

BCV 5060
BCV 5060.7

BLUESKY

FR NOTICE D'UTILISATION

C U I S I N I E R E S

Cher Client,

Notre plus grand souhait est que vous puissiez utiliser au mieux toutes les possibilités offertes par notre produit.

Sa qualité a été rigoureusement contrôlée et il est le résultat de méthodes de fabrication modernes

A cet effet, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant de mettre votre appareil en marche, et de le consulter en cas de problème.

TABLE DES MATIERES



Section 1: Précautions en matière de sécurité et informations importantes



Section 2: Recommandations pour l'installation et la préparation de la cuisinière



Section 3: Caractéristiques techniques



Section 4: Fonctionnement de la table de cuisson en vitrocéramique



Section 5: Fonctionnement du four
5.1 Utilisation de la minuterie
5.2 Utilisation du four



Section 6: Activation du gril et de la fonction de tournebroche.



Section 7: Recommandations importantes



Section 8: Entretien général



Section 9: Transport

Section 1: Précautions en matière de sécurité et informations importantes

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celui d'autrui.

- ☛ Assurez-vous que les caractéristiques de votre installation électrique sont compatibles avec celles de l'appareil.
- ☛ Notre société ne pourra être tenue pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation de l'appareil sans mise à la terre préalable.
- ☛ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.
- ☛ Avant de faire appel au service agréé, veuillez à ce que votre installation électrique soit prête pour le raccordement.

Débarrassez l'appareil de son emballage avant de l'utiliser. Enlevez les morceaux de carton recouvrant la lèchefrite et les résistances du gril ainsi que la feuille en polystyrène protégeant la vitre du four.

Les emballages sont une source de danger pour les enfants.

- ☛ **Maintenez les enfants à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne et tant que sa température restera élevée après sa mise hors service.**
- ☛ **Le fil conducteur ne doit pas entrer en contact avec les différents composants de l'appareil lorsque celui-ci est sous tension.**
- Évitez de coincer le câble d'alimentation**

dans la porte du four pour ne pas endommager son isolation.

- ☛ Cette cuisinière est destinée à un usage domestique, à savoir la cuisson des aliments.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- ☛ Évitez de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées.

AVERTISSEMENT !

Pour les modèles avec gril; N'utilisez pas le gril quand la porte avant est fermée. Dans le cas contraire, vous risquez d'endommager certaines parties du four. Après le préchauffage, laissez la porte avant en position semi-ouverte/complètement ouverte (suivant modèle), pendant que le gril fonctionne.

☛ **Munissez-vous de gants avant de retirer la lèchefrite et les plats du four lorsque celui-ci est en service.**

- ☛ La porte du four et les surfaces externes de l'appareil sont chaudes lorsque l'appareil est en service. Évitez par conséquent de les toucher lorsque l'appareil fonctionne.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous constatez une fêlure sur la surface en vitrocéramique.**

- ☛ Veuillez toujours à débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou en

cas de panne.

☛ **Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de décharge électrique.**

- ☛ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.
- ☛ Vérifiez l'aspect général de votre appareil, en relevant les éventuels dommages dus au transport.
- ☛ Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.



Ce produit est marqué du symbole du tri sélectif, relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte

sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE, afin de pouvoir être recyclé ou démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement. Attention les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence potentielle de substances dangereuses.

Poids net: 44.5 kg

Section 2: Recommandations importantes pour l'installation et la préparation du four

Attention !

Cet appareil doit obligatoirement être raccordé à la terre.

Vous devez vous assurer que votre installation électrique dispose d'une puissance suffisante et qu'elle est en bon état.

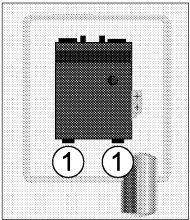
En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm. Dans tous les cas, votre installation doit être conforme aux règles et normes en vigueur. Reportez vous à la norme NFC15-100 (installations électriques à basse tension) et faites appel à un professionnel qualifié pour l'installation et la maintenance.

- * Les fentes de ventilation ne doivent surtout pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.
- * Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.
- * L'excès de vapeur provenant du four est dégagé à l'arrière de l'appareil, c'est pourquoi le mur derrière la cuisinière doit être protégé des graisses et des moisissures.

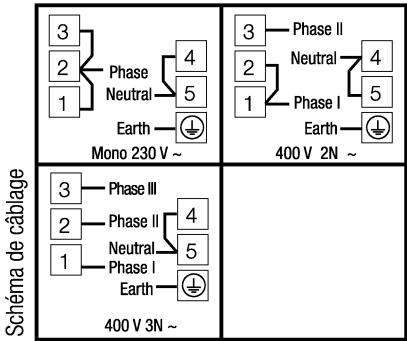
Changement du câble d'alimentation(faire appel à un professionnel)

Raccordement du modèle tout électrique (suivant modèle):

- * Votre cuisinière est prévue pour un branchement monophasé ou triphasé (reportez vous au tableau ci-dessous).
- * La longueur du cordon d'alimentation ne doit pas dépasser 2 m pour des raisons de sécurité.
- * Basculez le couvercle du bloc de connexion en agissant sur les clips ① à l'aide d'un tournevis.

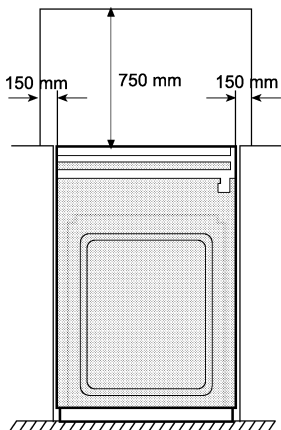


- * Branchez le cordon d'alimentation en vous reportant au schéma de câblage.
- * Fixez le câble d'alimentation en le passant et le serrant dans le collier ①.



Raccordement au réseau	Monophasé	Triphasé 3 ph Neutre	Triphasé 2 ph Neutre
Tension du réseau	230 V	230 V/ 400 V	230 V/ 400 V
Tension de la cuisinière	230 V	230 V	230 V
Four électrique 4 plaque	3 x 2.5 mm2 HO7 RN-F Fusible 32 A	5 x 1.5 mm2 HO7 RN-F ou HO5RN-F Fusible 3x16 A	4 x 4 mm2 HO7 RN-F Fusible 2x32 A
Four électrique 1 plaque	câble 3x 2.5 mm2	câble 5x1.5 mm2	câble 1.5 mm2

Positionnement de la cuisinière :



* Les cuisinières sont conçues pour être intégrées entre des meubles de cuisine dans un espace large d'au moins 500 mm. L'espace des deux côtés doit seulement permettre de pouvoir retirer la cuisinière pour l'entretien.

* Les murs adjacents sur le côté au-dessus de

la cuisinière ne doivent pas être à moins de 150 mm de la cuisinière et doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur. Laissez au moins un espace de dégagement de 750 mm au-dessus des plaques.

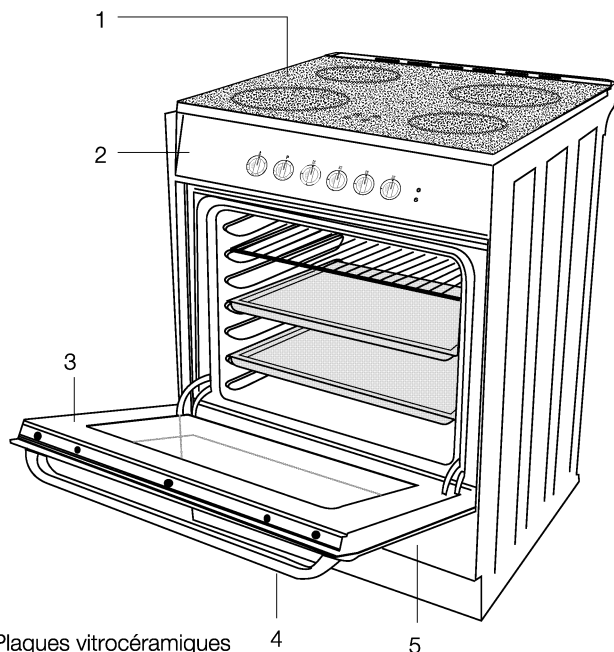
* Les meubles sur le côté de la cuisinière ne doivent pas être plus hauts que cette dernière.

* La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé.

Réglage des pieds:

L'appareil doit être placé sur une surface plane et doit être calé sur le sol à l'aide de deux pieds avants réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).

Section 3: Caractéristiques techniques

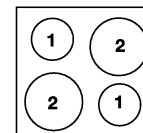


- 1. Plaques vitrocéramiques
- 2. Tableau de bord
- 3. Porte du four
- 4. Poignée
- 5. Porte inférieure

	Traditionnel
Puissance du grill	800/1500
Puissance du four	1900 W
Puissance du turbo	–
Puissance du moteur turbo	–
Thermostate	électrique
Classe incendie	
Eclairage	25 W
Dimensions externes	H: 850 L: 500 P: 600

1 ø 140 1200 W Plaque radiante

2 ø 180 1700 W Plaque radiante



La position des plaques peut être différente de celle qui est représentée sur les figures.

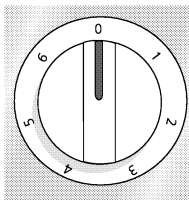
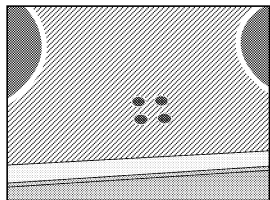
Dès que vous mettez en marche une plaque radiante rapide, zone double ou élargie, le voyant correspondant s'allume.

Les plaques électriques rapides portent un point rouge placé en leur centre. La tension, la fréquence et les puissances maximum sont indiquées sur la plaque signalétique.

Section 4: Fonctionnement de la table de cuisson en vitrocéramique

Les tables de cuisson en vitrocéramique sont dotées d'un thermostat avec 6 niveaux de puissance différents. La position "Arrêt" constitue l'une des positions du bouton de commande. Le domaine d'application des six niveaux de puissance est illustré dans le tableau.

Les plaques électriques radiantes rapides, zone double ou élargies, sont dotées d'un dispositif de réglage de la puissance. Ce dispositif permet de régler en permanence le temps de fonctionnement du brûleur, entre les niveaux 1 et 3.



Voyant de la table de cuisson

Il indique que la plaque sélectionnée est en service et/ou chaude. Les voyants restent allumés tant que la table de cuisson est chaude. Ils s'éteignent dès que la température de la table de cuisson est descendue en dessous de 64°C.

Évitez de toucher les foyers lorsqu'ils sont chauds et maintenez constamment les enfants à distance de l'appareil.



Tableau des correspondances pour la cuisson

Phases de régulation de l'énergie	1	2	3
Commutateur à 7 positions	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Application	Position pour maintenir au chaud	Frémir	Cuire, griller, bouillir

Les plaques électriques zone double ou à surface élargie sont équipées d'un dispositif qui règle en permanence le temps de fonctionnement du brûleur, entre les niveaux 1 et 3. Il existe 2 positions différentes pour le réchauffement des plaques zone double. Des économies de temps et d'énergie peuvent être réalisées en utilisant le niveau 1 pour les cocottes de petite dimension, les niveaux 1 et 2 pour les cocottes de grande dimension. En tournant le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre, la zone interne du foyer commencera à chauffer. Vous pouvez utiliser les niveaux de puissance 1, 2 et 3, en fonction des applications reprises dans le tableau.

Pour utiliser les zones interne et externe du foyer, continuez à tourner le bouton de commande "●" dans le sens des aiguilles d'une montre, en partant du niveau 3, jusqu'à ce que vous entendiez un "click". Pour positionner le bouton de commande du brûleur sur "0" à partir des deux niveaux de puissance, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Attention : la zone externe des plaques double zone ou à surface élargie ne s'active pas automatiquement

Mise en service des tables de cuisson en vitrocéramique CERAN®

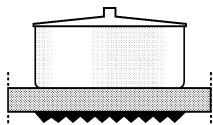
☛ La surface en vitrocéramique est très résistante à la chaleur et aux écarts de températures excessifs.

☛ Afin d'éviter de souiller la table de cuisson, assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisine et que la surface de la table de cuisson sont propres et sèches avant chaque utilisation. ☛ **Lorsqu'un foyer est mis en service, un bourdonnement est émis. Considérez ce bruit comme normal car il ne s'agit pas d'un problème de fonctionnement.**

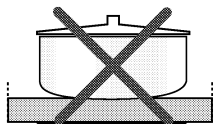
☛ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail, comme point d'appui ou pour toute autre activité n'ayant aucun rapport avec la cuisson des aliments.

☛ **Évitez de faire chauffer des cocottes émaillées à vide.**

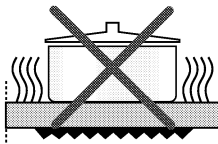
☛ Si vous griffez la surface en vitrocéramique ou si vous y laissez tomber des cocottes aux bords coupants, celle-ci peut être endommagée.



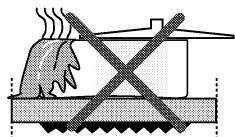
☛ **Vous obtiendrez les meilleurs résultats en adaptant le diamètre de l'ustensile de cuisson à celui du foyer.**



☛ **N'utilisez pas de casseroles dont la base est bombée.**



☛ **Si le diamètre de la casserole est inférieur à celui du foyer, cela entraînera un gaspillage d'énergie.**



☛ **Les éclaboussures peuvent endommager la surface en vitrocéramique et être à l'origine d'un incendie.**

☛ **Tenez les enfants éloignés des foyers qui sont en service. Ils sont source de danger.**

☛ Lorsque vous faites frire des aliments tels que des frites, il convient d'utiliser un ustensile doté d'un couvercle car la graisse a tendance à attiser le feu.

☛ **N'utilisez pas de casseroles à base concave ou convexe.**

☛ Ne coupez pas du pain, des légumes ou des fruits en tranche sur la surface en vitrocéramique.

☛ **Vous obtiendrez les meilleurs résultats en adaptant le diamètre de l'ustensile de cuisine à celui du foyer.**

☛ N'utilisez pas de casseroles dont la base est en aluminium. (Cela pourrait endommager la surface en vitrocéramique).

☛ **Utilisez des casseroles en acier ou résistant à la chaleur. N'utilisez pas de casseroles en "verre boré" ou en "Pyrex", mieux adaptées pour la cuisson au four.**

☛ Le diamètre de l'ustensile de cuisine ne doit être ni plus petit ni plus grand que celui du foyer.

☛ **Ne déposez pas d'objets en plastique ou en aluminium sur la surface en vitrocéramique.**

☛ Si des matières plastiques ou en aluminium ont fondu sur la surface en vitrocéramique, il convient de les retirer immédiatement à l'aide d'un grattoir spécial pour plaque en vitrocéramique.

☛ **N'utilisez jamais de lavette ou d'éponge à vaisselle pour nettoyer la surface en vitrocéramique. Celles-ci pourraient y laisser des traces de détergent qui brûlerait lors de l'utilisation successive et en modifierait la couleur.**

Avertissement important!

Débranchez immédiatement l'appareil dès que vous constatez la présence d'une fêlure sur la surface en vitrocéramique.

Section 5: Fonctionnement du four

5.1 Utilisation de la minuterie

Si la cuisinière est dotée d'une minuterie; (0-100 minuterie)

La minuterie avec sonnerie dont est équipée la cuisinière peut être réglée pour une durée de cuisson de 100 minutes maximum. Elle fonctionne en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Elle peut être réglée à l'aide d'un bouton. Tournez le bouton en mode manuel si vous ne désirez pas utiliser la minuterie. Dans cette position, le minuteur n'arrête pas l'arrivée du courant. Pour mettre l'appareil hors service, remettez le minuteur à zéro ou positionnez le bouton thermostat sur "0"

Lorsque le minuteur est réglé entre 0-100 min., l'arrivée du courant est automatiquement interrompue et la sonnerie retentit à la fin du temps programmé.

Avertissement: Les résistances ne fonctionnent pas si les boutons du minuteur et du thermostat sont ouverts en même temps.

5.2 Utilisation du four

- ☛ Le bouton de commande du four/gril peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position Arrêt (jusqu'à la position gril).
- ☛ Ce bouton permet de régler la température à l'intérieur du four.
- ☛ Mettez le four en service en tournant le bouton de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ☛ Les températures sont indiquées sur le bouton de commande du four. Le voyant orange du thermostat situé sur le bandeau de commande reste allumé jusqu'à ce que la température sélectionnée à l'aide du bouton de commande du four est atteinte. Dès que la température programmée est atteinte, le voyant orange s'éteint. Il s'allume et s'éteint pour indiquer que la température programmée est maintenue à l'intérieur du four pendant toute la durée de la cuisson. Les différents aliments et les températures de cuisson correspondantes sont indiqués dans le tableau.
- ☛ Vous pouvez réaliser des économies d'énergie supplémentaires en mettant le four hors service cinq minutes avant la fin de la cuisson, à condition toutefois que la porte du four reste fermée.
- ☛ Lorsque vous ouvrez la porte du four, veillez à vous placer bien en retrait afin d'éviter les émanations de vapeur et de chaleur.

Elimination du revêtement de protection par émission de chaleur.
Pour éliminer le revêtement de protection du four, retirez les grilles et la plaque à pâtisserie, et portez la température du four à 250° C pendant 30 minutes. N'utilisez pas le four pendant le déroulement de cette opération. Faites en sorte que cette opération s'effectue dans un endroit bien ventilé.

(Temp. range): L'élément chauffant du supérieure et les inférieure est allumé sous le bouton de thermostat.



: Seule la résistance inférieure est sous contrôle.



: La résistance supérieure est sous contrôle.



: Signifie uniquement que l'élément chauffant du gril et les voyants sont allumés.

Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.
Pour positionner le bouton de commande sur "0" après l'étape , tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Section 6: Fonctionnement du Gril

* Préchauffez le gril à "☐" (réglage du gril) pendant environ 5 minutes. Le voyant orange s'allume pour indiquer que le gril est en marche.

* Pour les fours multifonctionnels, réglez le bouton de "sélection de la fonction" sur "☐" et le bouton de réglage de la chaleur du four" sur la température maximum.

* Huilez la grille pour empêcher la viande d'adhérer aux barreaux.

* Insérez une plaque sur l'une des grilles inférieures pour récupérer les huiles et y ajoutez un peu d'eau pour en faciliter le nettoyage.

Gril ☐		
	Position de la grille	Durée de cuisson (mn)
Agneau	3-4	12-15
Côtelettes d'agneau	3-4	12-15
Bœuf		
Côtelettes de veau	3-4	15-25 (1)
Veau	3-4	15-25 (1)

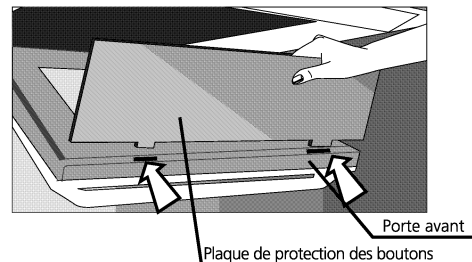
(1) Suivant l'épaisseur

Utilisation de la plaque de protection des boutons dans la porte du four (modèles concernés)

* **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas le gril quand la porte avant est fermée. Dans le cas contraire, vous risquez d'endommager certaines parties du four. Après le préchauffage, laissez la porte avant en position semi-ouverte pendant que le gril fonctionne.

* Afin d'éviter que les boutons du panneau de commande ne se chauffent, centrez la plaque de protection des boutons entre le couvercle avant et le châssis du four sans laisser aucun jeu.

* Ne laissez pas les enfants s'asseoir ou s'appuyer sur la porte du four lorsque cette dernière est ouverte.



Section 7: Recommandations importantes

A ne pas faire

- ☛ Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil lorsque celui-ci est en service afin d'éviter qu'ils ne se brûlent.
- ☛ **Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte du four lorsque celle-ci est grande ouverte ou sur le dessus de l'appareil.**
- ☛ Ne déposez pas des bassines à confiture ou des poissonnières de grande dimension sur deux plaques électriques en même temps, cela risque d'endommager la table de cuisson.
- ☛ **Ne rangez aucun objet au-dessus de la cuisinière susceptible d'attirer l'intérêt des enfants qui pourraient chercher à l'atteindre.**
- ☛ Ne jetez pas d'eau sur de l'huile ou de la graisse en feu.
- ☛ **N'utilisez pas la cuisinière comme radiateur ou séchoir.**
- ☛ Ne chauffez pas des boîtes de conserves alimentaires encore fermées : la pression pourrait les faire exploser.
- ☛ **Ne déposez pas d'objets inflammables ou en matière plastique sur la table de cuisson ou à proximité de celle-ci. Ne faites jamais sécher des linges sur la table de cuisson.**
- ☛ N'utilisez pas de poudre à lessive biologique ou de substances chimiques abrasives pour nettoyer les parois internes du four.
- ☛ **Ne laissez pas chauffer un foyer à vide trop longtemps. Lorsque des liquides ont débordé, il convient de nettoyer rapidement la table de cuisson en veillant à ne pas se brûler car celle-ci peut être encore chaude. Après avoir utilisé la table de cuisson, débarrassez-la de toutes**

les salissures afin d'éviter que celles-ci ne recuient lors de l'utilisation successive.

- ☛ Ne stockez pas de produits inflammables, d'aérosol et autres produits dangereux dans les meubles adjacents à l'appareil.
- ☛ **Ne recouvrez en aucun cas les ouvertures d'aération.**
- ☛ N'utilisez pas les poignées pour y pendre des essuie-mains, des essuie-vaisselle, etc.
- ☛ **N'utilisez pas des woks à base arrondie (traditionnel). Utilisez des woks à base plane.**
- ☛ Ne déposez pas de plats, de casseroles ou de plaques directement sur le fond du four.
- ☛ **Ne recouvrez pas les grilles du four avec des feuilles d'aluminium car celles-ci peuvent empêcher la correcte circulation de l'air à l'intérieur du four.**
- ☛ Ne recouvrez pas la rôtière de feuilles d'aluminium.
- ☛ N'utilisez pas le gril pour réchauffer des mets.

A faire

- ☛ Faites installer votre appareil par un ingénieur ou un technicien spécialisé.
- ☛ **Assurez-vous d'avoir bien compris le fonctionnement de l'appareil avant d'en faire usage.**
- ☛ Assurez-vous qu'il n'y a pas de produits inflammables stockés à proximité de l'appareil car les parois de celui-ci sont chaudes lorsqu'il est en service.
- ☛ **Maintenez constamment les enfants à distance de l'appareil lorsque vous l'utilisez car ses surfaces peuvent devenir très chaudes.**

- ☛ Mettez l'appareil hors tension chaque fois que vous devez procéder à son nettoyage.
- ☛ **Contrôlez que tous les voyants sont éteints après avoir terminé la cuisson.**
- ☛ Contrôlez que toutes les ouvertures d'aération ne sont pas obstruées.
- ☛ **Rappelez-vous que lorsque vous utilisez la table de cuisson et/ou le four, l'appareil peut devenir très chaud.**
- ☛ Veuillez noter que les temps de cuisson et les températures indiquées dans le livret sont donnés uniquement à titre indicatif.
- ☛ **Assurez-vous que les viandes et les volailles sont complètement dégelées avant de procéder à leur cuisson.**
- ☛ Prenez soin de ne pas vous brûler lorsque vous retirez les ustensiles du gril.
- ☛ **Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four. Avant de retirer les aliments du four, attendez que la vapeur et l'air chaud se soient échappés du four.**
- ☛ Munissez-vous de gants de cuisine pour retirez les ustensiles de cuisson chauds du four/gril.
- ☛ **Sélectionnez le gradin le mieux adapté à la cuisson avant de mettre le four/gril en service.**
- ☛ Procédez régulièrement au nettoyage de votre cuisinière, de préférence après chaque utilisation.
- ☛ **Laissez refroidir l'appareil avant de procéder à son nettoyage.**
- ☛ Faites toujours appel à un technicien qualifié pour l'entretien de votre appareil.

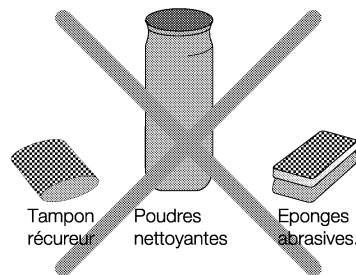
Section 8: Entretien général

Nettoyage des plaques en vitrocéramique et des foyers:

- ☛ Débranchez l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- ☛ Attendez que la plaque en vitrocéramique se soit refroidie avant de commencer à la nettoyer.
- ☛ Assurez-vous que le détergent que vous utilisez ne contient pas de particules susceptibles de griffer la surface en vitrocéramique. Utilisez des détergents en crème ou liquides. N'utilisez pas de poudres ni de détergents abrasifs, ou de produits de blanchiment.
- ☛ L'utilisation de paille de fer ou de brosses peuvent endommager la surface en vitrocéramique.
- ☛ Enlevez la poussière de la surface en vitrocéramique à l'aide d'un linge humide.
- ☛ Si vous la traitez avec soin,

la surface en vitrocéramique vous rendra de grands services pendant de longues années.

- ☛ Une modification de la couleur de la surface en vitrocéramique n'influencera en rien la structure fonctionnelle de la céramique ou sa durée de vie.
- ☛ Nettoyez la surface en vitrocéramique avec un peu d'eau chaude et essuyez-la à l'aide d'un linge doux.
- ☛ Pour détachez les liquides qui ont débordé et les restes d'aliments de la surface en vitrocéramique, utilisez la spatule fournie avec l'appareil.
- ☛ Otez immédiatement les aliments à base de sucre, tels que la confiture, à l'aide de la spatule, sans attendre que la plaque en vitrocéramique se soit refroidie.



N'utilisez aucun des matériaux ci-dessus pour nettoyer le verre céramique et les surfaces en acier inoxydable.

Un changement de couleur ne résulte pas d'une modification des propriétés du matériau. Il est le fait d'une accumulation de résidus alimentaires suite à un nettoyage insuffisant, d'une abrasion de la surface en vitrocéramique causée par les cocottes et les casseroles, et de l'utilisation de détergents inadéquats.

Intérieur du four

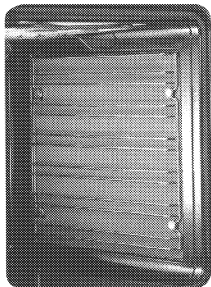
Avant de remettre le four sous tension, assurez-vous que tous les voyants sont dans la position d'Arrêt. Sortez toutes les plaques et l'ustensile du gril du four. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide et imbibé d'une solution savonneuse. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un linge sec et laissez-le sécher.

N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer le four. Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

Avertissement!

N'utilisez jamais de brosses dures, de tampons métalliques ou de couteaux pour récurer l'intérieur du four et les plaques. Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

☛ **Modèles en émail catalytique;** dans ce type de modèle, l'intérieur du four est recouvert d'un émail catalytique qui facilite considérablement les opérations de nettoyage une fois la cuisson terminée.



Si votre four est équipé d'un grillage de protection métallique; dévissez les 4 vis pour pouvoir le nettoyer. Une fois le nettoyage terminé, remonter la grille de protection métallique du four.

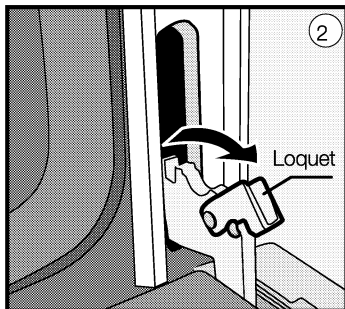
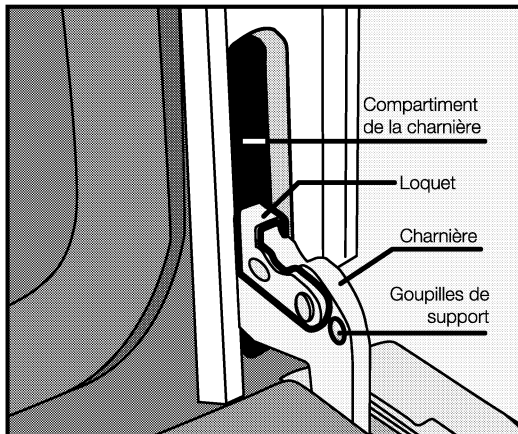
Bandeau de commandes

Nettoyez le bandeau de commandes à l'aide d'un linge humide et essuyez-le à l'aide d'un linge sec. Pour nettoyer les boutons de commande en plastique, n'utilisez pas de détergents ou de bombes pour four, de tampons à récurer ou de poudres abrasives susceptibles de les endommager. N'essayez pas d'extraire les boutons de commande du bandeau de commande car ils pourraient être endommagés et devenir dangereux pour votre sécurité.

Porte du four

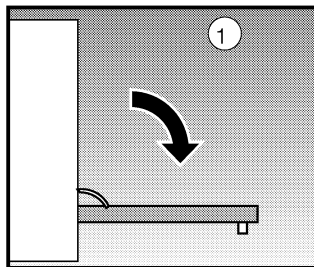
Nettoyez l'extérieur de la porte du four à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude savonneuse, repassez ensuite avec un linge trempé dans de l'eau claire. N'utilisez pas de tampons à récurer ni de poudres abrasives susceptibles de griffer la surface. Veillez à ne pas endommager et à ne pas déformer le joint de la porte pendant le nettoyage de celle-ci.

Démontage de la porte du four(en fonction des modèles)

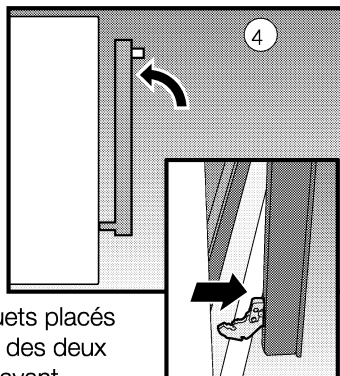


2. Ouvrez les loquets placés sur les charnières des deux côtés de la porte avant, jusqu'à ce qu'ils touchent les goupilles de support.

3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle touche les loquets.



1. Ouvrez la porte avec un angle de 90°.



4. Tenez légèrement la porte du four au niveau de la poignée, fermez légèrement, tirez vers le haut et fermez jusqu'à ce qu'il reste une ouverture de quelques centimètres. Puis vous pouvez détacher les charnières du compartiment.

Monter la porte:

Suivez les instructions ci-dessus, mais dans l'ordre inverse.

Attention: Vérifiez que les charnières sont placées de façon appropriée dans le compartiment ; n'essayez pas de fermer les loquets.

Section 9: Transport

Rangerez l'appareil dans son carton d'origine pour le transport. Suivez les marquages des instructions imprimées sur le carton.

Pour empêcher que la grille et les plateaux à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez un morceau de carton ou de papier de 1 à 1.5 cm d'épaisseur contre la porte du four, à l'intérieur, aligné sur la position des plateaux. Appliquez du ruban adhésif, des portes du four jusqu'aux côtés.

Si vous n'avez plus le carton d'origine:

Prenez les précautions nécessaires afin d'éviter aux panneaux extérieurs et aux surfaces de verre d'être endommagés.

Utilisez de l'emballage à bulles ou dans un carton épais et appliquez soigneusement le ruban adhésif afin d'éviter tout problème pendant le transport.

L'appareil doit être transporté verticalement. Ne placez aucun autre article au-dessus de la cuisinière.