



MARQUE: SCHOLTES

REFERENCE: FMN 36.1 WH

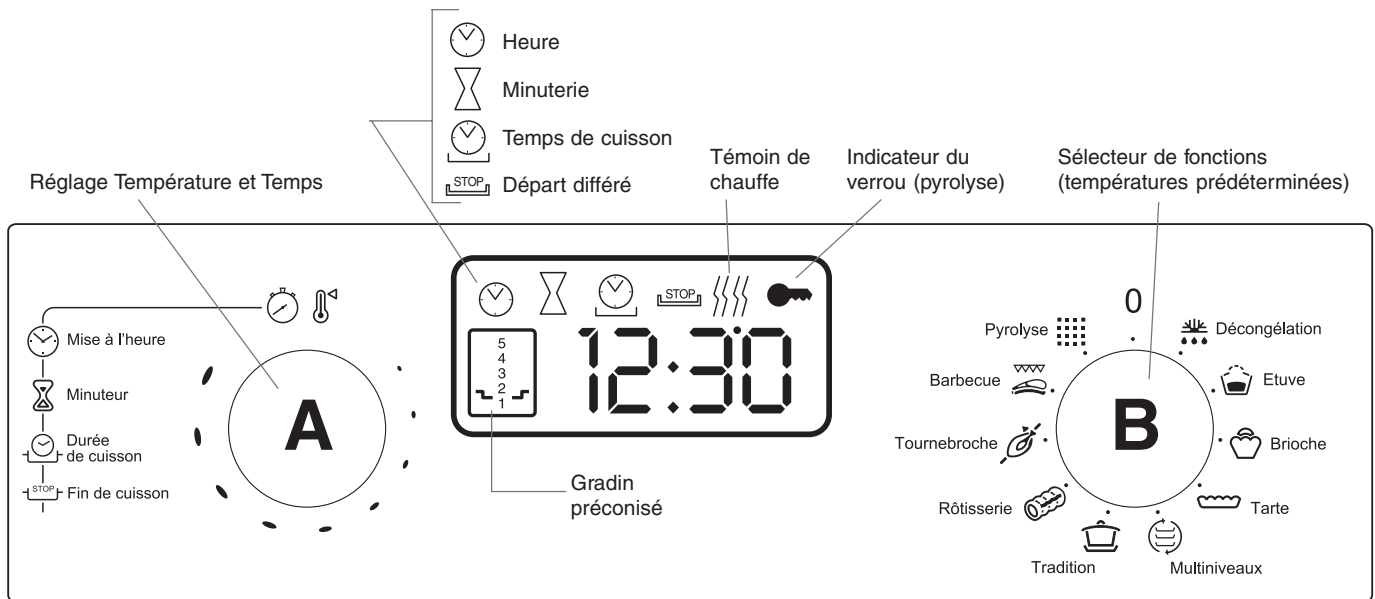
CODIC: 2623323



Sommaire

Le tableau de bord	17
La mise à l'heure	17
Le minuteur	17
Les cuissons	18
Présentation	18
Les fonctions	18
Le fonctionnement	19
Lancer une cuisson	19
Modifier la température	19
Arrêt du four	19
Désactivation "Demo Mode"	19
La programmation	20-21
Programmation d'une durée de cuisson en départ immédiat	20
Programmation d'une durée de cuisson en départ différé	21
Les accessoires	22-23
Rétablissement après une panne de courant	23
Tableaux de correspondance plats/fonction de cuisson	24-25
Pyrolyse	26
Précautions avant la pyrolyse	26
Fonctionnement	26
Remarques importantes	26
QUE FAIRE SI	27
Caractéristiques Techniques	27

Le tableau de bord



La manette **A** permet de régler l'heure, la température, le minuteur et une durée de cuisson ou de pyrolyse.
La manette **B** permet la sélection des modes de cuisson.

La mise à l'heure

A la mise sous tension, le symbole s'allume et 0:00 clignote sur l'afficheur digital. Pour régler l'heure, procédez ainsi:

				Note
Tournez pour régler l'heure	Appuyez pour valider	Les minutes clignent → Tournez pour régler les minutes	Appuyez pour valider	Pour la mise à l'heure, tournez A pour éclairer le symbole , appuyez et suivez ensuite la même procédure

Note

L'heure n'est modifiable que si votre four est hors fonction (pas de cuisson en cours, pas de programmation en cours).

Le minuteur

Le **minuteur**, symbolisé sur le bandeau par le logo , **est indépendant du fonctionnement du four**. Pour régler un temps, procédez ainsi:

				Note
Tournez pour éclairer le symbole du minuteur	Appuyez pour accéder au réglage	Tournez pour régler le temps (de 0 à 23 heures 59 minutes)	Appuyez pour valider le réglage	

Une série de bips sonores signale que le temps est écoulé. Appuyez sur la manette **A** pour arrêter la sonnerie.

Les cuissons

1. Présentation


Pour chaque, le four gère seul les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus sophistiquées : température, source de chaleur et brassage de l'air sont maîtrisés automatiquement.



Ce chapitre a été rédigé avec le concours de **notre conseiller culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons.

Le choix des **modes de cuisson**, des **températures** ainsi que les **hauteurs d'enfournement** sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.










Pour chaque fonction, nous vous précisons dans le tableau suivant s'il convient d'enfourner votre préparation à **froid** ou à **chaud**. Respectez ces indications, elles vous garantissent un résultat culinaire optimal.

Durant la phase de préchauffage (si vous souhaitez enfourner à chaud), le voyant  clignote. Il devient fixe quand la température est atteinte. Vous pouvez enfourner votre plat.

La température est déterminée automatiquement en fonction du type de cuisson choisi; vous pouvez cependant la modifier pour l'adapter à votre recette (voir page suivante).

Vous pouvez également notifier un **temps de cuisson** avec un **démarrage immédiat ou différé** (voir page suivante).

2. Les fonctions


	Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Niveau grille 1	Niveau grille 2	Enfournement	Note
	Décongélation*		1	2			La méthode de décongélation à préconiser reste la décongélation lente au réfrigérateur. Gain de temps de 50% avec le four. Convient à tous les aliments crus ou cuits.
	Etuve	Levée des pâtes à base de levure de boulanger (brioche, pain, tarte au sucre, croissants,...)	2			froid	Température (40°C) non modifiable.
	Brioches	Viennoiseries (préparations à base de levure de boulanger)	2			chaud	Si vous souhaitez cuire une pizza, nous vous recommandons d'augmenter la température à 220°C.
	Tartes	Tartes sucrées ou salées (pâte brisée ou feuilletée)	2			chaud	Saisie parfaite du dessous et coloration appropriée de la garniture.
	Multiniveaux	Plusieurs plats sur 2 ou 3 niveaux sans transmission d'odeur ou de saveur Gâteaux autres que Tartes et Brioches (choux, quatre-quart, génoise,...)	1	3	5 (si 3 niveaux)	chaud	Si vous utilisez cette fonction pour une cuisson simple, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.
	Tradition	Plats mijotés (beackeoffe, bourguignon, braisés,...) ou cuisson au bain-marie (terrines, crèmes,...)	2			chaud	Pour le bain marie, vous pouvez mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.
	Rôtisserie	Rôtis (viandes blanche ou rouge) et gratins	1	2		froid	La température préconisée garantit une saisie et une cuisson parfaites et évite la production de fumée. Si votre viande est dans un plat, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.
	Tournebroche*	Cuisson de pièces de viande rouge ou blanche	1	3 (tournebroche)		froid	
	Barbecue	Côtes de bœuf, poissons, grillades, gratins sur assiette (sabayon),...	1	Le niveau dépend de l'épaisseur de la pièce à griller		chaud	

Notes sur la décongélation

- Un produit décongelé doit être consommé rapidement.
- Ne jamais recongeler un aliment décongelé.
- Retirez l'aliment du four une fois la décongélation terminée et placez-le dans le réfrigérateur dans l'attente d'une consommation ou d'une cuisson proche.


Les fonctionnements

1. Lancer une cuisson

- Tournez la manette **B** sur la fonction choisie,
- La température et le niveau d'enfournement préconisés pour la fonction choisie s'affichent.
- Durant la phase de préchauffage, le symbole  clignote (uniquement pour certaines fonctions. Il devient fixe à la fin du préchauffage.

2. Modifier la température



Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- Tournez la manette **A**  pour afficher la température,
- appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage,
- tournez la manette **A** pour augmenter ou diminuer la température,
- appuyez sur la manette **A** pour valider la modification.

3. Arrêt de four

Lorsque vous jugez la cuisson suffisante, ramenez la manette **B** sur la position 0.

4. Désactivation "Demo Mode"



- Appuyez trois fois de suite sur le bouton **A** 
- Tournez le bouton **A** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre 

La programmation

1. Programmation d'une durée de cuisson en départ immédiat

Vous pouvez régler une durée de cuisson afin que le four démarre immédiatement et s'arrête de chauffer automatiquement à la fin du temps programmé.

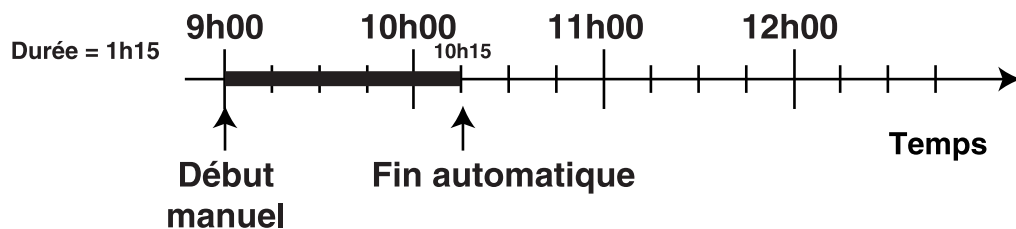
Sélectionnez un mode de cuisson et modifiez si nécessaire la température. Enfourez votre préparation et procédez aux réglages suivants:

1. Tournez la manette **A**  pour éclairer le symbole ,
2. Appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage du temps de cuisson: l'affichage "2.00" clignote ⁽¹⁾.
3. Tournez la manette **A** pour afficher le temps de cuisson souhaité (minimum 20 minutes - maximum 9h59),
4. appuyez sur la manette **A** pour valider la programmation. Le temps programmé sera affiché en alternance avec la température choisie.

⁽¹⁾ Pour des raisons de sécurité, en mode manuel (sans programmation), une durée de cuisson de 2 heures a été définie pour chacune des fonctions. A l'issue des 2 heures, le four s'éteint automatiquement.

Exemple

Il est 9h00, vous programmez un temps de cuisson de 1h15. La cuisson s'arrêtera automatiquement à 10h15.



Une série de bips sonores et l'affichage "end" indiquent que le temps programmé est écoulé, la cuisson s'arrête.

- Appuyez sur la manette **A** pour arrêter le bip.
- Ramenez la manette **B** sur la position 0 pour faire disparaître l'affichage "end".

La programmation

2. Programmation d'une durée de cuisson en départ différé


Vous pouvez programmer votre four pour que votre préparation soit prête à une heure donnée : le programmeur détermine automatiquement l'heure de début de cuisson et le four s'arrête au moment souhaité.

Exemple

Il est 9h00, vous souhaitez que votre plat soit prêt à 12h30 sachant que la cuisson doit durer 1h15: nous allons donc programmer la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Le four déterminera automatiquement qu'il doit démarrer à 11h15 pour que la cuisson se termine à 12h30.


1ère étape

Enfournez votre plat et sélectionnez un mode de cuisson. Modifiez si besoin la température et programmez un temps de cuisson comme suit :

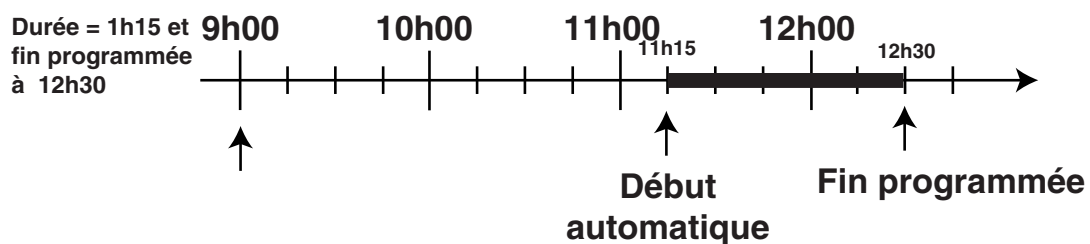
1. Tournez la manette **A** pour éclairer le symbole ,
2. Appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage du temps de cuisson: l'affichage "2.00" clignote.
3. Tournez la manette **A** pour afficher le temps de cuisson souhaité (minimum 20 minutes - maximum 9h59),
4. appuyez sur la manette **A** pour valider la programmation. La durée sera affichée en alternance avec la température choisie.

2ème étape

Programmez l'heure de fin de cuisson souhaitée:

1. Tournez la manette **A** pour éclairer le symbole  (l'affichage indique 10h15, soit l'heure de fin de cuisson si la cuisson démarrerait tout de suite),
2. Appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage de l'heure de fin souhaitée,
3. Tournez la manette **A** pour régler l'heure de fin de cuisson,
4. Appuyez sur la manette **A** pour confirmer le réglage. L'heure de fin de cuisson sera affichée en alternance avec la température choisie.

La cuisson commencera à 11h15 pour se terminer à 12h30.



Une série de bips sonores et l'affichage "end" indiquent que le temps programmé est écoulé, la cuisson s'arrête.

- Appuyez sur la manette **A** pour arrêter le bip.
- Ramenez la manette **B** sur la position 0 pour faire disparaître l'affichage "end".

Les accessoires

Votre four propose 5 niveaux d'enfournement (gradins 1 à 5, numérotés à partir du bas) en fonction des cuissons à réaliser.

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, l'afficheur indique le niveau d'enfournement idéal.

Le plateau émaillé

Il est utilisé:

- comme **support de plat** pour toutes les cuissons sur un niveau et le bain-marie au gradin 2,
- comme **support de préparations** (feuilletés, tartes, choux,...) au gradin 2,
- comme **récupérateur des jus et graisses** de cuisson associé à une grille (viandes, poissons, ...); dans ce cas, il sera toujours positionné au gradin 1.
- comme **support de plat ou de préparations** pour une cuisson multiple; dans ce cas, il est positionné au gradin 1.

Il est déconseillé d'utiliser le plateau émaillé aux gradins 4 et 5.

Les grilles

Elles sont utilisées:

- comme support de plat pour une cuisson multiple (gradin 3 pour une cuisson sur 2 niveaux et gradin 3 et 5 pour une cuisson sur 3 niveaux),
- comme support de viande ou poisson associée au plateau émaillé pour la récupération des jus; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2,
- comme support de pièces à décongeler associée au plateau émaillé pour la récupération des exsudats; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2.

NOTE

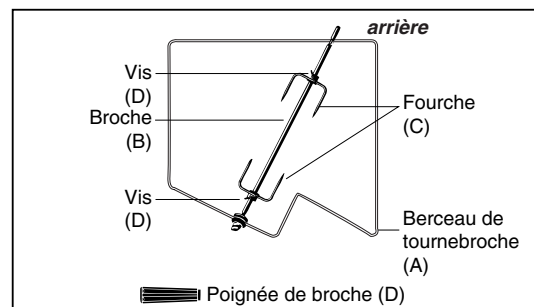
Si vous souhaitez cuire une charge lourde (supérieure à 8 kg), nous vous recommandons l'emploi du plateau émaillé. Si cependant vous devez utiliser la grille, retournez-la (↔).

Le tournebroche

Le tournebroche est composé d'un berceau, d'une broche et d'une poignée.

Procédez ainsi :

- Placez le berceau (A) au gradin 3,
- Embrochez la pièce à rôtir en son centre, positionnez la pièce à égale distance des extrémités de la broche (B),
- Immobilisez la viande à l'aide des fourches (C),
- Fixez les fourches dans la viande avec les vis (D),
- Ajustez le tout sur le berceau, en encastrant bien le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte.



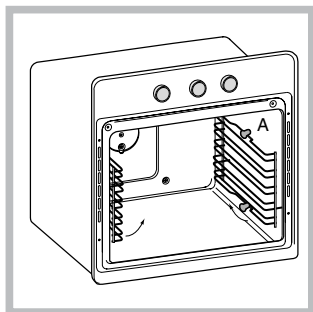
La poignée amovible en matière isolante permet d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson. Elle doit être retirée durant la cuisson.

Utilisez le plateau émaillé au gradin 1 pour la récupération des jus de cuisson et placez le berceau tournebroche au gradin 3.

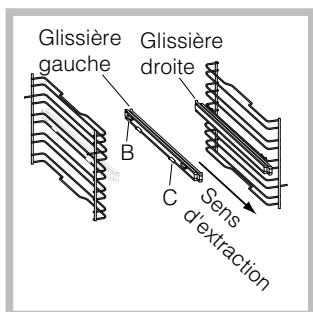
Les accessoires

Montage du Kit glissières coulissantes (présente uniquement sur certains modèles)

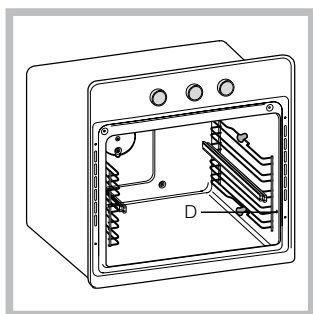
Pour monter les glissières coulissantes :



1. Enlevez les deux cadres à gradins en les dégageant des entretoises A (voir figure).



2. Choisissez le gradin sur lequel monter la glissière coulissante. Positionnez sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixez les deux cadres à gradins avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (voir figure). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîtez enfin les cadres sur les entretoises A.

5. Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

Rétablissement après une panne de courant

A condition que la température à l'intérieur du four ne soit pas descendue au-dessous d'un seuil trop bas, un système spécial permet de faire repartir une cuisson/pyrolyse du moment où elle a été interrompue par la panne de courant. N'oubliez pas que cette fonction sera désactivée si vous agissez sur les boutons "A" et "B" pendant la panne de courant. Dès que la cuisson/pyrolyse s'achève, n'oubliez pas de remettre l'heure, si vous le désirez.

NOTE

Ne pas oublier que, pour des raisons de sécurité, les programmations concernant les cuissons/pyrolyses en attente de démarrage ne sont pas rétablies dès retour du courant.

Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

Les tableaux suivants vous aideront dans le choix de la fonction de cuisson adaptée à votre préparation. Les temps de cuisson doivent être adaptés en fonction de votre recette car ils dépendent de la quantité et du volume de la préparation.

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES ENTREES	Tartes salées et tourtes (pâte brisée ou feuilletée)	quiche lorraine, flamiche aux poireaux,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pizzas épaisses en pâte à pain (ou surgelées industrielles)	pizzas, fougasses	brîoches	220°C	sur plateau
	Pizzas (autre pâte)		tartes	220°C	moule sur plateau
	Cakes salés	cakes aux olives, au thon,...	gâteau (ou multiveaux)	160°C	moule sur plateau
	Feuilletés	feuilletés au fromage, pithivier de saumon,...	gâteau (ou multiveaux)	200°C	sur plateau
	Terrines	terrines de poisson, viande, légumes, foie gras,...	tradition	160°C	moule à terrine sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Ramequins individuels	gâteaux foie volaille, mousselines de saumon, œufs cocotte,...	tradition	160°C	ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés au fromage, aux légumes, au poisson,...	multiveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations à gratiner	huitres farcies, croque-monsieurs,...	barbecue	250°C	sur grille ou plat sur grille
	LES LEGUMES	Gratins	dauphinois, parmentier, lasagnes,...	gratin (ou rôtisserie)	210°C
Légumes farcis		pommes de terre, tomates, courgettes, choux,...	multiveaux	200°C	sur plateau ou moule sur plateau
Légumes braisés en cocotte		laitues, carottes au safran, saisis,...	tradition	200°C	cocotte sur plateau
Flans		flan de champignons, subric de légumes,...	tradition	160°C	ramequins ou moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
Terrines		terrines de légumes	tradition	160°C	moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
Soufflés		soufflés d'asperges, à la tomate,...	multiveaux	200°C	moule sur plateau
Préparations en croûte		pithivier de légumes,...	multiveaux	200°C	sur plateau
Papillotes		truffes,...	multiveaux	200°C	papillotes sur plateau
Riz		pilaf	tradition	180°C	plat sur plaque

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,...	rôtisserie	210°C	volaille sur grille
	Volailles au tournebroche	poulet, coquelets	tournebroche	250°C	berceau tournebroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigue de chevreuil, poitrine de veau farcie,...	rôtisserie	210°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, ...	multiveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise, ... baeckenhoffe, cassoulet,...	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,...	barbecue	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,...	multiveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,...	multiveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,...	barbecue	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,...	multiveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,...	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,...	multiveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,...	multiveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,...	gratin (ou rôtisserie) (barbecue si finition)	210°C 250°C	plat sur plateau (ou grille si finition au barbecue)
	Soufflés	saint jacques,...	multiveaux	200°C	moule sur plateau
	Poissons en croûte de sel	bar, dorade,...	multiveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau

Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
PATISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoises, biscuits de savoie, biscuits roulés, Brownies,	gâteaux (ou multinationaux)	200°C	moule sur plateau
	Cakes et quatre-quarts (avec levure chimique)	cakes aux fruits, marbrés, quatre-quarts,...	gâteaux (ou multinationaux)	160°C	moule sur plateau
	Tartes aux fruits (pâte Brisée ou feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Tartes au fromage blanc		tartes	200°C	moule sur plateau
	Tartes en pâte levée	tartes au sucre, tartes briochées aux fruits	brioches	180°C	moule sur plateau
	Cuisson des fonds de tarte à blanc (pâte sablée)	tartes aux fruits crus (fraises, framboises, ...)	tartes	180°C	moule sur plateau (haricots secs sur pâte)
	Tourtes (pâte feuilletée ou Brisée)	tourtes aux poires,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pâte à choux	profiteroles, chouquettes, éclairs, paris brest, saint honoré,...	gâteaux (ou multinationaux)	190°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	choussons aux pommes, feuilletés, pithiviers,...	gâteaux (ou multinationaux)	200°C	sur plateau
	Petites viennoiseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches individuelles, petits savarins,...	brioches	180°C	sur plateau
Grosses viennoiseries (levure de boulanger)	kougloff, brioche, panettone, cramoiche,...	brioches	160°C	sur plateau ou moule sur plateau	
PETITS FOUR	Pâte à biscuits	biscuits caissettes en papier, biscuits cuillère,...	gâteaux (ou multinationaux)	180°C	sur plateau
	Pâte sablée	sablés, spritz, cookies,...	gâteaux (ou multinationaux)	200°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	palmeurs, allumettes,...	gâteaux (ou multinationaux)	200°C	sur plateau
	Macarons, rochers coco	macarons noix de coco ou amande	gâteaux (ou multinationaux)	180°C	sur plateau
	Pâte levée	mini-brioches, mini-croissants,...	brioches	180°C	sur plateau
	Meringues blanches		meringues blanches (ou multinationaux)	70°C	sur plateau
	Meringues ambrées		meringues ambrées (ou multinationaux)	110°C	sur plateau
ENTREMETS	Puddings	pudding à base de pain ou brioche, pudding au riz	gâteaux (ou multinationaux)	190°C	moule sur plateau
	Crèmes et flans Gâteaux de semoule	crème caramel, brûlée, flan chocolat,...	gâteaux (ou multinationaux)	160°C	Moules ou ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Gâteaux de riz	riz condensé, riz impératrice,...	gâteaux (ou multinationaux)	180°C	moule sur plateau
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits,...	gâteaux (ou multinationaux)	200°C	moule sur plateau
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four,...	multinationaux	200°C	moule ou papillote sur plateau
	Gratins de fruits (avec sabayon)	gratin de fruits frais	barbecue	250°C	plat sur grille

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yoghourts		tradition	50°C	ramequins sur plateau
	Préparations déshydratées	champignons, herbes, lamelle de fruits ou légumes,...	multinationaux	60°C	sur grille
	Pasteurisation	bocaux de fruits au sirop,...	pasteurisation (ou multinationaux)	130°C	bocaux sur plateau
	Réchauffage de préparation	plats cuisinés (ménagers ou industriels)	Réchauffage de préparation (ou multinationaux)	140°C	plat sur plateau
	Pain ménager		multinationaux	250°C durant 10 mn 210°C ensuite	sur plateau


Pyrolyse

POUR TOUS LES FOURS, REPORTEZ-VOUS AU CHAPÎTRE "ENTRETIEN DE VOTRE FOUR" DU GUIDE TECHNIQUE.

1. Précautions avant la pyrolyse



- Enlevez les salissures en excès et les débordements importants afin d'éviter tout risque d'inflammation ou de production de fumée.
- **Avant d'effectuer une pyrolyse, sortez du four tous les accessoires, les supports et les glissières (s'il y en a).** Sous l'effet d'une température particulièrement élevée, ils risqueraient de se déformer et de changer de couleur.
- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.

2. Fonctionnement

Tournez la manette **B** vers la droite jusqu'à la position .

Le cycle pyrolyse commence pour une durée préprogrammée de 1h30.

- Vous pouvez cependant modifier la durée du cycle (de 1h00 à 2h00) en fonction de l'état de salissure de Procédez comme suit :
 1. tournez la manette **A** pour sélectionner la durée souhaitée;
 2. appuyez sur la manette **A** pour valider la programmation.
- Vous pouvez également programmer une durée de pyrolyse en départ différé (voir paragraphe "programmation d'une cuisson en départ différé").

Quand la température à l'intérieur du four est élevée, la porte se verrouille et le voyant  s'allume automatiquement. A partir de ce moment-là, aucune modification de sélection de durée, fin ou du programmeur n'est plus possible. Quand la température du four est suffisamment redescendue, la porte se déverrouille et le voyant  s'éteint.

Un bip sonore et l'affichage "end" indiquent la fin du cycle.

- Appuyez sur la manette **A** pour arrêter le bip.
- Ramenez la manette **B** sur la position 0 pour faire disparaître l'affichage "end".

3. Remarques importantes:

- **Les parties accessibles peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.**
- Evitez de gratter l'émail avec des objets tranchants tels couteaux, ...
- N'utilisez pas de détergents ou produits abrasifs.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.
- Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui s'illuminent lors de leur destruction par pyrolyse au contact des résistances : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène très normal et sans danger.

Après la pyrolyse, attendez le complet refroidissement de l'appareil pour enlever les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires avec une éponge humide.

Pour diminuer les temps de préchauffage et donc économiser de l'énergie, nous vous conseillons de lancer une pyrolyse immédiatement après une cuisson.

QUE FAIRE SI ...

... votre four dégage beaucoup de fumée:

- vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée,
- vérifiez si la température affichée (si vous l'avez modifiée) n'est pas trop élevée,
- vérifiez si le degré de salissure de votre four nécessite un nettoyage: les déchets alimentaires qui se carbonisent peuvent provoquer un dégagement de fumée et d'odeur âcre.

... la ventilation du four se poursuit quand la cuisson est terminée:

- la ventilation s'arrête automatiquement quand la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue.

... l'afficheur indique un message du type ERxx

Votre four est équipé d'un autotest: s'il détecte une anomalie de fonctionnement, la matrice affiche un code à deux chiffres sous la forme ERXX.

Contactez votre distributeur ou son prestataire de Service Après-Vente ou une station technique agréée (voir Guide Technique) et indiquez-lui:

- la référence commerciale de votre appareil et son numéro de série (ces informations figurent sur le bon de garantie),
- le code erreur affiché et la fonction utilisée.

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

largeur : cm 43,5
profondeur : cm 40
hauteur : cm 32

Volume utile du four:

litres 56

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304

Consommation énergie convection naturelle

fonction four :  Tradition

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four :  Multiveaux

Tension et fréquence d'alimentation :

220-240V~ 50Hz 2560-3050W

N.B. : Le volume du four et la consommation d'énergie ne tiennent pas compte des glissières coulissantes.

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.