

BLUESKY

MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

BCV 604

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

CONNEXIONS ELECTRIQUES

CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

RECHERCHE DE PANNES

Comment lire le manuel d'instructions

Les symboles ci-dessous vous guideront dans la lecture du manuel d'instructions.



Instruction de sécurité



Opération pas-à-pas



Conseils et recommandations



Informations
environnementales

INTRODUCTION

Nous espérons que les informations suivantes vous aideront à vous familiariser rapidement avec les caractéristiques de cet appareil électroménager, et à l'utiliser avec succès et en toute sécurité.

Le développement permanent et le perfectionnement continus font partie intégrante de notre politique. La stricte précision des illustrations et des spécifications n'est pas garantie. Des modifications à la conception et aux matériaux peuvent s'avérer nécessaires après la publication de ce manuel.

Votre nouvel appareil électroménager est conçu pour être utilisé au sol et en alignement avec des unités de base de cuisine.

Ne démarrez pas l'appareil si des endommagements dus au transport sont visibles.

Connexions électriques

Pour votre sécurité, faites appel à un électricien qualifié. Veuillez vous référer aux "Instructions d'installation".

AVERTISSEMENT: CET APPAREIL ELECTROMENAGER DOIT ETRE BRANCHE À UNE PRISE RELIANT SA MASSE A LA TERRE.

En cas de coupure de l'alimentation électrique,
débrancher l'appareil.

Avant la première utilisation de l'appareil, enlevez tous les revêtements de protection, lavez le four, les plateaux et les accessoires avec une **eau** savonneuse chaude pour éliminer le produit gras de protection, Cela évitera une odeur désagréable et le dégagement de fumée lors de la première utilisation du four ou du grill.

Déplacement de l'appareil

Ne tentez pas de déplacer l'appareil en le tirant par les portes ou les poignées. Ouvrir la porte et saisir le châssis de l'appareil en vous assurant que la porte ne risque pas de se refermer sur vos doigts.

Veillez à éviter tout endommagement à des revêtements de sol souples ou inégaux lors du déplacement de l'appareil. Certains revêtements de sol souples en vinyle peuvent ne pas résister au glissement d'appareils sans laisser de marques ou d'endommagements.

Remplacement d'une ampoule d'éclairage du four

Débrancher l'alimentation électrique de l'appareil, et attendez que le four soit refroidi avant d'enlever les plateaux et les grilles. La coiffe en verre et l'ampoule peuvent être dévissées dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Veillez noter que les ampoules d'éclairage du four ne sont pas couvertes par la garantie.

INFORMATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Vous DEVEZ lire attentivement ces consignes avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Veuillez contacter votre Département de Service si vous souhaitez de l'assistance.

i Installation

- Cet appareil doit être installé par du personnel qualifié, suivant les instructions du fabricant et les Normes de Sécurité en vigueur.
- Cet appareil est lourd. Soyez prudent en le déplaçant.
- Enlevez tous les emballages, films de protection et revêtements d'huile avant la première utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond au type indiqué sur la plaquette signalétique.
- Maintenez les câbles électriques courts pour qu'ils ne pendent pas sur l'appareil ou le bord du plan de travail.
- N'essayez jamais de modifier l'appareil.

Sécurité pour les enfants

- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Ne laissez pas jouer des enfants avec l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Les enfants doivent en être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il soit refroidi.
- Les enfants peuvent également se blesser en retirant des poêles ou des casseroles hors de l'appareil.
- Ne vous asseyez pas, ne vous tenez pas debout ou ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

Pendant l'utilisation

- Cet appareil est uniquement destiné à la cuisine domestique. Il n'est pas conçu pour des usages commerciaux ou industriels.
- N'utilisez pas cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. Ne tentez pas d'utiliser cet appareil avec des mains humides.
- Assurez-vous que les boutons de commande se trouvent en position "OFF" (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne conservez pas de matériaux inflammables, tels que des maniques, des torchons, etc. dans le tiroir ou sur la plaque de cuisson.
- Maintenez tous les matériaux inflammables (tels que des rideaux, du mobilier et des vêtements) à l'écart de l'appareil.
- En utilisant des ustensiles électriques, assurez-vous que le câble électrique n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- La porte du four doit toujours être fermée correctement. Maintenez propres les zones du joint de la porte.
- Des casseroles ou des poêles instables ou endommagées ne peuvent pas être utilisées sur les plaques de cuisson car leur instabilité peut entraîner des accidents par basculement ou renversement, ou se traduire par de mauvaises performances.

IMPORTANTES INFORMATIONS DE SECURITE

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de la cuisson avec de l'huile ou des graisses.
- Cet appareil doit toujours être maintenu propre. Les accumulations de graisses ou d'aliments peuvent entraîner un incendie.
- N'utilisez jamais de films ou de plats en plastique ou en aluminium sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour recouvrir un plateau à grillades, ou ne placez pas d'objets enroulés de feuille d'aluminium sous le gril car ceci peut entraîner un danger d'incendie. Le pouvoir réfléchissant élevé peut également endommager des composants.
- N'utilisez pas le four avec la vitre de la porte enlevée.
- N'obstruez jamais la bouche d'aération du four, ceci peut entraîner un danger d'incendie.
- Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, veillez à éviter tout contact de la peau avec de la vapeur pouvant s'échapper du four.
- Des denrées périssables, des objets en plastique et des aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne peuvent pas être conservés au-dessus ou à proximité de l'appareil.
- Utilisez des maniques pour retirer des ustensiles de cuisine chauds hors du four ou du gril. Le four ou le gril et les ustensiles seront très chauds lors de l'utilisation.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium sur les grilles du four, ou n'entrez pas la ventilation du four avec une feuille d'aluminium, ceci peut entraîner un risque d'incendie.
- Lors de la cuisson de mets lourds comme par exemple, une dinde, ne retirez pas la grille du four avec ce mets sur elle. Un risque de basculement existe dans ce cas.
- Ne placez jamais d'objets sur le fond du four ou ne couvrez jamais le fond du four avec une feuille d'aluminium pour éviter une surchauffe de l'élément de fond.
- Coupez l'alimentation électrique avant de remplacer l'ampoule d'éclairage du four (si d'application).
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.
- Ne placez jamais d'objets chauds dans le tiroir. Les ustensiles utilisés lors de la cuisson ne peuvent être placés dans le tiroir que lorsqu'ils sont refroidis.

Four à porte basculante

Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte du four ou jouer avec cette dernière. N'utilisez pas la porte basculante du four comme escabeau pour atteindre des armoires sus-jacentes. (Fig. 1)

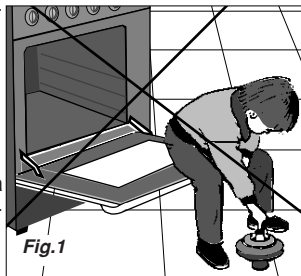


Fig.1

Avertissement ! Ne touchez pas la surface chaude des éléments chauffants (Fig. 2).

Poignées de casseroles et de poêles

Tournez toujours les poignées de poêles vers le côté ou l'arrière du plan de cuisson. Les poignées orientées vers la pièce peuvent facilement être heurtées ou atteintes par des enfants et ainsi entraîner un renversement de la poêle hors du plan de cuisson. (Fig. 3).

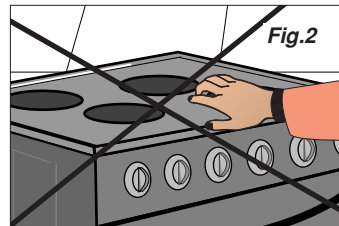


Fig.2

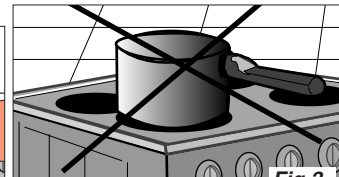
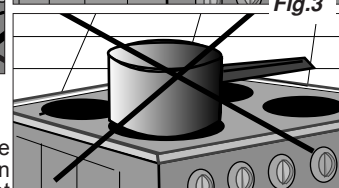


Fig.3



Entretien

- Cet appareil doit uniquement être réparé ou entretenu par un technicien de service agréé et seules des pièces de rechange approuvées d'origine doivent être utilisées.



Informations environnementales

- Après l'installation, les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux. Ils doivent être éliminés en respectant l'environnement.
- Lors de la mise au rebut d'un vieux appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation.

Avertissement: Cet appareil doit être mis à la terre.

Veillez à ce que toutes les commandes se trouvent en position d'arrêt après avoir terminé la cuisson.

Conservez ce manuel d'instructions pour pouvoir le consulter à l'avenir et veuillez le transmettre à un nouveau propriétaire éventuel.

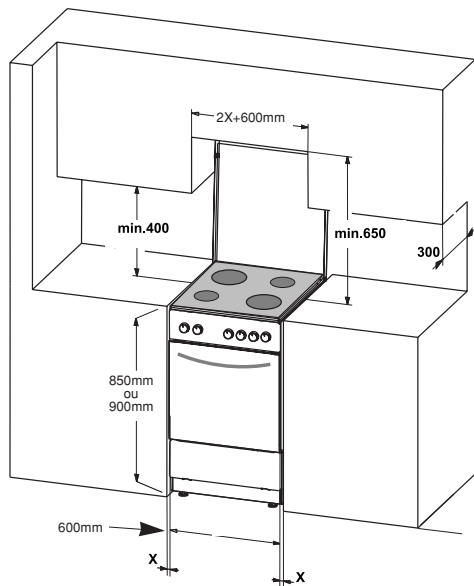
INSTALLATION

Dimensions du bloc

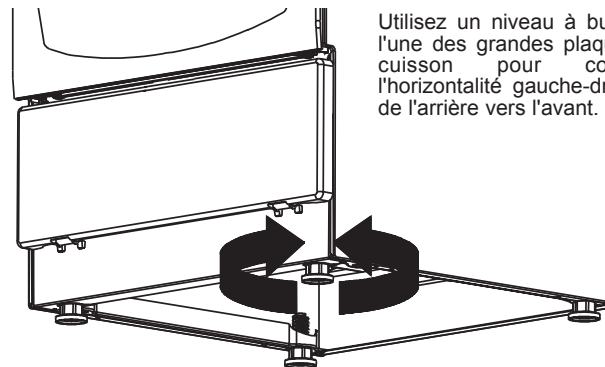
Si l'appareil est disposé à côté d'unités de mobilier possédant un plan de travail plus élevé que les plaques de cuisson, un écartement (indiqué par X sur la figure) d'au moins 85 mm doit être laissé entre l'appareil et les unités de mobilier. Lorsque les plaques de cuisson se trouvent au même niveau que le plan de travail, un écartement d'au moins 10 mm doit être laissé entre l'appareil et l'unité de mobilier.

Cet appareil a été enregistré en tant qu'appareil de "Type X" conformément aux Règlements relatifs aux risques d'incendie.

L'appareil peut être placé dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un studio-chambre à coucher, mais pas dans une salle de bains ou de douche.

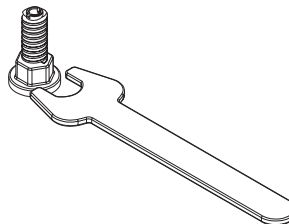


Mise à niveau de l'appareil



Utilisez un niveau à bulle sur l'une des grandes plaques de cuisson pour contrôler l'horizontalité gauche-droite et de l'arrière vers l'avant.

L'appareil est équipé de 4 pieds réglables que l'on peut tourner pour soulever/abaisser chaque coin de l'appareil. S'il s'avère difficile d'ajuster la hauteur des pieds lorsque l'appareil se trouve dans sa position finale, il est possible que vous deviez contrôler le niveau puis retirer l'appareil et ajuster les pieds, ensuite le remettre en place et contrôler le niveau. En regardant l'appareil de haut en bas, vissez les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever l'appareil, et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.



Pour visser les pieds réglables, utilisez une clé à fourche (24 mm-15/16"), une clé anglaise.



Cet appareil électroménager doit être raccordé par un électricien qualifié. Sinon, la garantie ne sera pas valable.

CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE.

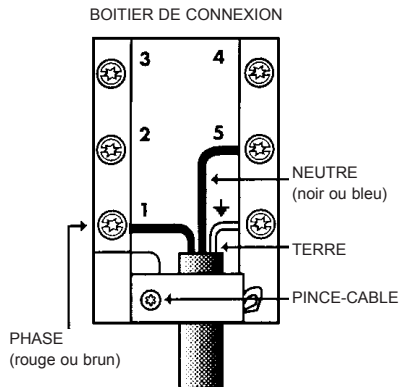
Assurez-vous que la tension d'alimentation est identique à celle indiquée sur la plaquette signalétique, à savoir 230 V AC.

Assurez-vous que l'alimentation électrique est suffisante pour la charge requise par l'appareil, à savoir 7044 W.

L'appareil est livré sans cordon d'alimentation. Utilisez un câble de type H05 V V-F avec une section minimale de $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$ ou de $3 \times 4 \text{ mm}^2$ pour raccorder le four à son alimentation électrique. Procéder comme suit pour raccorder le cordon d'alimentation au boîtier de connexion situé au dos du four:



1. Soulever le clapet du boîtier de raccordement pour permettre la fixation du cordon d'alimentation.
2. Dévissez la vis située sur le pince-câble.
3. Enlevez la gaine extérieure en plastique (PVC) du cordon d'alimentation sur environ 7,5 cm (3 pouces).



4. Le conducteur de phase rouge ou brun doit avoir une longueur de 7,5 cm (3 pouces) et le conducteur de neutre noir ou bleu doit être coupé à 4,5 cm (2 pouces). Le conducteur de terre jaune-vert doit également avoir une longueur de 7,5 cm (3 pouces), même si sa connexion est la plus proche dans le boîtier de connexion. Ceci assure que le conducteur de terre sera arraché le dernier si l'appareil est accidentellement tiré au-delà de la longueur du cordon d'alimentation.
5. Dénuder une extrémité de 1 cm (1/2") des conducteurs.
6. Introduisez le câble au travers du pince-câble et disposez chaque conducteur suivant l'illustration ci-dessous et sur la plaquette signalétique (autocollant).
7. Serrer les vis du boîtier de jonction et du pince-câble.
8. Replacer le clapet sur le boîtier de jonction.

L'appareil doit être raccordé à un interrupteur bipolaire avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts de coupure et d'un type adapté à la charge requise en conformité avec les réglementations électriques en vigueur.

L'interrupteur doit être situé dans les 2 m du plan de cuisson et doit être aisément accessible lorsque l'installation est achevée.

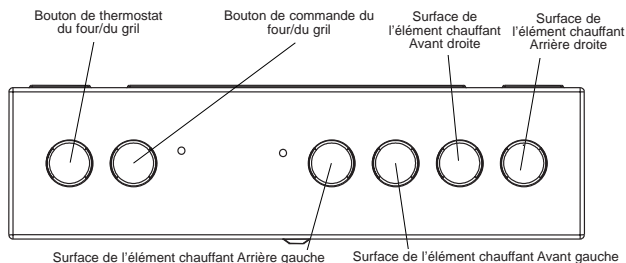
L'interrupteur ne peut couper en aucun point le conducteur jaune-vert de terre.

REMARQUE: La mise à la terre de ce four est légalement obligatoire, aussi êtes-vous tenu de vérifier que tous les conducteurs de courant et de terre sont de section suffisante. Le fabricant ou le fournisseur de ce four n'acceptera aucune responsabilité pour des endommagements ou des blessures à des personnes ou à des biens si l'installation n'est pas exécutée suivant les spécifications.

CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

Ce chapitre reprend des illustrations de votre appareil afin de vous familiariser à ses caractéristiques.

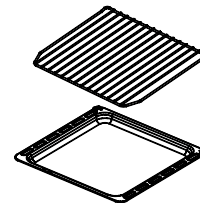
FOUR ET ACCESSOIRES



CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

Les boutons des plaques de cuisson et le bouton du four/du grill peuvent tourner dans les deux sens pour assurer le réglage à température variable des plaques de cuisson et pour activer les différentes fonctions du four/du grill.

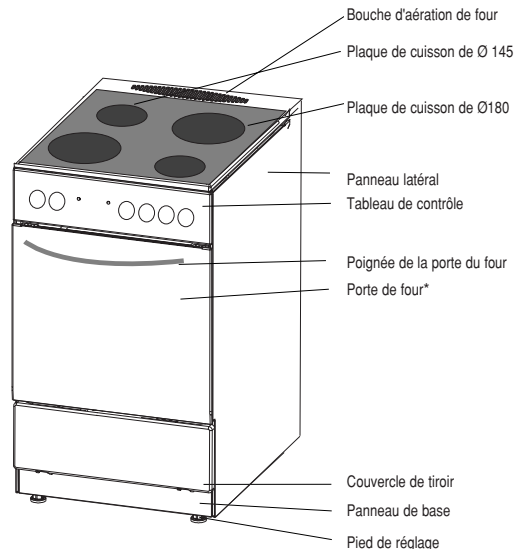
Le bouton de thermostat ne peut toutefois être tourné que dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position "0".



Grille de four pour la cuisson de plats, de moules à cake, de rôtis, d'aliments à griller et de plats surgelés.

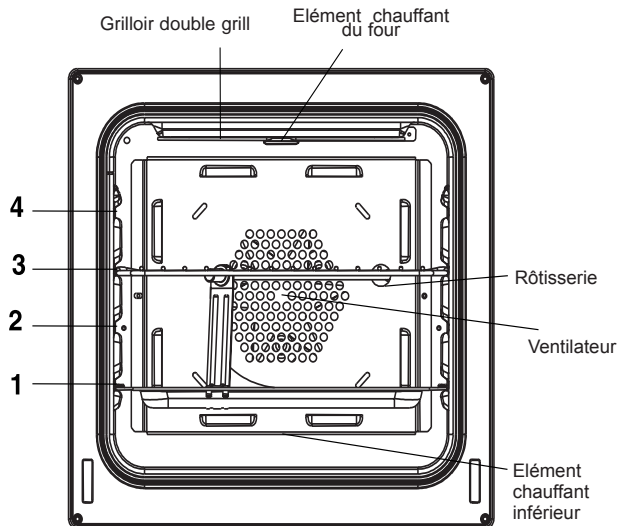
Plateau de cuisson pour gâteau moussé, plats surgelés et grands rôtis. Il peut également être utilisé pour recueillir les égouttements de graisse lors de grillades directement sur la grille de four.

Fig. 5



CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

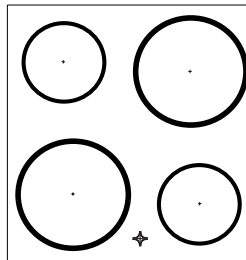
Les accessoires peuvent être insérés dans le four à 4 niveaux différents. Les positions de plateaux sont numérotées à partir du fond du four, comme cela est représenté à la figure 6.



CONNAISSANCE DE VOTRE APPAREIL

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Plaque vitrocéramique



Avant droite	1200 W
Arrière droite	1800 W
Avant gauche	1800 W
Arrière gauche	1200 W

Four

Élément chauffants supérieur et inférieur	2300 W
Élément chauffant inférieur	1200 W
Grille	2000 W
Double Gril	3100 W
Ventilateur	25W
Lampe	25 W
Appareil tournant de grillage	4 W

Espace de grille 1225 cm²

Capacité de four

<i>Sans ventilateur</i>	Volume net	56.7 lt
<i>Avec ventilateur</i>	Volume net	51.3 lt

Extérieures

Hauteur (du sol au couvercle du plan) 84.3 cm

Dimensions extérieures

Largeur 60 cm
Profondeur (sauf les manches) 62 cm

230 VAC

DONNEES TECHNIQUES

Emplacement de la plaquette signalétique

A l'intérieur du couvercle de tiroir ou à la face arrière.

Alimentation électrique

230 V AC



Cet appareil respecte les directives CEE suivantes: 89/326 (Directive relative à la compatibilité électromagnétique) et modifications ultérieures, et 73/23 Directive relative à la basse tension, 93/69 (Directives générales) et toutes les révisions.

UTILISATION DE L'APPAREIL

AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL



Avant l'utilisation, enlevez tous les matériaux d'emballage tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'appareil.

Avant sa première utilisation, le four doit être chauffé sans aliment. Cette opération peut entraîner le dégagement d'une odeur désagréable. Ce phénomène est toutefois assez normal.



1. Enlevez les accessoires de four et assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés.
2. Réglez le bouton de commande du four/du gril sur et tournez le bouton de thermostat sur max.
3. Ouvrez une fenêtre pour assurer une bonne ventilation.
4. Faites fonctionner le four à vide durant environ 45 minutes. Cette procédure doit être répétée avec la fonction de gril durant environ 5 à 10 minutes.

UTILISATION DU FOUR



Utilisez toujours la fonction de cuisson avec la porte du four fermée.

Ecartez-vous lors de l'ouverture de la porte basculante du four. Ne la laissez pas chuter en position ouverte, soutenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à son ouverture complète.

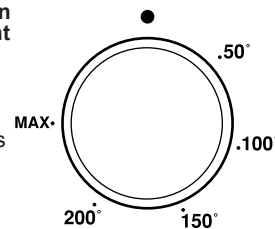
Utilisez uniquement une feuille d'aluminium pour recouvrir des aliments ou des plats de cuisson, l'utilisation de feuilles d'aluminium pour recouvrir les plateaux ou le fond du four entraîne un danger d'incendie.

La partie supérieure du four devient extrêmement chaude pendant son utilisation, soyez donc très prudent pour éviter tout contact avec la peau.

Bouton de thermostat du four/du gril

La température est réglée selon les exigences personnelles pour les fonctions du four/du gril.

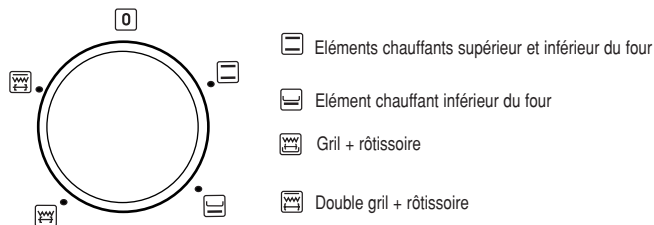
0 °C Arrêt
50 °C Température minimale
250 °C Température maximale



UTILISATION DE L'APPAREIL

Le voyant rouge du thermostat s'allume jusqu'à l'atteinte de la température sélectionnée et s'éteint ensuite; il s'allume et s'éteint régulièrement puisque le thermostat fonctionne pour maintenir la température sélectionnée.

Bouton de commande du four/du grill



Eléments chauffants supérieur et inférieur du four (cuisson conventionnelle)

La cuisson conventionnelle est assurée par convection naturelle. Il est nécessaire de préchauffer le four.

Tournez le bouton du four/du grill dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour sélectionner le symbole des éléments chauffants supérieur et inférieur du four; ensuite, tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température souhaitée.

Seule l'expérience vous permettra de déterminer la sélection de la température correcte pour vos exigences personnelles. Préchauffage: Le four doit être préchauffé lorsque vous cuisez des aliments congelés ou réfrigérés, et nous recommandons le préchauffage pour des préparations avec levure, des pâtes lisses, des soufflés et des meringues.

Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant s'arrête pour la première fois; cela durera une dizaine de minutes en fonction de la température sélectionnée.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Elément chauffant inférieur du four

Cette fonction s'avère particulièrement utile pour cuire de la pâtisserie ou des pizzas. Elle peut également être utilisée pour mettre la dernière main à des quiches ou à des tartes afin de s'assurer que la pâte de base est suffisamment cuite.

Zones de chaleur pour cuisson conventionnelle

La température au centre du four correspond à la température sélectionnée et est légèrement supérieure dans la partie supérieure du four et légèrement inférieure au fond du four. Ces zones de chaleur peuvent avoir leur utilité, vu qu'il est possible de cuire simultanément plusieurs plats nécessitant des températures différentes.


Si vous préférez une cuisson plus foncée, cuisez sur un plateau supérieur; pour une cuisson plus pâle, utilisez un plateau inférieur.

Grillades

Des pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est utilisé; éloignez les jeunes enfants. Grillez toujours les aliments avec la porte du four fermée.

Pour des résultats de cuisson optimaux, préchauffez toujours le grill pendant 3 minutes environ.



1. Tournez le bouton de commande du four/du grill jusqu'au symbole .
2. Tournez le bouton du thermostat sur 200°C.
3. Réglez la position en hauteur de la grille et du plateau pour pouvoir cuire des aliments d'épaisseur différente.

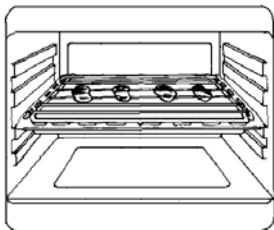


L'utilisation de feuille d'aluminium pour couvrir le grilloir, ou l'emballage d'aliments dans une feuille d'aluminium peuvent entraîner un risque d'incendie, et le pouvoir réfléchissant de l'aluminium risque d'endommager l'élément du grill.

Grillades de viande



1. Préparez la viande à griller, huilez-en légèrement les deux faces.
2. Placez-la sur la grille du four.
3. Réglez le bouton de commande et le bouton du thermostat.
4. Glissez ensemble la grille du four et le plateau de four au niveau 3.
5. Lorsque la première face a bruni, retournez la viande sans la piquer afin que les jus ne s'écoulent pas.
6. Grillez la seconde face.

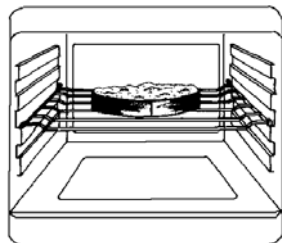


Le temps de cuisson n'est pas déterminé par le poids, mais par l'épaisseur du morceau à griller.

Pour dorer les viandes



1. Réglez le bouton de commande et le bouton du thermostat.
2. Placez le plat sur la grille et glissez celle-ci au niveau 2 ou 3.
3. Laissez le plat sous le grill pendant quelques minutes.



Double grill

Cette fonction vous permet de créer une zone de grillage plus vaste et plus puissante. Vous pouvez utiliser la fonction du double grill lorsque vous avez besoin de grandes zones de grillage (pour griller du pain, faire dorer un plateau complet de pâtisserie, etc.). Cette fonction vous permet d'obtenir des surfaces plus homogènes, grillées et dorées à souhait pour de grands mets.



Grill avec rôtissoire

Utilisation de la rôtissoire

Dévissez la vis-papillon de la fourche (1) et retirez-la de la broche. Préparez la pièce de viande comme il se doit et embrochez-la. Remplacez la fourche et serrez la vis-papillon (voir figure 7).

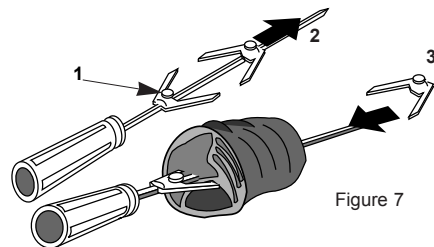
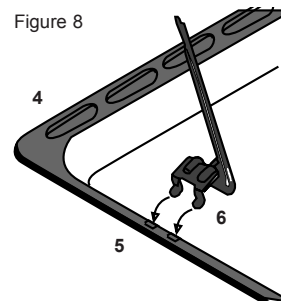


Figure 7

Pour monter le support de broche rotative, introduisez le porte-broche (6) dans les trous (5) du plateau, comme représenté à la figure 8.

Figure 8



Introduisez le plateau dans la position 1. Utilisation de la fonction Rôtisserie. Placez la broche sur le porte broche. Lors de la mise en place de l'ensemble, vérifiez que la broche soit bien engagée dans l'axe creux de sortie du moteur. Dévissez doucement la poignée située à l'extrémité de la broche, ce qui vous permettra de fermer la porte pendant la cuisson (voir figure 9).

Le tournebroche tourne lentement, tout en cuisant votre rôti uniformément.

1. Tournez le bouton du four/du grill sur le symbole adéquat.

2. Réglez le bouton de thermostat sur la température de votre choix.

A la fin de cuisson, revissez toujours la poignée sur la broche avant de sortir votre rôti.

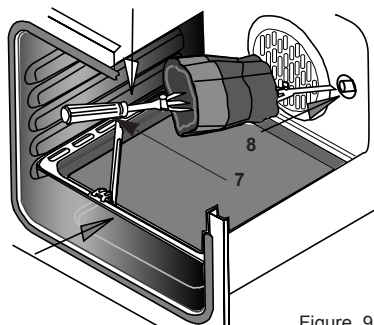


Figure. 9



Double grill avec broche tournante

Cette fonction combine les avantages de la vaste zone de grillage du double grill avec la fonction de broche tournante. Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque vous devez cuire de grands morceaux de viande avec le tournebroche.

SUGGESTIONS ET CONSEILS

Condensation et vapeur

Tout comme une bouilloire, les aliments produisent de la vapeur lorsqu'ils sont chauffés. Les bouches d'aération du four permettent à une partie de cette vapeur de s'échapper. Cependant, écarter-vous toujours du four lorsque vous ouvrez sa porte pour permettre l'évacuation de la vapeur ou de la chaleur accumulée.

Si elle entre en contact avec une surface froide à l'extérieur du four, une garniture par exemple, la vapeur se condense et produit des gouttelettes d'eau. Ce qui est relativement normal et n'implique pas un défaut du four. Éliminez régulièrement la condensation et les souillures des surfaces pour en éviter la décoloration.

Ustensiles de cuisson

Utilisez des plats adaptés au four et qui résisteront à des températures de 310°C maximum.

Les plaques de cuisson, les plats allant au four, etc. ne peuvent pas être directement posés sur le fond du four.



Cuisson au four

- Arrêtez le four 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.
- L'épaisseur, le matériau et la couleur du plat influencent les résultats de la cuisson.
- En cuisant, certaines préparations augmentent de volume; assurez-vous que le plat est suffisamment grand à cet effet.
- Utilisez le plateau de cuisson proportionnel aux ingrédients à rôtir pour éviter des égouttements de graisse pendant le grillage.
- Pour éviter les éclaboussures de graisses chaudes, piquez la peau des volailles et les saucisses avec une fourchette avant la cuisson.
- Pour les soufflés, utilisez des plats en verre résistant à la chaleur.

Les effets des plats sur les résultats de la cuisson

Les plats et les moules diffèrent par leur épaisseur, leur conductivité, leur couleur, etc., ce qui affecte le mode de transmission de chaleur aux aliments qu'ils contiennent.

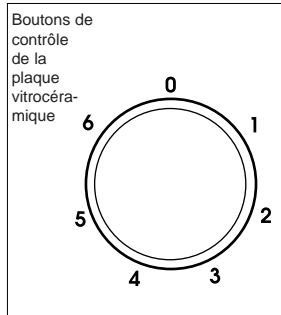
Les ustensiles en aluminium, en terre cuite, en verre résistant au four et très brillants réduisent la cuisson et la coloration des aliments.

La fonte émaillée, l'aluminium anodisé, l'aluminium avec surface intérieure anti-adhésive et surface extérieure colorée et foncée, ainsi que les ustensiles lourds augmentent la cuisson et le dorage de base.

La bouche d'aération du four

Le four est aéré grâce à une ouverture aménagée à l'arrière du plan de cuisson (voir figure 5). Ne recouvrez jamais cette ouverture d'une feuille en aluminium ou en un autre matériau. La ventilation du four ne fonctionnerait pas correctement.

UTILISATION DE LA PLAQUE VITROCERAMIQUE



Pour utiliser une zone de cuisson, faites pivoter le bouton de contrôle correspondant pour le placer sur le réglage souhaité.

Nous recommandons que le bouton de contrôle soit placé dans sa position maximale (6) pendant un bref laps de temps afin de lancer le processus de chauffe, avant de le placer dans la position souhaitée. Lorsque l'élément de chauffe est activé, l'indicateur de l'unité s'allume. Ceci permet également de se rendre compte qu'on a oublié de couper un élément.

⚠ La plaque vitrocéramique peut produire une légère fumée ou une odeur légèrement déplaisante lorsqu'elle est utilisée pour la première fois. Ceci est normal et ce phénomène disparaîtra après quelques minutes.

⚠ N'abandonnez pas sur la plaque un objet susceptible de fondre.

Le tableau suivant fournit des suggestions pour le réglage correct des plaques.

OFF	0	
Très faible	1	Pour maintenir les aliments chauds – pour faire fondre du beurre ou du chocolat
Faible	2	Pour préparer des sauces à base de crème, des potées et des puddings au lait ou pour faire cuire des œufs
Lent	3	Légumes secs, aliments congelés, fruits, eau bouillante ou lait
Moyen	4	Pommes de terre bouillies, légumes frais, pâtes, potages, bouillons, crêpes ou poissons
Elevé	5	Potées plus importantes, roulades de viande, pois sons, omelettes, steaks
Frيره	6	Steaks, escalopes et aliments frits



Assurez-vous que les casseroles sont suffisamment grandes pour éviter que les liquides ne se répandent sur les plaques.

Ne laissez jamais les plaques allumées sans casserole ou avec une casserole vide. Veillez à ne pas vous pencher au-dessus d'une plaque électrique chaude.

Tournez les poignées des casseroles en position sûre de sorte qu'elles soient hors de portée des enfants et que ceux-ci ne puissent pas les attraper accidentellement.

Faites attention en faisant frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude, car les éclaboussures surchauffées peuvent s'enflammer aisément.

Contactez votre Centre de Service local si vous éprouvez des difficultés à tourner les boutons de commande.

Positionnez correctement la casserole sur la plaque chauffante, comme illustré à la figure 10.

A la fin de la cuisson, vérifiez si toutes les commandes sont en position éteinte.

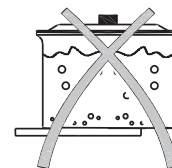
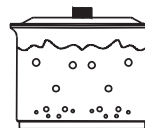
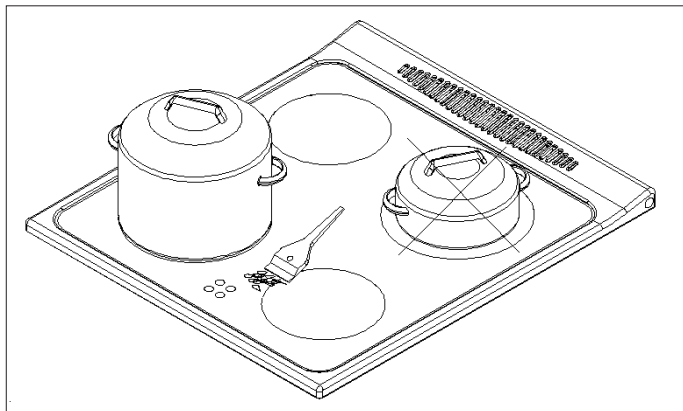


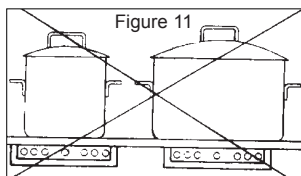
Figure 10

UTILISATION DE L'APPAREIL



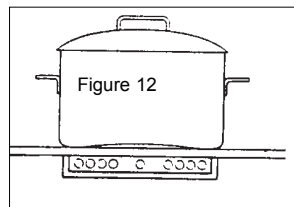
OBTENEZ LE MEILLEUR DE VOTRE CUISINIÈRE AVEC DES USTENSILES DE BONNE QUALITÉ

Les casseroles à fond rugueux ne doivent pas être utilisées car elles risquent de rayer la surface de la vitre-céramique. Avant toute utilisation, vérifiez que le fond des casseroles soit bien propre et sec.

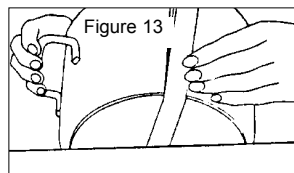


Les casseroles doivent avoir un diamètre adapté aux foyers utilisés.

UTILISATION DE L'APPAREIL



Lorsqu'elles sont froides, le fond des casseroles doit être légèrement concave car il se dilate lorsqu'il est chaud et adhère alors à la surface du réchaud. La chaleur est ainsi mieux transmise. L'épaisseur idéale pour les fonds de casseroles est de 2 à 3 mm pour des casseroles émaillées et de 4 à 6 mm pour des casseroles inoxydables avec un fond de type sandwich.



Il existe une manière très simple de vérifier si le fond de la casserole est concave à l'état froid. Placez la casserole sur le bord droit d'une table. Veillez à ce que la moitié de la casserole soit sur la table et l'autre dans le vide et glissez entre la table et la casserole quelques languettes de papier. Il faut prévoir 5 à 10 languettes pour des casseroles en émail et 2 à 5 languettes pour des casseroles en acier inoxydable (la quantité maximale donnée doit être utilisée pour des grandes casseroles).

Attention : En cas de fêlure visible sur la surface vitrocéramique, débranchez immédiatement votre appareil de l'alimentation électrique.

LES RECHAUDS VITROCERAMIQUES SONT FACILES A NETTOYER ET A ENTREtenir

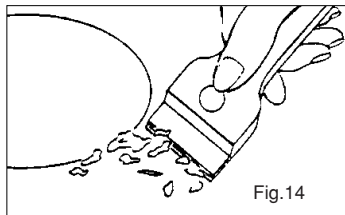


Fig.14

Veuillez d'abord enlever tous les restes de nourriture et les graisses avec de préférence un grattoir à lame de rasoir ou quelque chose de semblable. Ensuite nettoyez la plaque de cuisson, tant qu'elle est encore chaude, avec un nettoyant adéquat et un morceau de papier. Rincez ensuite la plaque et frottez-la avec un chiffon propre.

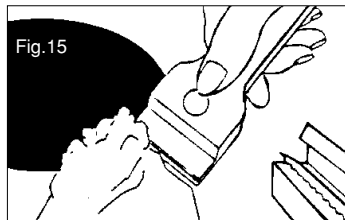


Fig.15

Si, par hasard, du papier aluminium ou des matières plastiques ont fondus sur votre table, il faut les enlever immédiatement cela vaut également pour le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre qui pourraient déborder sur votre table. Vous éviterez ainsi d'endommager le verre vitrocéramique.

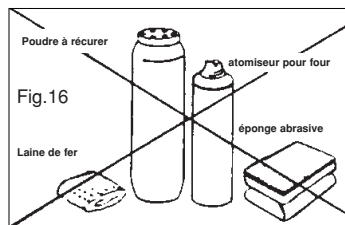


Fig.16

N'utilisez jamais de poudre abrasive ou d'éponge à récurer métallique. Cette restriction s'applique aussi aux atomiseurs pour four et aux détachants.

⚠ Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que tous les boutons de commande sont commutés sur la position OFF et que l'appareil est complètement refroidi. Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.

Produits de nettoyage

Avant d'utiliser des produits de nettoyage, vérifiez qu'ils conviennent à cet usage et qu'ils sont recommandés par le fabricant.

⚠ N'utilisez pas de pâtes caustiques, de poudres récurer abrasives, de paille de fer ou d'instruments durs, car ils endommageront les surfaces.

Compartment du four

Il est préférable de nettoyer le compartiment émaillé du four alors que le four est encore chaud. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec un chiffon doux imbibé de savonnée. Il sera de temps en temps nécessaire de prévoir un nettoyage plus approfondi avec un détergent liquide.

Porte du four

i Utilisez un détergent pour vitre pour nettoyer les vitres intérieure et extérieure du four. Rincez, et faites briller avec un chiffon sec.

La porte peut être démontée pour être nettoyée en procédant comme suit:



1. Ouvrez complètement la porte.

2. Enfoncez la broche métallique à travers les trous, comme illustré à la figure 17.

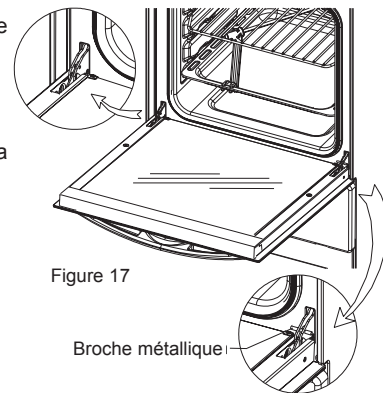
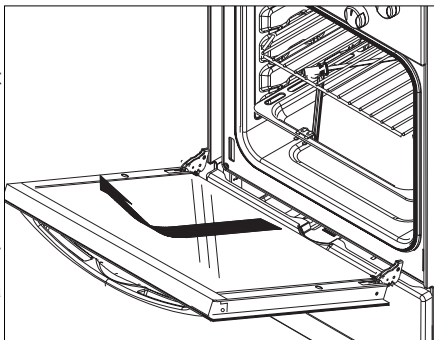


Figure 17

Broche métallique

- Faites de même pour les deux charnières.
- Soulevez légèrement la porte et retirez-la verticalement. La porte est complètement sortie. Voir figure ci-dessous.
- En remettant la porte en place, réintroduisez-la dans les trous des charnières. Abaissez-la complètement et enlevez les broches.



NE NETTOYEZ PAS le four lorsque les vitres sont chaudes. Elles risquent de se briser si vous ne tenez pas compte de cet avertissement.

Si la vitre de la porte en verre se fendille ou présente des griffes profondes, le verre sera affaibli et devra être remplacé pour éviter le bris du panneau de la vitre. Contactez votre Centre de Service local qui se fera un plaisir de vous aviser davantage.

Démontage de la vitre intérieure

Afin de faciliter le nettoyage, la vitre intérieure de la porte est facilement démontable. Suivre les étapes ci-dessous :



- Ouvrir complètement la porte
- Afin de bloquer la porte et d'éviter une détérioration il est important d'insérer dans le trou de la charnière la tige métallique fournie (voir fig 18).
- Répéter cette opération pour l'autre charnière.
- Pour libérer la vitre de ses deux ergots situés en bas de chaque cotés, tirer vers soi comme indiqué sur le croquis (Voir fig.18-étape 1). Une fois libérée des ses ergots, vous pouvez la sortir de son support (voir fig.18-étape 2)

- Le nettoyage de la porte intérieure et extérieure peut débuter. Il est recommandé d'utiliser uniquement de l'eau savonneuse et une éponge non abrasive.

Remontage de la porte

- Nettoyez les deux faces intérieures et extérieures des deux vitres (voir fig.19-étape 1). N'utilisez qu'un chiffon propre légèrement imbibé d'eau chaude, et séchez avec un chiffon doux (voir fig.1-étape 2).

Accessoires

Il s'avère préférable de faire tremper les accessoires dans une savonnée ordinaire immédiatement après chaque utilisation. Toutes les souillures restantes peuvent alors être aisément éliminées à la brosse ou avec une l'éponge.

Figure 18

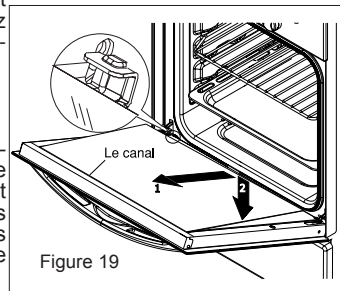
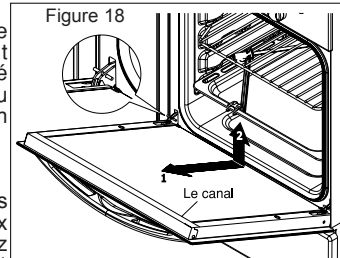


Figure 19

Tableau de commande et boutons

Nettoyez toutes les taches et les éclaboussures à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux imbibé de produit de vaisselle. Frottez légèrement le tableau de commande.

Surfaces peintes, pièces en métal et en plastique

N'utilisez pas d'éponges d'acier abrasives, d'ammoniaque, ou de détergents pour four disponibles dans le commerce. Pour nettoyer les surfaces en toute sécurité, n'utilisez qu'un chiffon propre légèrement humecté d'eau savonneuse chaude, et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Plaque vitrocéramique

Enlevez d'abord les aliments et la graisse répandus à l'aide d'une spatule métallique. Commencez à nettoyer la plaque alors qu'elle est encore chaude. Pour nettoyer la plaque, il est recommandé d'utiliser un produit de nettoyage approprié et un chiffon de papier, de rincer ensuite et de sécher la plaque à l'aide d'un chiffon propre.

Au cas où des fragments de pellicule aluminium ou plastique devraient fondre sur la surface chaude, ils devront être éliminés immédiatement de la zone de cuisson chaude à l'aide d'une raclette. Ceci évitera un quelconque dommage au niveau de la surface. Ceci s'applique également au sucre ou aux aliments à teneur en sucre, qui pourraient être répandus sur la plaque.

Plateau de cuisson

Pour nettoyer le plateau émaillé, utilisez du détergent et de l'eau chaude. Rincez et essuyez avec un chiffon sec.

Remplacement du joint d'étanchéité du four

S'il est défectueux, le joint d'étanchéité du four doit être remplacé. Vous pouvez obtenir des joints d'étanchéité de remplacement auprès du service après-vente. À cette fin, spécifiez le numéro de modèle de votre appareil.



1. Ouvrez la porte du four.
2. Enlevez l'ancien joint en sortant le joint des coins, un par un comme illustré à la figure 20.
3. Quatre crochets sont fixés au joint d'étanchéité. Utilisez ces crochets pour attacher le nouveau joint d'étanchéité et enfoncez-le correctement.

Remarque: Placez le joint d'étanchéité en prenant soin de commencer par le centre inférieur comme illustré ci-dessous.

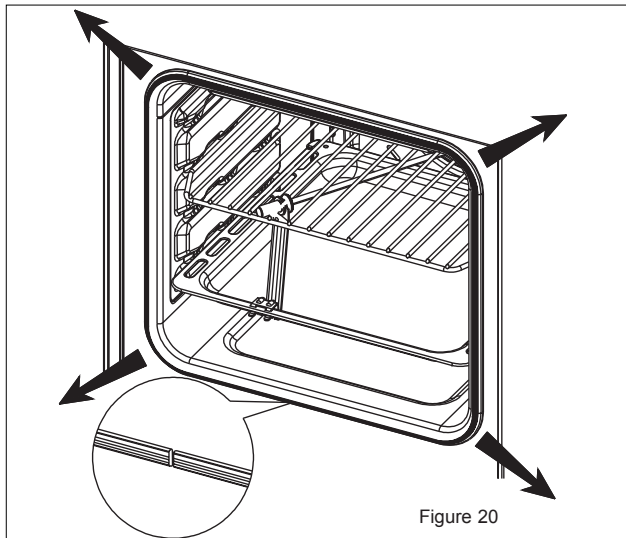
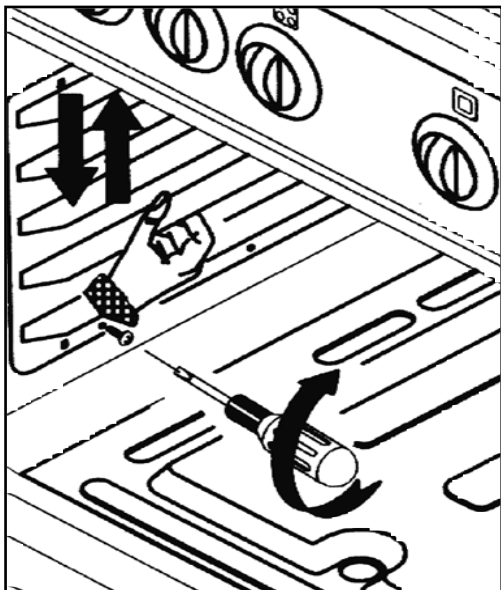


Figure 20

Panneaux autonettoyants

Certains modèles sont munis de panneaux autonettoyants (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 autonettoyants 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.



Avant de contacter votre Centre de Service local, effectuez les contrôles suivants si l'appareil ne fonctionne pas correctement,

IMPORTANT: Si vous appelez un technicien pour une panne reprise ci-dessous, ou pour réparer une panne provoquée par une utilisation ou une installation incorrecte, l'intervention vous sera facturée, même si l'appareil est encore couvert par la garantie.

Symptômes

Solutions

Légère odeur ou petite quantité de fumée en utilisant l'appareil pour la première fois.

- C'est normal et cela devrait cesser après une brève période.

La plaque chauffante ne chauffe pas.

- Vérifiez si l'appareil et le raccordement électrique sont enclenchés.
- Vérifiez si le fusible principal n'est pas sauté.
- Contrôlez si vous avez tourné le bouton de commande adéquat.

La plaque chauffante ne fournit pas de résultats satisfaisants.

- Vérifiez si la plaque chauffante est propre et sèche.
- Vérifiez que la casserole est correctement dimensionnée pour la plaque chauffante.
- Vérifiez que la casserole possède un fond plat.
- Vérifiez si le réglage est correct pour le type de cuisson.

Le four ne s'allume pas.

- Vérifiez qu'une fonction de cuisson / une température a été sélectionnée.
- Vérifiez si l'appareil et le raccordement électrique sont enclenchés.

Le four ne procure pas de résultats satisfaisants.

- Le bouton de commande du four n'est pas réglé correctement.
- La position du plateau est incorrecte.
- Des récipients de cuisson inadéquats ou mal dimensionnés ont été utilisés.
- Le thermostat du four / du gril est défectueux.

Les aliments ne sont pas grillés correctement.

- Le bouton de commande du gril n'est pas commuté sur gril.
- Utilisation d'une position incorrecte de plateau.
- Les récipients de cuisson ne conviennent pas pour les grillades.
- Le thermostat du four / du gril est défectueux.

La fonction grille donne des résultats irréguliers

- Vérifiez que la plaque du gril a été enfoncée complètement vers l'arrière du four.

De la vapeur et de la condensation se déposent sur les ingrédients et le compartiment du four.

- Référez-vous aux instructions figurant aux "Suggestions & Conseils".
 - Ne laissez pas les plats à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après la fin de la cuisson.
-

Si après ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, contactez votre Centre de Service le plus proche. Lorsque vous le contactez, communiquez-lui les informations suivantes:

1. Votre nom, votre adresse et votre code postal.
2. Votre numéro de téléphone.
3. Une description claire et concise de la panne.
4. Le modèle et le numéro de série (voir plaquette signalétique).
5. La date et le lieu d'achat.
6. La plaque signalétique est fixée à l'intérieur du couvercle du tiroir ou du couvercle arrière du four de l'appareil.