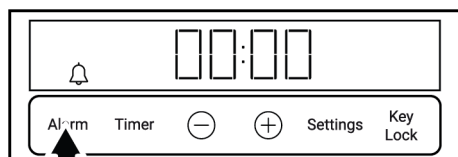
⇒ Le symbole  disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé.

RÉGLAGE DE L'ALARME

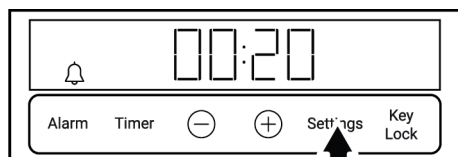
Vous pouvez également utiliser la minuterie du produit pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. Le réveil n'a aucun effet sur les fonctions de fonctionnement du four. Il est utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser le réveil quand vous voulez mettre les aliments dans le four à une heure précise. Dès que le temps que vous avez réglé est expiré, le minuteur vous émet un avertissement sonore.

- ❗ La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

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



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches /.



⇒ Une fois l'heure de l'alarme réglée, le symbole  reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

3. Une fois le temps d'alarme écoulé, le symbole  commence à clignoter et vous donne un avertissement sonore.

Désactiver l'alarme

1. À la fin de la période d'alarme, l'avertissement sonne pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

⇒ L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

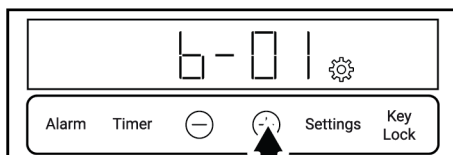
Si vous voulez annuler l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche Alarme jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « 00:00 » apparaisse à l'écran.

2. Vous pouvez aussi annuler l'alarme en appuyant longuement sur la touche Alarme.

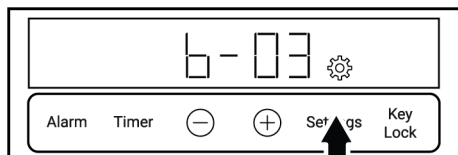
RÉGLAGE DU VOLUME

1. Appuyez sur la touche Settings jusqu'à ce que le symbole  et « b-01-b-02-b-03 » apparaissent à l'écran.
2. Ajustez le niveau désiré à l'aide des touches /. (b-01-b-02-b-03)



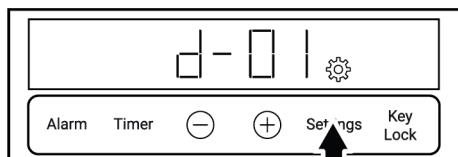
PARAMÈTRES

3. Appuyez sur la touche Settings pour confirmer ou attendre sans toucher une touche. Le volume réglé devient actif après un certain temps.

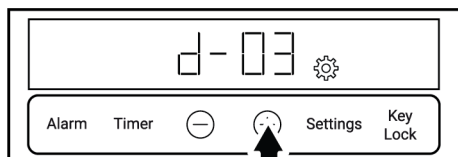


RÉGLAGE DE LA LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

1. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le symbole Y et « d-01, d-02, d-03 » apparaissent à l'écran.



2. Réglez la luminosité désirée à l'aide des touches . (d-01-d-02-d-03)



3. Appuyez sur la touche Settings pour confirmer ou attendre sans toucher une touche. La luminosité réglée devient active après un certain temps.

- Toujours placer les casseroles au centre de l'élément chauffant. Lors du transfert des casseroles d'un élément chauffant à un autre, soulevez toujours les casseroles et ne les faites pas glisser.
- Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de surface de tailles différentes. Choisissez des ustensiles à fond plat assez grands pour couvrir l'élément chauffant. L'utilisation de casseroles sous-dimensionnées exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'une taille de casserole appropriée améliorera également l'efficacité de la cuisson.

POURBOIRES

Informations générales sur la cuisine

- Ne placez pas de couvercle sur l'élément chauffant.

OPÉRATION

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'UTILISATION DU FOUR

Ventilateur de refroidissement

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement si nécessaire et refroidit à la fois l'avant du produit et le mobilier. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Ne couvrez pas ces ouvertures de ventilation avec quoi que ce soit. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint avec toutes les fonctions. Le temps de fonctionnement du ventilateur de refroidissement ne peut pas être déterminé par l'utilisateur. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

L'éclairage du four est allumé lorsque le four commence à cuire. Dans certains modèles, l'éclairage est allumé pendant la cuisson, tandis que dans certains modèles, il s'éteint après un certain temps.

FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ DE COMMANDE DU FOUR

Avertissements généraux pour l'unité de commande du four

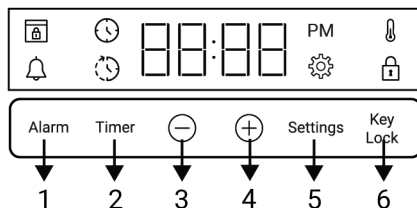
- La durée maximale pouvant être définie pour le processus de cuisson est de 5 heures 59 minutes. En cas de panne de courant, le programme est annulé. Vous devrez reprogrammer.
- Lors de tout ajustement, les symboles pertinents clignotent sur l'écran. Un court laps de temps doit être attendu pour que les paramètres soient enregistrés.

• Si un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être ajustée.

• Si le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.

• Dans les cas où le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson est défini ; vous pouvez annuler automatiquement en appuyant sur le  bouton clé pendant une longue période.

Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage de l'heure
- 3 Touche Diminuer
- 4 Touche Augmenter
- 5 Touche Paramètres
- 6 Clé de verrouillage à clé

Symboles d'affichage

-  : Symbole du temps de cuisson
-  : Symbole d'heure de fin de cuisson
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole Paramètres
-  : Symbole de verrouillage des touches
-  : Symbole de température
- PM** : Symbole PM
-  : Symbole de serrure de porte*

* Cela varie en fonction du modèle de produit. Il se peut qu'il ne soit pas disponible sur votre produit.

OPÉRATION

Allumer le four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de fonctionnement que vous souhaitez cuire avec le bouton de sélection de fonction et que vous réglez une certaine température avec le bouton de température, le four commence à fonctionner.

Éteindre le four

Vous pouvez éteindre le four en tournant le bouton de sélection de la fonction et le bouton de température sur la position OFF (haut).

Cuisson manuelle pour sélectionner la température et la fonction de fonctionnement du four

Vous pouvez cuisiner en effectuant une commande manuelle (sur votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement que vous souhaitez cuire avec le bouton de sélection de fonction.

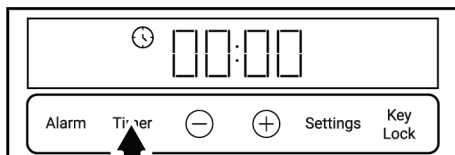
2. Réglez la température que vous souhaitez cuire avec le bouton de température.

⇒ Votre four commencera à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le  symbole apparaîtra à l'écran. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température réglée, le  sym-

bole disparaît. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans régler le temps de cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque votre cuisson est terminée, éteignez le four en tournant le bouton de sélection de la fonction et le bouton de température sur la position OFF (haut).

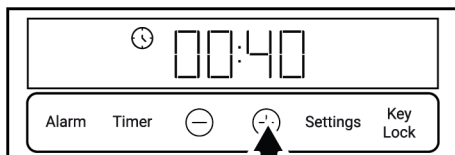
Cuisson en réglant le temps de cuisson :

1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement pour la cuisson.
2. Appuyez sur la touche Minuterie jusqu'à ce que le  symbole apparaisse sur l'écran pour le temps de cuisson.



1. Après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température, vous pouvez régler le temps de cuisson sur 30 minutes en appuyant sur le bouton  touche directement pour un réglage rapide du temps de cuisson et changer l'heure avec la / clés.

3. Réglez le temps de cuisson avec le / clés.



1. Le temps de cuisson augmente de 1 minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes, il augmente de 5 minutes.

4. Mettez vos aliments dans le four et réglez la température avec le bouton de

OPÉRATION

température.

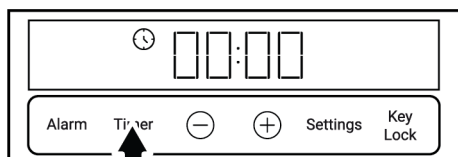
- ⇒ Votre four commencera à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé commence à compter à rebours et le  symbole apparaît à l'écran. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température réglée, le  symbole disparaît.
- 5. Une fois le temps de cuisson réglé terminé, sur l'écran, "End" apparaît, le  le symbole clignote et la minuterie émet un bip.
- 6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée apparaît à l'écran.

- ① Si une touche est enfoncée à la fin de l'avertissement sonore, le four recommence à fonctionner. Pour empêcher le four de fonctionner à nouveau à la fin de l'avertissement, éteignez le four en tournant le bouton de température et le bouton de fonction sur la position « 0 » (OFF).

Pour ajuster l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure :

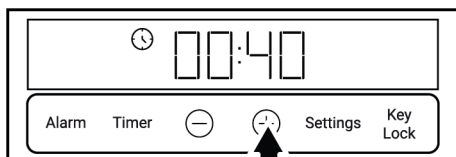
En sélectionnant la température et le mode de fonctionnement propres à votre repas, vous pouvez régler le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson à une heure ultérieure, permettant ainsi au four de démarrer et de s'éteindre automatiquement.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Timer jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran pour le temps de cuisson.



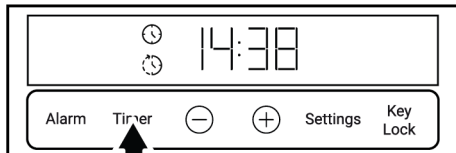
- ① Après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température, vous pouvez régler le temps de cuisson à 30 minutes en appuyant directement sur la touche  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps avec les touches /.

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches /.



- ① Le temps de cuisson augmente de 1 minute les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

4. Appuyez sur la touche Timer jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran pour l'heure de fin de cuisson.



5. Réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches /.
6. Une fois l'heure de fin de cuisson réglée, le symbole  et le symbole  avec le symbole de la période de temps s'affichent en permanence à l'écran. Dès que la cuisson commence, le symbole disparaît.
7. Mettez vos aliments au four et réglez la température avec le bouton de température.

⇒ Le temps du four calcule le temps de début de cuisson en soustrayant le temps de cuisson de l'heure de fin de cuisson que vous avez définie. Lorsque l'heure de début de cuisson arrive, la fonction sélectionnée est activée et le four chauffe jusqu'à la température réglée. Le temps de cuisson réglé commence à compter et le

OPÉRATION

symbole  apparaît à l'écran. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température réglée, le symbole  disparaît.

8. Une fois le temps de cuisson réglé écoulé, l'écran affiche «End», le symbole  clignote et la minuterie émet un

signal sonore.

9. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

MODES DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

Le tableau des fonctions indique les fonctions de fonctionnement que vous pouvez utiliser dans votre four ainsi que les températures les plus élevées et les plus basses pouvant être ajustées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement affichés ici peut différer de la disposition sur votre produit.

Symbole de fonction	Description de la fonction	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Fonctionnement avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur du fond) fonctionne. Les aliments congelés contenant des granules sont décongelés lentement à température ambiante, les aliments cuits sont refroidis. Le temps qu'il faut pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Chauffage par le haut et par le bas	*	Les aliments sont chauffés d'en haut et d'en bas en même temps. Convient aux gâteaux, pâtisseries ou gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait avec une seule plaque.
	Chauffage par le bas	*	Seul le chauffage du bas est allumé. Il convient aux aliments qui ont besoin d'être dorés en dessous. Cette fonction doit aussi être utilisée pour un nettoyage à la vapeur facile.
	Chauffage par convection naturelle en haut/en bas	*	L'air chaud chauffé par les éléments chauffants du haut et du bas est distribué uniformément et rapidement dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec une seule plaque.
	Chauffage par ventilateur / Airfry	*	L'air chaud chauffé par le radiateur soufflant est distribué uniformément et rapidement dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères. Grâce à la diffusion rapide de l'air par cette fonction, vous pouvez faire des fritures peu profondes ou sans huile. Pour des renseignements détaillés, consultez la section « AirFry ».
	Fonction « 3D »	*	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait avec une seule plaque.
	Gril complet	*	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grande quantité.
	Gril bas ventilé	*	L'air chaud chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four à l'aide du ventilateur. Il convient pour griller de petites quantités.

* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Vous trouverez dans cette section des conseils pour préparer et cuisiner vos aliments.

De plus, cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et les accessoires appropriés pour ces aliments sont également indiqués.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LA CUISSON AU FOUR

- Lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut émerger. La vapeur peut brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, restez à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau condensées à l'intérieur et à l'extérieur du four et sur les parties supérieures des meubles en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène normal et physique.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. C'est pour cette raison que ces valeurs sont données sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires inutilisés du four avant de commencer la cuisson. Les accessoires qui resteront dans le four peuvent empêcher vos aliments d'être cuits aux bonnes valeurs.
- Pour les aliments que vous cuisinerez selon votre propre recette, vous pouvez vous référer aux aliments similaires donnés dans les tableaux de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous garantit les meilleures performances de cuisson. Respectez toujours les avertissements et les renseignements fournis par le fabricant des ustensiles de cuisine externes que vous utiliserez.

- Découpez le papier parchemin que vous utiliserez dans votre cuisine aux dimensions appropriées au récipient que vous allez cuisiner. Les papiers parchemins qui débordent du récipient peuvent causer un risque de brûlure et nuire à la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier parchemin que vous utiliserez dans la plage de température spécifiée.

- Pour une bonne cuisson, placez vos aliments sur la grille appropriée recommandée. Ne pas modifier la position de la grille durant la cuisson.

PÂTISSERIES ET PLATS AU FOUR

Renseignements généraux

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires du produit pour une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine externes, optez pour des ustensiles foncés, antiadhésifs et résistants à la chaleur.
- Si le préchauffage est recommandé dans le panneau de cuisson, assurez-vous de mettre vos aliments au four après le préchauffage.
- Si vous cuisinez en utilisant des ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille métallique et non près de la paroi arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication de la pâtisserie doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille de l'ustensile de cuisine.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier parchemin, un léger brunissement peut être observé

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

sur la surface inférieure des aliments. Dans cette situation, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.

- Les valeurs indiquées dans les tableaux de cuisson sont déterminées à la suite d'essais effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent différer de ces valeurs.
- Placez vos aliments sur la grille appropriée recommandée dans le panneau de cuisson. Faites référence à la tablette du bas du four comme tablette 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et raccourcissez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur la grille du bas, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins

de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâte est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et raccourcissez le temps de cuisson. Mouiller les feuilles de pâte avec une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâte cuit lentement, assurez-vous que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas de la plaque.
- Si la pâte est dorée en surface, mais que le dessous n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce que vous utiliserez pour la pâte ne soit pas trop importante au fond de la pâte. Pour un brunissement uniforme, essayez de répartir la sauce uniformément entre les feuilles de pâte et la pâte feuilletée.
- Faites cuire votre pâtisserie dans la position et la température appropriées à la surface de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une grille du bas pour la cuisson suivante.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments au four

Suggestions de cuisson avec un seul plateau

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard*	Chauffage supérieur et inférieur	3	180	30 ... 45
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur gril métallique ****	Chauffage du ventilateur	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard*	Chauffage supérieur et inférieur	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard*	Chauffage du ventilateur	Sur les modèles avec étagères en fil: 3 Sur les modèles sans étagères métalliques: 2	150	25 ... 35

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Gâteau éponge	Plateau rond en forme de ressort, 26 cm de diamètre sur gril métallique**	Chauffage supérieur et inférieur	2	160	30 ... 40
Gâteau éponge	Plateau rond en forme de ressort, 26 cm de diamètre sur gril métallique**	Chauffage du ventilateur	2	160	30 ... 40
Cookie	Plateau à pâtisserie*	Chauffage supérieur et inférieur	3	170	25 ... 40
Cookie	Plateau à pâtisserie*	Chauffage du ventilateur	3	170	20 ... 30
Pâtisserie riche	Plateau standard*	Chauffage supérieur et inférieur	2	200	30 ... 45
Pâtisserie riche	Plateau standard*	Chauffage inférieur/supérieur assisté par ventilateur	2	200	30 ... 40
Pâtisserie riche	Plateau standard*	Chauffage du ventilateur	2	180	35 ... 45
Pâtisserie	Plateau standard*	Chauffage supérieur et inférieur	2	200	20 ... 35
Pâtisserie	Plateau standard*	Chauffage du ventilateur	3	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard*	Chauffage supérieur et inférieur	3	200	30 ... 45
Pain entier	Plateau standard*	Chauffage du ventilateur	3	200	30 ... 40
Lasagnes	Conteneur rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Chauffage supérieur et inférieur	2 ou 3	200	30 ... 45
Tarte aux pommes	Moule métallique noir rond, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage supérieur et inférieur	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule métallique noir rond, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage du ventilateur	2	170	50 ... 70
Pizza	Plateau standard*	Chauffage supérieur et inférieur	2	200 ... 220	10 ... 20

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus avec votre produit.

**Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Petits gâteaux	2-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Chauffage du ventilateur	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil:150 Sur les modèles sans étagères métalliques:140	Sur les modèles avec étagères en fil: 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères métalliques: 30 ... 45
Cookie	2-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Chauffage du ventilateur	2 - 4	170	25 ... 35
Pâtisserie riche	1-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Chauffage du ventilateur	1 - 4	180	35 ... 45
Pâtisserie	2-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Chauffage du ventilateur	2 - 4	180	20 ... 30

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus avec votre produit.

**Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

VIANDE, POISSON ET VOLAILLE

Les points clés sur la cuisson

- Assaisonner avec du jus de citron et du poivre avant de cuire du poulet entier, de la dinde et de gros morceaux de viande augmentera les performances de cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour cuire la viande désossée que le filet par friture.
- Vous devez calculer environ 4 à 5

minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de viande.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, conservez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux distribué dans la viande frite et ne sort pas lorsque la viande est coupée.
- Le poisson doit être placé sur l'étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour la viande, le poisson et la volaille

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Steak (entier) / Rôti(1kg)	Plateau standard*	Chauffage inférieur/supérieur assisté par ventilateur	3	15 min.250/max- après180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau(1,5-2kg)	Plateau standard*	Chauffage inférieur/supérieur assisté par ventilateur	3	15 min.250/max- après 170	110 ... 120

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Poulet frit(1,8-2kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage inférieur/supérieur assisté par ventilateur	2	15 min.250/max- après 190	60 ... 80
Poulet frit(1,8-2kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage du ventilateur	2	200 ... 220	60 ... 80
Poulet frit(1,8-2kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	2	15 min.250/max- après 190	60 ... 80
Turquie(5,5kg)	Plateau standard*	Chauffage inférieur/supérieur assisté par ventilateur	1	25 min.250/max- après 180 ... 190	150 ... 210
Turquie(5,5kg)	Plateau standard*	Fonction « 3D »	1	25 min.250/max- après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage inférieur/supérieur assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus avec votre produit.

**Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

GRIL

La viande rouge, le poisson et la viande de volaille deviennent rapidement bruns lorsqu'ils sont grillés, contiennent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les charcuteries, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne conviennent pas à la cuisson comportent un risque d'incendie. Faire griller uniquement les aliments qui conviennent au feu de gril lourd. De plus, ne placez pas les aliments trop loin à l'arrière du gril. C'est la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- Lorsque le temps de préchauffage est de 5 minutes en mode gril, sautez le préchauffage, n'attendez pas que tout le temps de préchauffage soit écoulé.
- **Fermez la porte du four pendant la cuisson. Ne jamais griller avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés du gril

- Préparez autant que possible des aliments d'épaisseur et de poids similaires pour le gril.
- Placez les pièces à griller sur le gril métallique ou le plateau du gril métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- En fonction de l'épaisseur des morceaux à griller, les temps de cuisson indiqués dans le tableau peuvent varier.
- Faites glisser le gril métallique ou le plateau du gril métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur le gril métallique, faites glisser le plateau du four vers l'étagère inférieure pour recueillir les huiles. Le plateau du four que vous allez faire glisser doit être dimensionné pour couvrir toute la zone du gril. Ce plateau peut ne pas être fourni avec le produit. Mettez un peu d'eau dans le plateau du four pour un nettoyage facile.

Table de gril

Nourriture	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de poulet	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulette de viande (veau)- 12montant	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côte d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak-(cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côte de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4

Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes pour tous les aliments grillés.

Retournez les morceaux de nourriture après 1/2 du temps total de cuisson.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Grille basse assistée par ventilateur

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Poisson	Grille métallique	Grille basse assistée par ventilateur	4	200	30 ... 35
Morceaux de poulet	Grille métallique	Grille basse assistée par ventilateur	4	250	25 ... 35
Boulette de viande (veau)- 12montant	Grille métallique	Grille basse assistée par ventilateur	4	250	30 ... 40
Steak (entier) / Rôti(1kg)	Grille métallique-Placez un plateau sur une étagère inférieure	Grille basse assistée par ventilateur	3	15 min.250,après180 ... 190	90 ... 110
Ne préchauffez pas les plats recommandés dans ce tableau de grill.					

ALIMENTS TEST

Les aliments de cette table de cuisson sont préparés selon la norme EN 60350-1 pour faciliter les tests du produit pour les instituts de contrôle.

Table de cuisson pour les repas test

Suggestions de cuisson avec un seul plateau

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Sablé (biscuit su-crè)	Plateau standard*	Chauffage supérieur et inférieur	3	140	20 ... 30
Sablé (biscuit su-crè)	Plateau standard*	Chauffage du ventilateur	Sur les modèles avec étagères en fil:3 Sur les modèles sans étagères métalliques:2	140	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard*	Chauffage supérieur et inférieur	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard*	Chauffage du ventilateur	Sur les modèles avec étagères en fil: 3 Sur les modèles sans étagères métalliques: 2	150	25 ... 35
Gâteau éponge	Plateau rond en forme de ressort, 26 cm de diamètre sur grill métallique**	Chauffage supérieur et inférieur	2	160	30 ... 40

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Gâteau éponge	Plateau rond en forme de ressort, 26 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage du ventilateur	2	160	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule métallique noir rond, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage supérieur et inférieur	2	180	50 ... 70
Tarte aux pommes	Moule métallique noir rond, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chauffage du ventilateur	2	170	50 ... 70

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus avec votre produit.

**Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Nourriture	Accessoire à utiliser	Fonction de fonctionnement	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Petits gâteaux	2-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Chauffage du ventilateur	2 - 4	Sur les modèles avec étagères en fil:150 Sur les modèles sans étagères métalliques:140	Sur les modèles avec étagères en fil: 25 ... 40 Sur les modèles sans étagères métalliques: 30 ... 45
Sablé (biscuit sucré)	2-Plateau standard* 4-Plateau à pâtisserie*	Chauffage du ventilateur	2 - 4	140	15 ... 25

Le préchauffage est recommandé pour tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus avec votre produit.

**Ces accessoires ne sont pas inclus avec votre produit. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

Nourriture	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Temps de cuisson (min) (env.)
Boulette de viande (veau)- 12montant	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4
Il est recommandé de préchauffer pendant 5 minutes pour tous les aliments grillés. Retournez les morceaux de nourriture après 1/2 du temps total de cuisson.				

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISINE

AIRFRY

Avec la fonction « AirFry », vous pouvez faire des fritures peu profondes ou des fritures sans huile avec de l'air chaud au four. La grille de friture (AirFry) n'est pas incluse avec le produit. C'est un accessoire offert dans le commerce.

Renseignements généraux

Veuillez vous référer au tableau de cuisson recommandé pour la fonction « AirFry ».

Placez une plaque de cuisson sur la grille du bas pour recueillir l'huile pendant la friture. Placez un papier parchemin résistant à la chaleur ou un matériau similaire recommandé pour une utilisation au four à l'intérieur du plateau inséré.

Si aucun plateau n'est utilisé sur la tablette du bas, toute huile ou autre substance qui s'égoutte des aliments peut provoquer une épaisse fumée, voire des flammes.

Nourriture	Fonction de fonctionnement	Température (°C)	Position de l'étagère	Temps de cuisson (min) (env.)	Quantité recommandée
Pomme de terre maison*	AirFry	220	3	20 ... 40	200-1000 g
Pommes de terre congelées**	AirFry	220	3	15 ... 35	200-1400 g
Cuisse/aile de poulet	AirFry	220	3	20 ... 40	500-1500 g
Poulet blanc	AirFry	220	3	30 ... 40	200-700 g
Poulet entier	AirFry	15 min. 250/max après 190	3	60 ... 80	1800-2000 g
Nuggets congelés**	AirFry	220	3	15 ... 25	400-1000 g
Boulette de viande	AirFry	220	3	20 ... 30	20-25 pièces
Poisson entier	AirFry	220	3	15 ... 25	2-5 pièces
Poisson croustillant congelé** (bâtonnets de poisson)	AirFry	220	3	15 ... 25	500-1500 g
Pâtisserie congelée**	AirFry	220	3	25 ... 35	200-800 g (10-40 pièces)
Pizza congelée**	AirFry	220	3	10 ... 20	2-4 pièces
Saucisse	AirFry	220	3	15 ... 25	10-20 pièces
Légumes mélangés	AirFry	220	3	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	AirFry	220	3	25 ... 35	20-25 pièces
Poivrons farcis	AirFry	220	3	25 ... 35	20-25 pièces

① * Laissez les patates dans l'eau pendant 30 minutes, séchez-les et ajoutez ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile.

① ** Préchauffer.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE NETTOYAGE

Avertissements généraux

- Attendez que le produit refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Cela peut causer des taches permanentes.
- Le produit doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires doivent être facilement nettoyés et ces résidus doivent être empêchés de brûler lorsque le produit est réutilisé plus tard. Ainsi, la durée de vie de l'appareil se prolonge et les problèmes fréquemment rencontrés sont diminués.
- Certains détergents ou produits de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à la vapeur, les agents de détartrage, les détachants et les anti-rouille, les produits de nettoyage abrasifs (nettoyants à la crème, poudre à récurer, crème à récurer, éponge abrasive et grattoir, fil, éponges, chiffons de nettoyage contenant des résidus de saleté et de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour le nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le avec un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout liquide restant après le nettoyage et de nettoyer immédiatement tout aliment qui éclabousse pendant la cuisson.

Inox - surfaces inox

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en inox inoxydable.
- La surface en inox inoxydable peut changer de couleur avec le temps. Ceci est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface inoxydable ou inox.
- Nettoyez avec un chiffon savonneux doux et un détergent liquide (non grattant) adapté aux surfaces inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Enlevez immédiatement les taches de chaux, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox sans attendre. Les taches peuvent rouiller pendant de longues périodes.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs laissés sur la surface font virer la surface au blanc.

Surfaces émaillées

- Le four doit refroidir avant de nettoyer la zone de cuisson. Le nettoyage sur des surfaces chaudes doit créer à la fois un risque d'incendie et endommager la surface de l'émail.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces de l'émail à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les avec un chiffon sec.
- Si votre produit a une fonction de nettoyage à la vapeur facile, vous pouvez faire un nettoyage à la vapeur facile pour la saleté légère non permanente.
- Pour les taches difficiles, un nettoyeur pour four et gril recommandé sur le site Web de votre marque de produit et un tampon à récurer non grattant peuvent être utilisés. N'utilisez pas de nettoyeur pour four externe.

SOINS ET ENTRETIEN

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légère, mate et poreuse. Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées.
- Les surfaces catalytiques absorbent l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs en métal dur ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface du verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibre spécifique aux surfaces en verre et séchez-le avec un chiffon en microfibre sec.
- S'il y a du détergent résiduel après le nettoyage, essuyez-le avec de l'eau froide et séchez-le avec un chiffon en microfibre propre et sec. Le détergent résiduel peut endommager la surface du verre la prochaine fois.
- En aucun cas, les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent être nettoyés avec des couteaux dentelés, de la laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez enlever les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre avec l'agent détartrant disponible dans le commerce, avec un agent détartrant tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage sur la tache avec une éponge et

attendez longtemps qu'elle fonctionne correctement. Nettoyez ensuite la surface du verre avec un chiffon humide.

- Les décolorations et les taches sur la surface du verre sont normales et non des défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastique et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs en métal dur ni de nettoyeurs abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants du produit ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Sinon, une corrosion peut se produire sur ces joints.

ACCESSOIRES DE NETTOYAGE

Ne mettez pas les accessoires du produit dans un lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

NETTOYAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Lorsque vous nettoyez les panneaux avec un bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons avec un chiffon doux humide et séchez avec un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux inox avec la commande par bouton, n'utilisez pas d'agents de nettoyage inox autour du bouton. Les indicateurs autour du bouton peuvent être effacés.

SOINS ET ENTRETIEN

- Nettoyez les panneaux de commande tactile avec un chiffon doux humide et séchez avec un chiffon sec. Si votre produit dispose d'une fonction de verrouillage à clé, réglez le verrouillage à clé avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Sinon, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR (ZONE DE CUISSON)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales de nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

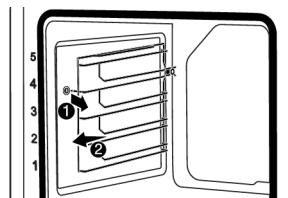
Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il y a une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Surfaces catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères métalliques, retirez les étagères métalliques avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage comme décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction du type de surface de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères de fils latérales :

1. Retirez l'avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère métallique vers vous pour l'enlever complètement.

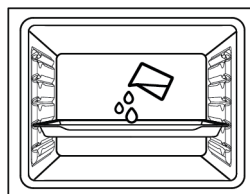


3. Pour rattacher les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

NETTOYAGE À LA VAPEUR FACILE

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
 2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau (Cet accessoire pourrait ne pas être inclus avec votre produit) et placez-le sur la 2ème étagère du four.
- ❶ N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée. Utilisez uniquement des eaux prêtes à l'emploi. N'utilisez pas de solutions particulières inflammables, alcoolisées ou solides à la place de l'eau.



3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement de nettoyage à la

SOINS ET ENTRETIEN

vapeur facile et faites-le fonctionner à 100 °C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. La vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le avec un chiffon sec.

- ① Dans la fonction de nettoyage à la vapeur facile, il est prévu que l'eau ajoutée s'évapore et se condense à l'intérieur du four et de la porte du four afin d'adoucir la saleté légère formée dans votre four. La condensation formée sur la porte du four peut s'égoutter lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie en fonction du modèle de produit. Il se peut qu'il ne soit pas disponible sur votre produit.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque d'eau ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



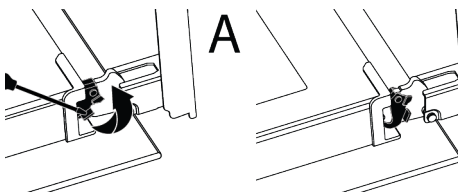
NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Vous pouvez retirer votre porte de four et vos lunettes de porte pour les nettoyer. La façon de retirer les portes et les fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». portez les verres intérieurs, nettoyez-les à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les avec un chiffon sec. Pour les résidus de chaux qui peuvent se former sur le verre du four, essuyez le verre avec du vinaigre et rincez.

- ① N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs, de grattoirs métalliques, de laine de fer ou de matériaux de blanchiment pour nettoyer la porte du four et le verre.

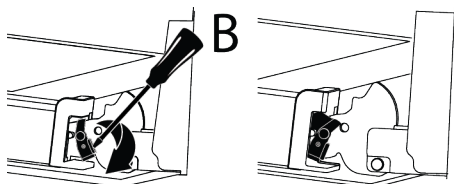
Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les clips dans la prise de charnière de porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme indiqué sur la figure.
3. Les types de charnières varient en tant que types (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normaux.

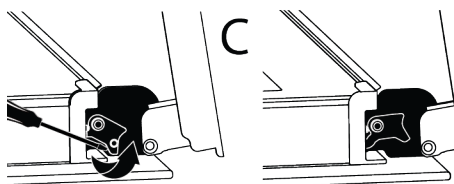


SOINS ET ENTRETIEN

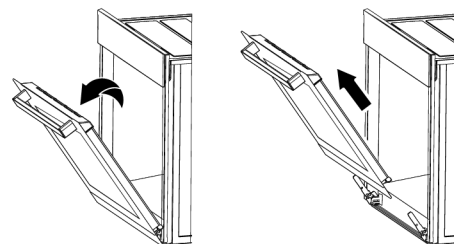
5. La charnière de type (B) est disponible en types de portes à fermeture douce.



6. La charnière de type (C) est disponible en types de portes à ouverture/fermeture douce.



7. Placez la porte du four en position semi-ouverte.



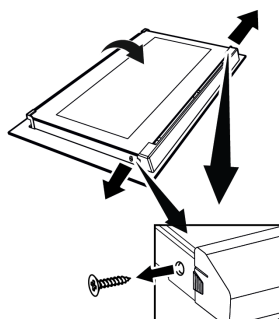
8. Tirez la porte retirée vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche et retirez-la.

- i** Pour reconnecter la porte, les procédures appliquées lors de son retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les clips sur la prise de charnière.

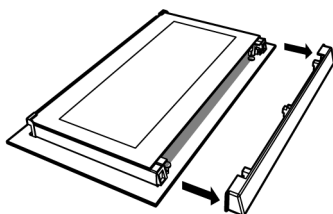
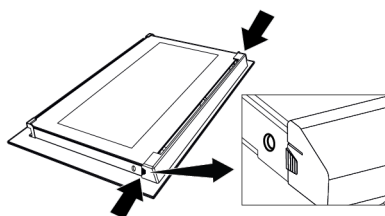
RETRAIT DU VERRE INTÉRIEUR DU DOOR DU FOUR

La vitre intérieure de la porte d'entrée du produit peut être retirée pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four. Retirez les deux vis du côté de la porte du four.

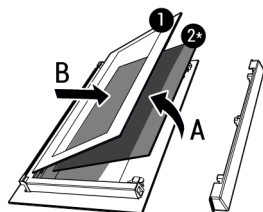


2. Tirez le composant en plastique, fixé sur la partie supérieure de la porte d'entrée, vers vous-même en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



SOINS ET ENTRETIEN

3. Comme le montre la figure, soulevez doucement le verre le plus à l'intérieur (1) vers « A », puis retirez-le en tirant vers « B ».



- 1 Verre le plus intérieur 2* Verre intérieur (il peut ne pas être disponible pour votre produit)

4. Si votre produit a un verre intérieur (2), répétez le même processus pour le détacher (2).
5. La première étape du regroupement de la porte consiste à remonter la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre pour qu'il rencontre le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre produit a un verre intérieur). Le verre intérieur (2) doit être fixé à la fente en plastique la plus proche du verre intérieur (1).
6. Lors du remontage du verre le plus intérieur (1), faites attention à placer le côté imprimé du verre sur le verre intérieur. Il est crucial de placer les coins inférieurs du verre le plus intérieur (1) pour rencontrer les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce qu'un son de « clic » soit entendu.

NETTOYAGE DE LA LAMPE DU FOUR

Si la porte vitrée de la lampe du four dans la zone de cuisson devient sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la avec un chiffon sec. En cas de défaillance de la lampe du four, vous pouvez remplacer la lampe du four en suivant les sections qui suivent.

Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le produit et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douilles G9 de moins de 60 W. Les lampes sont adaptées pour fonctionner à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes de four sont disponibles auprès des services autorisés ou des techniciens agréés. Ce produit contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée sur la figure.
- La lampe utilisée dans ce produit ne convient pas à l'éclairage des pièces de la maison. Le but de cette lampe est d'aider l'utilisateur à voir les produits alimentaires.
- Les lampes utilisées dans ce produit doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

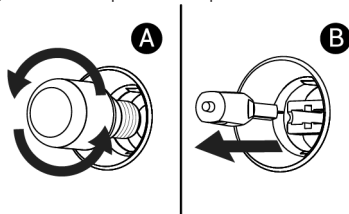
SOINS ET ENTRETIEN

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Déconnectez le produit de l'électricité.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



3. Si votre lampe de four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, faites pivoter la lampe de four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une neuve. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez en place le couvercle en verre.

DÉPANNAGEING

▲Avertissement : **Consultez votre agent de service agréé ou le revendeur où vous avez acheté le produit si les instructions ci-dessus ne remédient pas à votre problème. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.**

FOUR EMITS VAPEUR LORS DE L'UTILISATION IN

• La vapeur s'échappant pendant le fonctionnement est normale. >>> Aucune action corrective n'est nécessaire.

DES GOUTTELETTES D'EAU APPARAISSENT PENDANT LA CUISSON

• La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

BRUITS MÉTALLIQUES ÉMIS PENDANT LE CHAUFFAGE ET LE REFROIDISSEMENT

• Les pièces métalliques se dilatent lors des changements de température. >>> Aucune action corrective n'est nécessaire.

LE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS

• Fusible principal ou disjoncteur défectueux ou déclenché. >>> Réinitialiser le fusible ou le disjoncteur. Si défectueux, demandez à un électricien de remplacer le disjoncteur.

• Verrouillage à clé activé. >>> Désactiver le verrouillage à clé, voir Fonctionnement.

LES LUMIÈRES DU FOUR NE S'ALLUMENT PAS

• Ampoule de four défectueuse. >>> Remplacez l'ampoule.

• Fusible principal ou disjoncteur défectueux ou déclenché. >>> Réinitialiser le fusible ou le disjoncteur. Si défectueux, demandez à un électricien de remplacer le disjoncteur.

LE FOUR NE CHAUFFE PAS

• Fonction et/ou température non réglées. >>> Régler la fonction et/ou la température.

• Heure non réglée. >>> Réglez l'heure.

• Fusible principal ou disjoncteur défectueux ou déclenché. >>> Réinitialiser le fusible ou le disjoncteur. Si défectueux, demandez à un électricien de remplacer le disjoncteur.

L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE CLIGNOTE OU LE SYMBOLE DE L'HORLOGE EST ACTIVÉ

• Une panne de courant s'est produite. >>> Réglez la durée du four, voir Paramètres.

GARANTIE ET SERVICE

Les garanties fournies par Blomberg dans ces déclarations ne s'appliquent qu'aux tables de cuisson électriques et au gaz Blomberg vendues à l'acheteur ou au propriétaire d'origine aux États-Unis et au Canada. Cette garantie n'est pas transférable.

Pour obtenir le service de garantie, veuillez contacter notre distributeur le plus proche tel qu'indiqué par état ou appelez le 1800-459-9848. Vous aurez besoin de votre numéro de modèle de gamme électrique et de gaz, de votre numéro de série, du nom et de l'adresse du détaillant, de la date d'achat et de la date d'installation.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également 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 cadre commercial annulera toutes les garanties.

Le service doit également être effectué par une agence de service Blomberg autorisée.

Les défauts cosmétiques doivent être signalés dans les 10 jours ouvrables suivant l'installation

Garantie limitée de 1 an * à compter de la date de la première installation	Blomberg réparera ou remplacera sans frais pour le consommateur toutes les pièces défectueuses de la table de cuisson électrique et à gaz
2 ans * ++ garantie limitée à partir de la date de première installation (Pièces uniquement)	Blomberg réparera ou remplacera toute pièce sans frais pour le consommateur si des défauts matériels ou de fabrication ont causé des dommages ou une défaillance de ces composants. Les frais de main-d' œuvre sont à la charge du consommateur
2-5 ans * ++ garantie limitée à partir de la date de première installation (pièces uniquement)	Blomberg réparera ou remplacera la cavité du four sans frais pour le consommateur si des défauts matériels ou de fabrication ont causé des dommages ou une défaillance de ces composants. Les frais de main-d' œuvre sont à la charge du consommateur

EXCLUSIONS DE GARANTIES ET EXCLUSIONS

La garantie ne couvre pas les coûts de service par un agent de service agréé pour corriger l'installation, les problèmes électriques ou les instructions éducatives sur l'utilisation de la table de cuisson électrique et à gaz. La garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par un cas de force majeure (tels que tempêtes, inondations, incendies, coulées de boue, etc.), les dommages causés par l'utilisation de la table de cuisson électrique et à gaz à des fins autres que celles pour lesquelles elle a été conçue, mauvaise utilisation, abus, accident, altération,

GARANTIE ET SERVICE

normales de service, travaux de service ou de travail non autorisés.

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

les conditions de cet appareil ménager Blomberg ne sont pas valides si le produit est altéré, altéré, modifié, des pièces supplémentaires assemblées, fixées et réemballées par un distributeur, un réparateur, un revendeur tiers, un revendeur ou par toute autre personne non autorisée.

DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. BLOMBERG N'ENGAGE AUCUNE RESPONSABILITÉ QUANT À LA QUALITÉ DE CE PRODUIT, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE. BLOMBERG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ QUANT AU FAIT QUE LE PRODUIT SERA ADAPTÉ À UN USAGE PARTICULIER POUR LEQUEL VOUS POURRIEZ ACHETER CE PRODUIT, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE.

Blomberg n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou consécutifs. Ces dommages comprennent, mais sans s'y limiter, le manque à gagner, la perte d'économies ou de revenus, la perte d'utilisation de la cuisinière ou de tout équipement associé, le coût du capital, le coût de tout équipement, installation ou service de remplacement, les temps d'arrêt, les réclamations de tiers et les dommages matériels. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

* la date d'installation doit faire référence à la date d'achat ou à 5 jours ouvrables après la livraison du produit à la maison, la date la plus tardive étant retenue.

++ Les pièces remplacées assumeront l'identité des pièces d'origine + leur garantie d'origine.

Aucune autre garantie. Cette déclaration de garantie est la garantie complète et exclusive du fabricant. Aucun employé de Blomberg ou de toute autre partie n'est autorisé 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'utilisation et votre bordereau de vente pour référence future.

SERVICE

Veuillez contacter le distributeur de votre État ou province tel qu'indiqué sur la liste de contacts du distributeur, ou appelez notre numéro sans frais au **1 800 459 9848** pour obtenir des instructions auprès d'un agent de service Blomberg agréé. 02 01

Pour les consommateurs du Québec seulement – Avis concernant la garantie de disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation (art. 39 de la Loi sur la protection du consommateur)

Soyez avisés que Beko Canada inc., ainsi que ses sociétés affiliées, filiales, sociétés mères, assureurs, successeurs et ayant cause, ne garantissent pas, au sens de l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P-40.1 et des articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection des consommateurs, RLRQ, c. P-40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par la Beko ou ses filiales.

REMARQUES

[illegible]



1 800 459 9848 Blomberg (02 01)
blombergappliance.com