



MARQUE : SCHOLTES

REFERENCE : CI 56HW

CODIC : 1964188

De la cuisinière au charbon d'antan à la cuisson numérique d'aujourd'hui, Scholtès a su conserver depuis 80 ans, cet esprit " fait main " qui demeure sa spécificité et sa force.

Chaque produit Scholtès est l'alliance réussie d'une esthétique toute en finesse et de performances incontestables et innovatrices.

Cet ouvrage a été réalisé avec le concours de notre conseiller culinaire " maison ". Chef confirmé, Philippe Rogé fait partie intégrante de l'équipe Recherche & Développement.

Vous trouverez au fil de votre lecture, maints conseils que nous vous invitons à suivre, afin de profiter pleinement de son expérience et obtenir une cuisson toujours parfaite pour une cuisine toujours réussie.

La Notice d'utilisation détaille simplement les fonctions dont est doté votre appareil. Vous y trouverez des conseils culinaires qui vous permettront d'exploiter pleinement les capacités de votre four.

La Notice d'utilisation vous donne toutes les informations nécessaires à l'installation, le branchement, l'entretien de votre appareil, ... et les recommandations.

Bonnes cuissons avec SCHOLTES

Sommaire

Conseils	4
Instructions pour l'installation	5-8
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs	8
La table de cuisson	9
Récipients à utiliser	10
Caractéristiques Techniques	10
Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière	11
Le tableau de bord	12
La mise à l'heure	12
Le minuteur	12
Les cuissons Création	13-14
La programmation	15-16
Les cuissons Succès	17-18
Désactivation "Demo Mode"	18
Les accessoires	19
Tableaux de correspondance plats/fonction de cuisson	20-21
Pyrolyse	22
QUE FAIRE SI	23

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

1 Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.

2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.

3 Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)

4 Lisez attentivement le présent livret car il contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.

5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, adressez-vous à du personnel qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc ...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

6 L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux instructions du fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages provoqués à des personnes, des animaux ou des choses en cas d'installation incorrecte de l'appareil.

7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale est bien remplie; en cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette (placée sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de la ligne d'alimentation électrique et de distribution du gaz.

9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant peut supporter la charge max. de l'appareil, figurant sur la plaquette.

10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.

11 En cas d'incompatibilité entre la fiche de l'appareil et la prise, remplacez cette dernière par une prise adéquate et, pour ce faire, adressez-vous à une personne qualifiée qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance max de l'appareil indiquée sur la plaquette. Généralement, il est préférable de ne pas utiliser d'adaptateurs ou de prises multiples, ni de rallonges. S'il est indispensable d'adopter de telles solutions, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples ou des rallonges conformes aux normes de sécurité tout en veillant à ne pas dépasser la charge limite indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

12 Déconnectez l'appareil lorsqu'il est inutilisé. Coupez l'alimentation par l'interrupteur général lorsque l'appareil est inutilisé et fermez le robinet du gaz.

13 Ne bouchez pas les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.

14 Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le cordon est endommagé ou s'il faut le remplacer, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréé par le fabricant.

15 Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.

16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de quelques règles fondamentales. A savoir:

- ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
- n'utilisez jamais l'appareil pieds nus
- évitez d'utiliser des rallonges ou, le cas échéant, prenez le maximum de précautions
- ne tirez jamais le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- n'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
- ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par les personnes incompétentes de le faire, sans surveillance.

17 Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur pour couper l'électricité.

18 Si vous décidez de ne plus utiliser votre appareil, faites le nécessaire pour le rendre inutilisable en le débranchant de la prise et en coupant le cordon d'alimentation. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout vis à vis des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

19 Ne pas déposer des casseroles instables ou déformées sur les brûleurs, ainsi que sur les plaques électriques afin d'éviter tout renversement accidentel. Positionnez-les sur le plan de cuisson de façon à ce que les manches soient tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter accidentellement.

20 Certaines parties de l'appareil, les plaques électriques en particulier, restent chaudes pendant longtemps après usage. Faites attention et n'y touchez pas.

21 Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.

22 Si on utilise de petits électroménagers à proximité du plan de cuisson, veiller bien à éviter tout contact entre le cordon d'alimentation et les parties chaudes de l'appareil.

23 Vérifier que les manettes soient bien sur la position "●"/"○" quand vous n'utilisez pas l'appareil.

24 En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.

25 Les appareils à gaz nécessitent, pour un correct fonctionnement, d'être installés dans des pièces bien aérées. Vérifier donc que lors de l'installation les conditions indiquées au paragraphe "Positionnement" soient bien remplies.

26 Le couvercle en verre (qui n'existe que sur certains modèles) peut se briser en surchauffant; il faut donc toujours vérifier si les plaques et les brûleurs sont bien éteints avant de fermer le couvercle.

27 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

28 Attention: ne placez jamais de récipients bouillants, de mets chauds ou du matériel inflammable à l'intérieur du tiroir chauffe-plats.

Instructions pour l'installation

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Conditions réglementaires d'installation

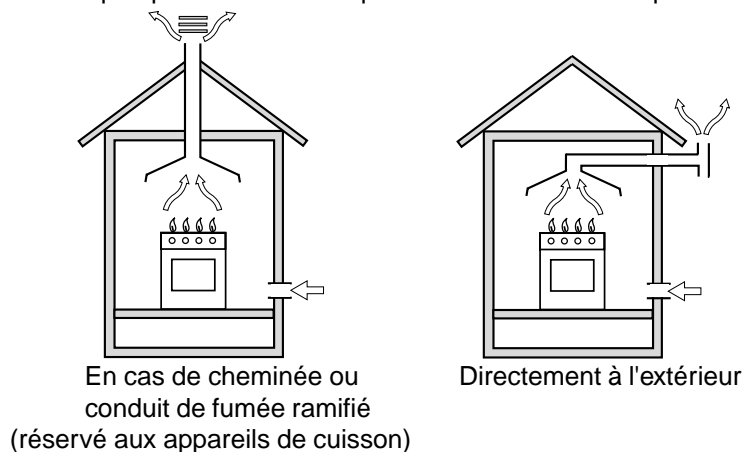
Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

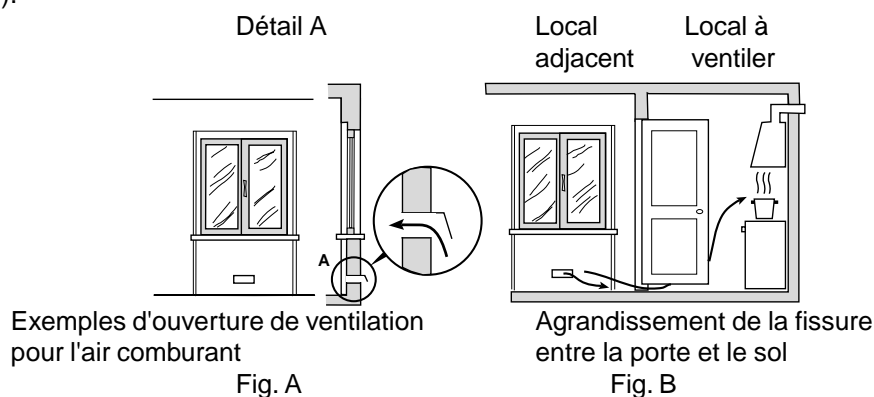
Positionnement

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre. Il faut respecter les conditions suivantes:

a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



b) La pièce doit prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à $2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm^2 de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché (Fig.A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres à coucher (Fig. B).



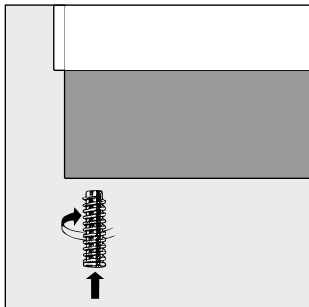
c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc

pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

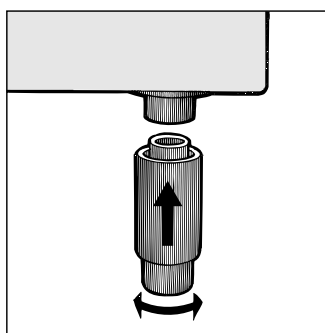
Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)

Dans la partie inférieure de la cuisinière se trouvent 4 pieds réglables au moyen de vis qui permettent la mise à niveau de l'appareil, en cas de besoin. Il est indispensable de positionner l'appareil à l'horizontale.



Montage pieds (Il n'est présent que sur certains modèles)

La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Installation de la cuisinière

La cuisinière est prédisposée avec un degré de protection contre les surchauffes excessives du genre X, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 600 mm du bord du plan même.
- Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans leurs livrets d'instructions et à au moins 650 mm de distance.
- Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan. Les meubles près de la hotte devront maintenir une distance minimum du plan du travail de 420 mm comme indiqué Fig. C et D.

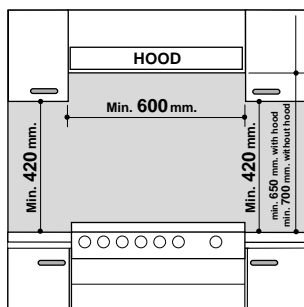


Fig. C

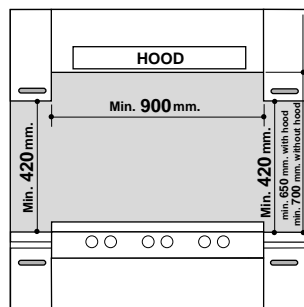


Fig. D

Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser les régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques

des brûleurs et des injecteurs”.

Raccordement du tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de:

- 8mm pour l'alimentation avec gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation avec gaz méthane.

Plus particulièrement, pour la mise en oeuvre des tuyaux flexibles, il faut respecter les prescriptions suivantes:

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;

Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme en vigueur.

Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme en vigueur.

Raccordement avec tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum.

Vérification de l'étanchéité

Important: une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm. entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante. Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

N.B: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

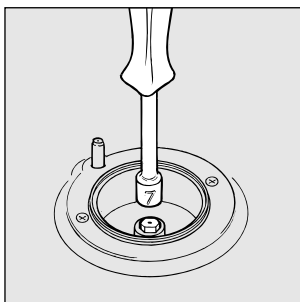
Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur le couvercle), il faut procéder comme suit:

a) remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte "accessoires cuisinière".

b) Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

- enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").



- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- c) Réglage des minima des brûleurs:
- placer le robinet sur la position minimum;

- enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

N.B.: en cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

d) Réglage de l'air primaire des brûleurs:

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Attention

En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

Note

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes Nationales en vigueur sur les "régulateurs pour gaz canalisés".

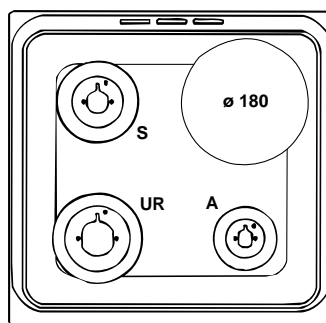
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide			Gaz naturel			Air Propané (1)			
		Nomin.	Réd.	Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h		Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nomin	injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h
						***	**		G20	G25			
Ultra-Rapide (UR)	100	3,30	0,7	41	91	240	236	123	314	365	3,00	275	420
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	210	1,90	183	266
Auxiliaire (Petit)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	111	1,00	136	140
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)						28-30	37					8
	Minimum (mbar)						20	25					6
	Maximum (mbar)						35	45					15

(1) Uniquement pour la France, voir la plaquette des caractéristiques de l'appareil . Pour le passage au gaz à air propané, commandez le kit injecteurs à un Service Après-vente Indesit Company.



- * A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
- ** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
- *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
- Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
- Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³
- Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m³

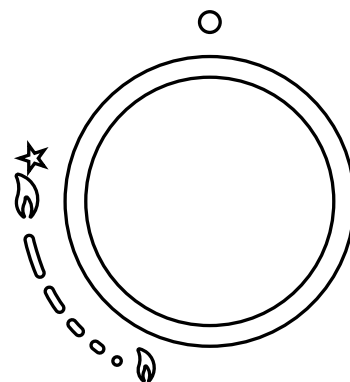


La table de cuisson

Réglage des brûleurs

Le réglage s'effectue en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette de commande, de façon à amener le repère de la manette face aux symboles:

- un point : fermé
-  une grande flamme : ouvert
-  une petite flamme : débit réduit



Les brûleurs de votre table sont à allumage "une main". Il suffit en effet d'appuyer sur la manette tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire jaillir des étincelles qui entraînent l'allumage du brûleur. Après l'allumage, **continuez à appuyer sur la manette** pendant 3-4 secondes pour permettre au dispositif de sécurité gaz de s'activer.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, le dispositif de sécurité gaz intervient : l'arrivée du gaz est coupée automatiquement. Pour rallumer le brûleur, procédez comme indiqué plus haut.

Rappel : en cas de panne d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur avec une allumette, appuyez sur la manette tout en la tournant comme indiqué plus haut.

Attention : En cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

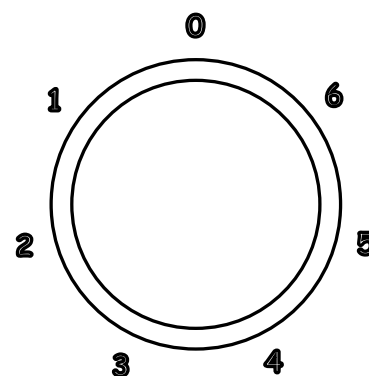
Utilisation des plaques rapides à protecteur incorporé

La plaque chauffe constamment et un protecteur évite la surchauffe en cas d'une trop longue ou d'une mauvaise utilisation (casserole vide, déformée...). Avec la plaque à protecteur, il est préférable d'utiliser immédiatement la position maximum (6) pour obtenir une montée en température presque immédiate. Lorsque la plaque commence à chauffer, vous pouvez alors placer la manette sur des positions inférieures.

La plaque continue à chauffer environ 10 minutes après la coupure du courant : vous avez donc intérêt à le couper avant la fin de la cuisson. Les plaques à protecteur assurent une montée en température très rapide en position maximum.

La manette de commande de la plaque rapide à protecteur incorporé est graduée de 1 à 6. Voici comment la régler :

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps



Récipients à utiliser

- Les grilles support casseroles des tables de cuisson tout gaz ou mixtes **ne sont pas prévues** pour l'utilisation de récipients à base concave ou convexe.
- Nous vous conseillons cependant d'utiliser toujours un brûleur approprié à la dimension des récipients de façon que les flammes ne débordent pas sur le pourtour des casseroles (les flammes doivent uniquement chauffer le fond des casseroles).
- **Ne déposez pas de casseroles instables ou déformées** sur les brûleurs afin d'éviter tout renversement accidentel.
- Veillez toujours à ce que les manettes soient sur la position 0 quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Dès qu'un liquide bout dans une des casseroles, une allure de chauffe réduite suffit et évite ainsi les débordements.

Brûleur	∅ Diamètre Récipients (cm)
Ultra-Rapide (UR)	24 - 26
Semi-Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14

Note

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

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

Volume utile du four:


litres 56

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

- largeur cm 46
- profondeur cm 42
- hauteur cm 8,5

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 :  Rôtisserie

Tension et fréquence d'alimentation:

voir plaquette signalétique

Brûleurs:

adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaquette signalétique



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives (uniquement pour modèles à gaz);
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

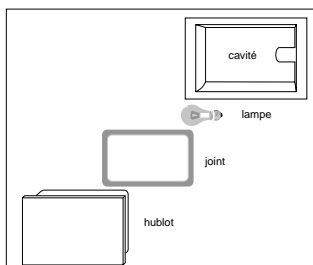
- pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations.
- Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.

N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Important: contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

Remplacement de la lampe du four

- Avant toute opération, déconnectez le four en débranchant la fiche ou en agissant sur l'interrupteur général pour couper l'électricité.
- A l'aide d'un objet étroit et plat (tournevis, manche de cuillère,...), retirez le couvercle en verre.
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type:
 - tension 230/240 V
 - puissance 15 W
 - culot E 14
- Remettez en place la vitre en prenant bien soin de repositionner correctement le joint.

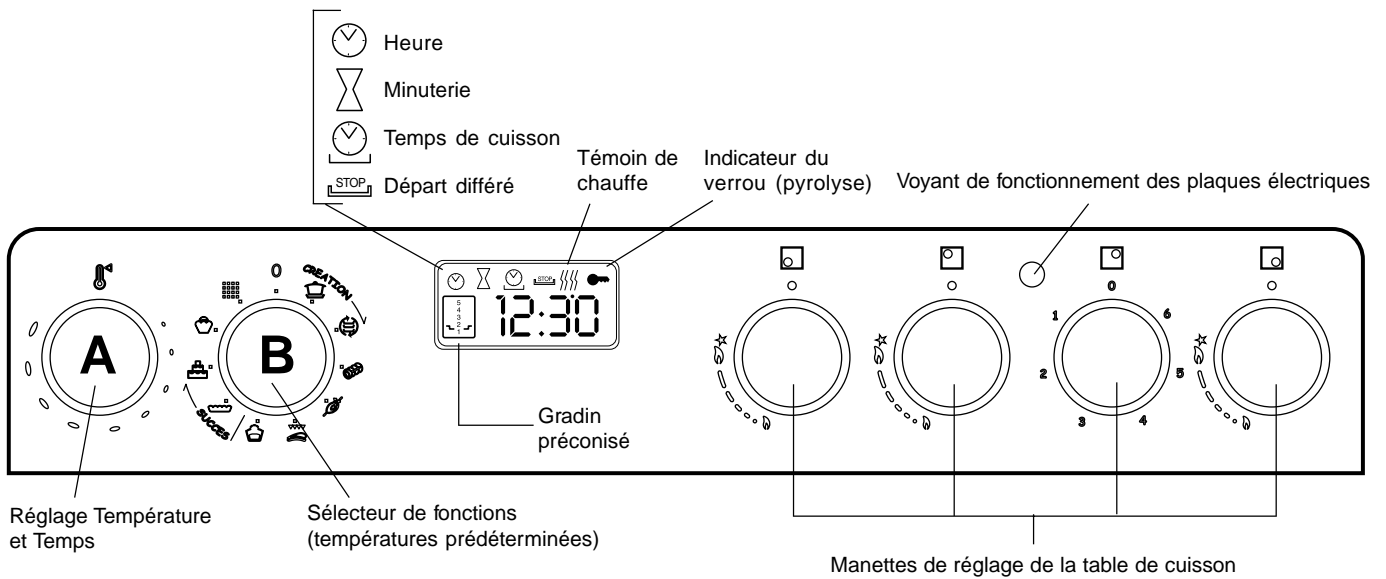


Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

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 clignotent → 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.

Note

Pendant les cuissons Succès, aucun réglage du minuteur n'est possible.

Les cuissons Création

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 **Création**, 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 Création

	Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Niveau grille 1	Niveau grille 2	Enfournement	Note
	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.
	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.
	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	Il est conseillé de ne pas dépasser 200°C
	Barbecue	Côtes de bœuf, poissons, grillades, gratins sur assiette (sabayon),...	1	Le niveau dépend de l'épaisseur de la pièce à griller		chaud	Il est conseillé de régler la température sur MAX.
	Etuve	Levée des pâtes à base de levure de boulanger (brioche, pain, tarte au sucre, croissants,...)	2			froid	Température (40°C) non modifiable.


Rappel : Toutes les cuissons doivent être effectuées porte fermée.

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 cuissons Création

3. Lancer une cuisson Création

- 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. Il devient fixe à la fin du préchauffage.

4. 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.

5. Arrêt de four



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

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.

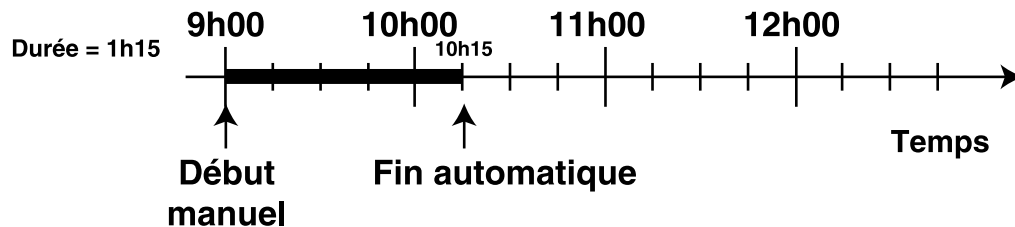
Sélectionnez un mode de cuisson et modifiez si nécessaire la température. Enfourez votre préparation et procédez aux réglages suivants:

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

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

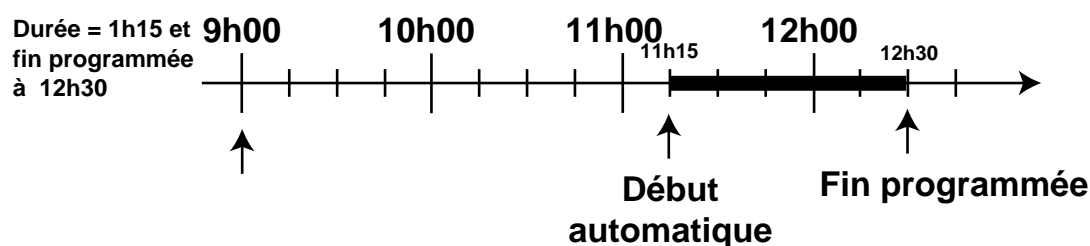
1. Tournez la manette **A** pour éclairer le symbole ,
2. Appuyez sur la manette **A** pour accéder au réglage du temps de cuisson: l'affichage "2.00" clignote.
3. Tournez la manette **A** pour afficher le temps de cuisson souhaité (minimum 20 minutes - maximum 9h59),
4. appuyez sur la manette **A**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

2 ème 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 démarrait 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 cuissons Succès

1. Présentation

La famille **Succès** regroupe toutes les cuissons automatiques. Celles-ci sont créées et paramétrées par notre Chef.

Les fonctions **Succès** sont toutes entièrement automatiques : la **température** et le **temps de cuisson** sont **préétablis** et non modifiables grâce au système **C.O.P.®** : la **Cuisson Optimale Programmée** garantit automatiquement un résultat parfait.. La cuisson s'arrête automatiquement et votre four vous prévient quand votre plat est cuit.






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.

Vous pouvez enfourner à **froid** ou à **chaud**. Notre conseiller culinaire recommande, dans la mesure du possible, un enfournement à froid.

Les fonctions **Succès** ont une durée préétablie. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'enfourner tout de suite après avoir sélectionné le programme souhaité.

2. Les fonctions Succès

	Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Enfournement	Note
	Tartes	Tartes salées ou sucrées (pâte sablée ou brisée ou feuilletée)	2	froid	Pour une cuisson multiple, positionnez le plateau émaillé au gradin 1 et les grilles aux gradins 3 et 5. Vous pouvez enfourner à chaud si votre four est déjà chaud.
	Cakes	Préparations à base de levure chimique (quatre-quarts, marbrés,...)	2		
	Brioches	Préparations à base de levure de boulanger (brioches, kouglofs,...)	2		

Les cuissons Succès

3. Lancer une cuisson Succès

Les paramètres Temps et Température sont préétablis (non modifiables).

- Tournez la manette **B** sur la fonction choisie,
- Une fois que la cuisson Succès a été sélectionnée, le message "AUTO" se met à clignoter sur l'afficheur pendant 10 secondes.
- L'afficheur signale ensuite le temps restant avant la fin de la cuisson.





Arrêt du four

Une série de bips sonores signale **la fin de la cuisson**.

NOTE

Si vous n'intervenez pas manuellement pour éteindre le four, celui-ci s'arrêtera seul quand la température sera suffisamment basse.

Désactivation "Demo Mode"

- Appuyez deux fois de suite sur le bouton A 
- Tournez la manette A  dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis la manette A  dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur la manette A 

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

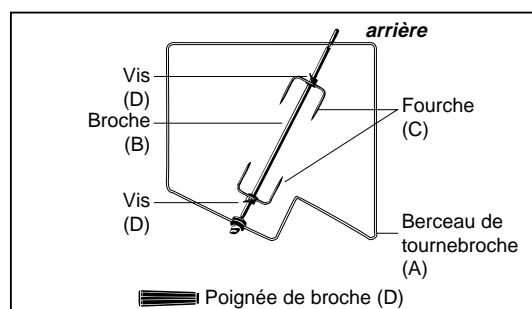
Si vous souhaitez cuire une charge lourde (supérieure à 8 kg), nous vous recommandons l'emploi du plateau émaillé.

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.

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 multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Feuilletés	feuilletés au fromage, pithivier de saumon,...	gâteau (ou multiniveaux)	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,...	multiniveaux	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)	200-210°C	plat sur plateau
	Légumes farcis	pommes de terre, tomates, courgettes, choux,...	multiniveaux	200°C	sur plateau ou moule sur plateau
	Légumes braisés en cocotte	laitues, carottes au safran, salsifis,...	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,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations en croûte	pithivier de légumes,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Papillotes	truffes,...	multiniveaux	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, gigot 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, ...	multiniveaux	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,...	multiniveaux	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,...	multiniveaux	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,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,...	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,...	gratin (ou rôtisserie) (barbecue si finition)	200-210°C 260°C	plat sur plateau (ou grille si finition au barbecue)
	Soufflés	saint jacques,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Poissons en croûte de sel	bar, dorade,...	multiniveaux	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)	génévoises, biscuits de savoie, biscuits roulés, Brownies,	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
	Cakes et quatre-quarts (avec levure chimique)	cakes aux fruits, marbrés, quatre-quarts,...	gâteaux (ou multiniveaux)	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	profiterolles, chouquettes, éclairs, paris brest, saint honoré,...	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, feuilletés, pithiviers,...	gâteaux (ou multiniveaux)	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, cramiq,...	brioches	160°C	sur plateau ou moule sur plateau
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits caissettes en papier, biscuits cuillère,...	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte sablée	sablés, spritz, cookies,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	palmiers, allumettes,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Macarons, rochers coco	macarons noix de coco ou amande	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte levée	mini-brioches, mini-croissants,...	brioches	180°C	sur plateau
	Meringues blanches		meringues blanches (ou multiniveaux)	70°C	sur plateau
	Meringues ambrées		meringues ambrées (ou multiniveaux)	110°C	sur plateau
ENTREMETS	Puddings	pudding à base de pain ou brioche, pudding au riz	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	moule sur plateau
	Crèmes et flans Gâteaux de semoule	crème caramel, brûlée, flan chocolat,...	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	Moules ou ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Gâteaux de riz	riz condensé, riz impératrice,...	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	moule sur plateau
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four,...	multiniveaux	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,...	multiniveaux	60°C	sur grille
	Pasteurisation	bocaux de fruits au sirop,...	pasteurisation (ou multiniveaux)	130°C	bocaux sur plateau
	Réchauffage de préparation	plats cuisinés (ménagers ou industriels)	Réchauffage de préparation (ou multiniveaux)	140°C	plat sur plateau
	Pain ménager		multiniveaux	250°C durant 10 mn 210°C ensuite	sur plateau

Pyrolyse

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.
- **Enlevez tous les accessoires du four avant de démarrer une pyrolyse.** Sous l'effet de la très forte température, ils risquent de se déformer et de voir leur couleur se modifier.
- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.
- Quand, dans la zone des composants électriques de l'appareil, la température atteint une valeur de sécurité, la Pyrolyse ne peut pas être lancée. Le message "HOT" apparaît sur l'afficheur. Attendez que le ventilateur du système de refroidissement s'éteigne avant de faire partir la Pyrolyse.
- **Attention: pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous vous conseillons d'effectuer la pyrolyse, plan de cuisson éteint.**

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.