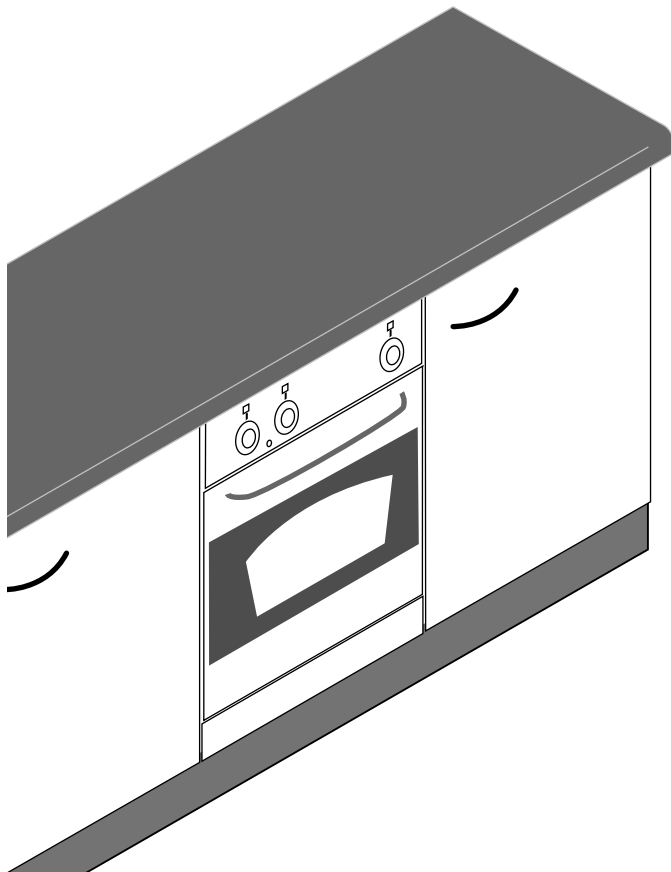


BLUEsky



NOTICE D'UTILISATION Pour four encastrable

BFC 65
(TFA10-31)

UTILISATION DU FOUR



Page 3

RESISTANCE VOUTE



Page 4

RESISTANCE SOLE



Page 4

GRIL



Page 5

HORLOGES /MINUTEURS



Page 7

INSTALLATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR

Cher Client,
Nous vous remercions vivement d'avoir choisi notre produit. Nous sommes certains que cette nouvelle cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, réalisée avec des pièces et des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction.
La cuisinière est facile à utiliser. Cependant, il est important que vous lisiez cette notice d'utilisation afin d'obtenir de votre appareil les meilleurs résultats possibles.

1 Retirez tous les cartons bruns de l'intérieur du four. Ils servent à protéger le four et ses accessoires durant la livraison à domicile.

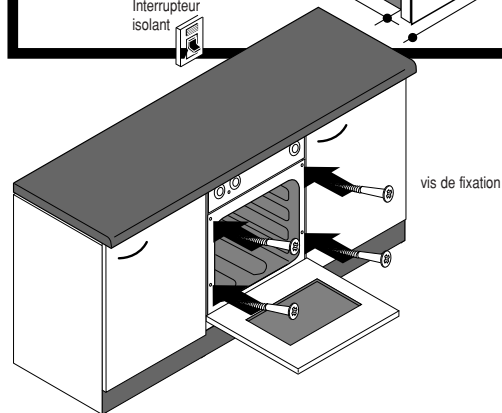
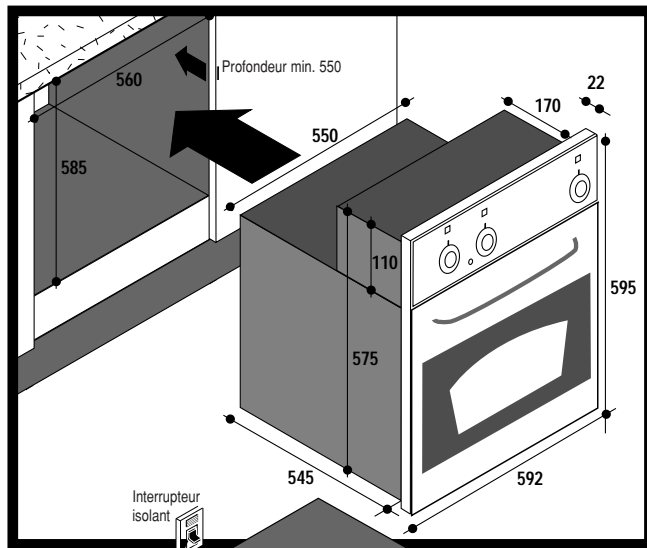
2 Assurez-vous qu'une prise de courant adéquate ainsi que son interrupteur isolant se trouvent près de l'emplacement où vous comptez installer votre four (voir page suivante).

Assurez-vous également que le câble soit suffisamment long pour permettre au four d'être retiré pour tout entretien.

3 Le four a été conçu pour être encastré dans le meuble de cuisine. Il peut aussi bien être encastré sous un plan de travail que dans une armoire étroite à hauteur des yeux. Faites une ouverture dans le meuble de cuisine, comme indiqué sur le schéma ci-contre.

4 Assurez-vous que la partie inférieure de l'ouverture pratiquée soit assez solide pour supporter le poids du four.

5 Les quatre vis de fixation livrées avec l'appareil doivent être utilisées pour maintenir le four en place. D'abord, retirez les quatre petits écrous et boulons (leur emplacement est indiqué par des flèches sur le schéma ci-contre). Placez les vis de fixation dans les mêmes trous.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

1 Ce four doit être installé par un électricien qualifié.

Les informations techniques concernant le four se trouvent aux pages 9. Le câble électrique du four doit passer par une prise pour cuisinière (un commutateur à deux pôles) avec une distance de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Cela vous permettra d'éteindre le four en cas d'urgence. Assurez-vous que le voltage de la prise de courant soit le même que celui indiqué sur la plaquette signalétique (220 V - 240 V). Veillez à ce que la prise de courant puisse supporter la charge requise par le four (2,2 kilowatts).

2 Pour brancher l'appareil à sa prise de courant, utilisez un câble de type H05 VV-F de $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ou $3 \times 1 \text{ mm}^2$ de dimension. Pour connecter le câble au boîtier de connection qui se trouve à l'arrière de votre four, procédez de la manière suivante : Dévissez le couvercle du boîtier de connection afin de pouvoir y relier le câble.

Desserrez les vis du collier du câble.

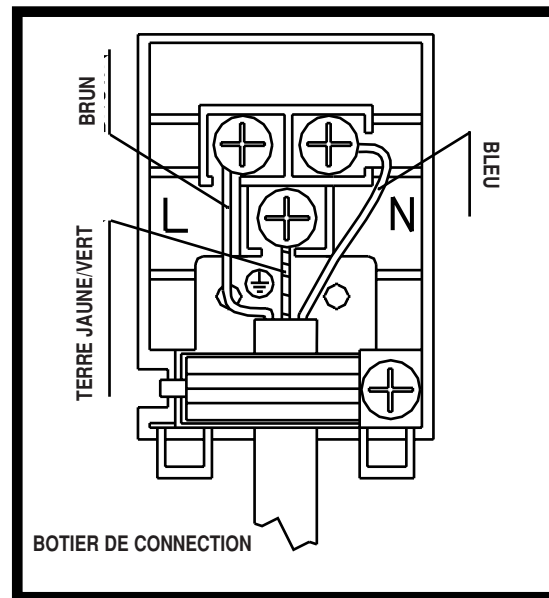
Retirez environ 3,5 cm (1,5 inches) de la gaine extérieure en plastique (PVC) du câble. Le fil sous tension rouge (ou brun) et les fils neutres noirs (ou bleus) doivent avoir une longueur de 3,5 cm (1.5 inch).

Le fil de terre jaune/ vert doit avoir une longueur de 3.5cm (1,5 inches). Grâce à cela, si le four est accidentellement trop retiré de son emplacement le fil de terre se détachera en dernier lieu. Coupez 1 cm (0,5 inch) de la gaine colorée du fil sous tension et des fils neutres. Desserrez les vis du boîtier de connection. Serrez les vis du boîtier de connection et du collier du câble. Fixez le couvercle du boîtier de connection.

3 NOTE

La mise à terre de ce four est légalement obligatoire. Vous devez donc vérifier que le courant et les fils de terre soient suffisants.

Le fabricant ou le fournisseur ne seront pas tenus responsables de tout dommage ou blessure intervenus sur des personnes ou des biens si l'installation n'a pas été faite comme spécifié.

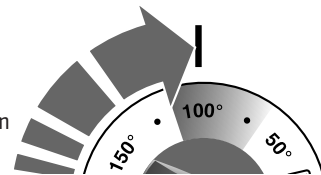




UTILISATION DU FOUR POUR LA CUISSON ET LE ROTISSAGE



Toutes les manettes indiquent les degrés en Centigrade.



Tournez d'abord la manette de gauche pour choisir la fonction du four, ensuite celle de droite pour choisir la température.

Il y a un thermostat qui contrôle la température. Le témoin du thermostat restera allumé jusqu'à ce que le four ait atteint la bonne température.

Ensuite, il va s'allumer et s'éteindre tour à tour. La température du four est ainsi maintenue automatiquement.

Vous devez normalement préchauffer le four. DURANT LE FONCTIONNEMENT, LA LAMPE TEMOIN RESTE ALLUMEE. APRES AVOIR ETEINT LE FOUR, LA LAMPE INTERIEURE RESTE ALLUMEE JUSQU'A CE QUE LE VENTILATEUR S'ARRETE.



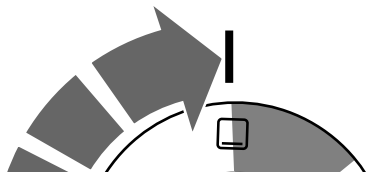


FACILITES DE CUISSON SPECIALE

Les résistances voûte et sole cuisent à la température requise.

Tournez la manette de gauche jusqu'au symbole indiqué ci-contre pour utiliser la résistance sole.

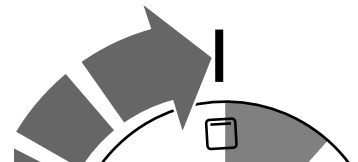
Cette fonction peut être utilisée pour cuisiner des aliments tels que des ragoûts en cocotte devant frémir longtemps à hautes températures.



La résistance sole peut également être utilisée pour donner une chaleur supplémentaire à la partie inférieure du plat cuisiné (Quiche Lorraine, tartes au fromage ou aux fruits, etc.)

Tournez la manette de gauche jusqu'au symbole indiqué ci-contre pour utiliser la résistance voûte.

Utilisez cette fonction lorsque vous cuisinez des plats qui doivent être gratinés (chou-fleur au gratin, etc.)



Le témoin lumineux du thermostat restera allumé lorsque les résistances sole ou voûte sont utilisées.





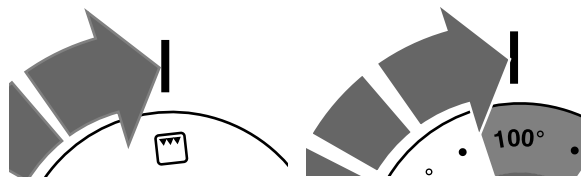
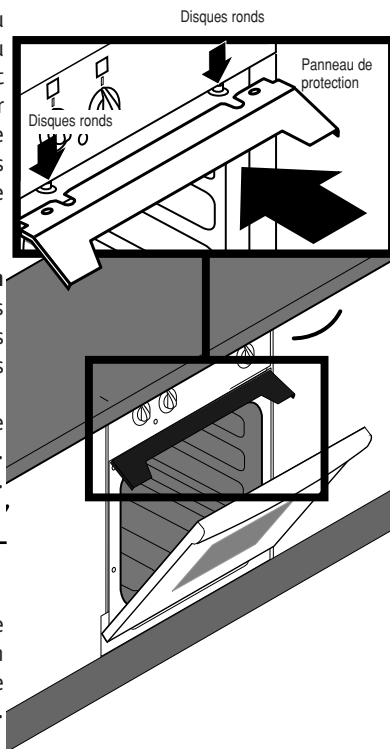
UTILISATION DU GRIL

Lorsque vous utilisez le gril, la porte du four doit rester ouverte et le panneau protecteur (ou déflecteur de chaleur) doit être installé. Le panneau protecteur empêche la chaleur provenant du gril de décolorer ou de faire fondre les manettes de contrôle qui se trouvent sur le panneau de contrôle.

L'installation du panneau de protection

Positionnez les deux demi-trous faits dans le panneau de protection au-dessus des deux disques ronds situés dans le bas du panneau de contrôle.

Poussez le panneau de protection en le relevant jusqu'à ce qu'il soit bien placé. Vous devez le faire d'un mouvement rude.



Tournez d'abord la manette de gauche jusqu'au symbole gril si votre four en dispose. Tournez ensuite la manette de droite jusqu'à la température désirée.

Le panneau de protection peut être chaud lorsque vous avez utilisé le gril durant un certain temps. Laissez-le refroidir avant de le retirer. Veillez à tenir les enfants éloignés du four lorsqu'il fonctionne.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

Assurez-vous que l'interrupteur qui alimente votre four en électricité soit bien éteint.

- 1** Pour démonter la porte du four, ouvrez d'abord la porte. Il existe une bride (ou anneau) sur chacune des deux charnières. Abaissez-la. N'oubliez pas de le faire sur les deux charnières avant de passer à l'étape suivante.
- 2** Soulevez lentement la porte et tirez-la vers vous. La porte se détachera complètement. Voir dessin 2.
- 3** Lorsque vous remplacez la porte, remplacez les charnières dans leur emplacement. Poussez bien la porte et fixez les charnières grâce aux brides.

Nettoyage de l'intérieur du four

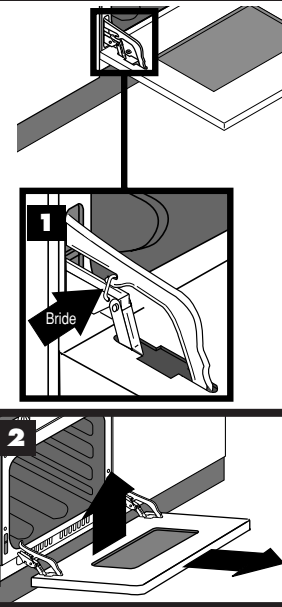
La vitre de la porte du four doit être nettoyée régulièrement avec un nettoyant liquide non abrasif. Rincez à l'aide d'un chiffon humide et essuyez avec un chiffon sec. Les parties émaillées et métalliques de votre four doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage liquide pour émail. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur les panneaux émaillés.

Nettoyage des manettes de contrôle

Les manettes de contrôle doivent d'abord être nettoyées avec un chiffon humide puis avec un chiffon sec. Il est conseillé de les retirer de temps en temps pour nettoyer le dessous. Elles ne sont pas fixées mais bien montées. Elles peuvent être retirées à l'aide d'un instrument en plastique fin comme une petite spatule.

Remplacement de la lampe intérieure du four

Il y a un petit couvercle de protection sur la lampe. Vous pouvez le retirer en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La lampe est vissée et répond aux caractéristiques suivantes: 15W, 240 V, type E14, T300 C. Il s'agit d'une lampe spéciale résistant aux fortes températures. Ce type de lampe est disponible auprès de tout magasin spécialisé vendant des produits électriques.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

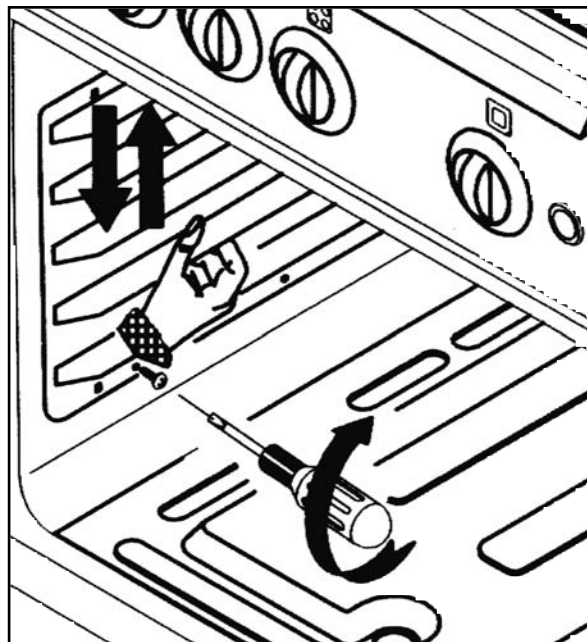
Panneaux auto-nettoyants

Modèles sont munis de panneaux auto-nettoyants (catalytiques) montés sur les parois latérales et l'arrière du moufle du four. Ces panneaux sont revêtus d'un émail catalytique microscopique spécial qui absorbe et élimine les vapeurs et les éclaboussures de graisse produites durant la cuisson. Le phénomène de catalyse se produit au-dessus de 200°C. Si le four n'est pas nettoyé après la cuisson d'aliments très gras, nous vous conseillons de faire fonctionner le four pendant une heure à la température maximale. Les panneaux auto-nettoyants ne doivent pas être nettoyés avec des produits abrasifs ou contenant de l'alcalin ou de l'acide mais essuyés régulièrement avec un chiffon mouillé. Vous pouvez vous procurer ces panneaux auprès de votre revendeur ou du Service Après-Vente.

Assistance technique et pièces détachées

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et réglé par des techniciens expérimentés et spécialisés afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement. Chaque mise au point ou réparation qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de toujours vous adresser au revendeur ou au Service Après-Vente en spécifiant le type d'inconvénient rencontré et la référence de votre appareil (voir page 9).

N'oubliez pas que les pièces d'origine ne sont disponibles qu'auprès des Services Après-Vente et des revendeurs agréés.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

Assistance technique et pièces détachées

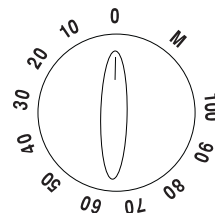
Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et réglé par des techniciens expérimentés et spécialisés afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement. Chaque mise au point ou réparation qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de toujours vous adresser au revendeur ou au Service Après-Vente en spécifiant le type d'inconvénient rencontré et la référence de votre appareil (voir page 9). N'oubliez pas que les pièces d'origine ne sont disponibles qu'auprès des Services Après-Vente et des revendeurs agréés.

UTILISATION DU MINUTEUR MECANIQUE

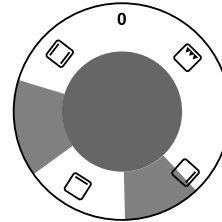
Il existe trois minuteurs différents. Un seul peut être monté sur votre four . Ce chapitre décrit l'un de ces minuteurs.

Le minuteur mécanique est mis en route en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Le minuteur se remettra sur "0" et émettra une sonnerie une fois que la durée de cuisson programmée sera écoulée. Le four s'éteindra automatiquement. Vous pouvez utiliser le four sans le minuteur en tournant la manette jusqu'à "M".

N'OUBLIEZ PAS DE REPOSITIONNER LA MANETTE DU THERMOSTAT SUR "0" APRES LA FIN DE LA CUISSON.



BFC 65 (TFA10-31)



Dimensions extérieures H/L/P en mm	595 x 592 x 580		
Dimensions extérieures H/L/P en mm	350 x 470 x 430		
Poids en kg	33		
Voltage en kW	220VAC	230VAC	240VAC
Puissance max.	1.8	2.0	2.2
Consommation totale du four en kW	1.8	2.0	2.2
Résistance voûte en mm	0.9	1.0	1.1
Résistance sole en mm	0.9	1.0	1.1
Gril en kW	1.65	1.8	1.95
FONCTIONS SPÉCIALES	Panneau protecteur		