



MARQUE: SCHOLTES

REFERENCE: FP E6.1 G INOX

CODIC: 3324990

**IT**

Italiano, 1

**GB**

English, 13

**FR****Français, 25****NL**Nederlands,  
37**DE**

Deutsch, 49

**FP E6.1****FP E6.1G**

## Sommaire

**FR**

### Installation, 26-27

Positionnement  
Raccordement électrique  
Plaquette signalétique

### Description de l'appareil, 28

Vue d'ensemble  
Tableau de bord  
Afficheur

### Mise en marche et utilisation, 29

Régler l'horloge  
Programmer la minuterie  
Mise en marche du four

### Programmes, 30-32

Programmes de cuisson  
Programmes de cuisson automatiques  
Comment programmer une cuisson  
Conseils de cuisson  
Tableau de cuisson

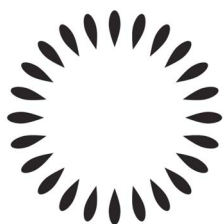
### Précautions et conseils, 33

Sécurité générale  
Mise au rebut  
Economies et respect de l'environnement

### Nettoyage et entretien, 34-35

Mise hors tension  
Nettoyage de l'appareil  
Nettoyage de la porte  
Remplacement de l'ampoule d'éclairage  
Nettoyage automatique PYROLYSE

### Assistance, 36

**Scholtès**

# Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

## Positionnement

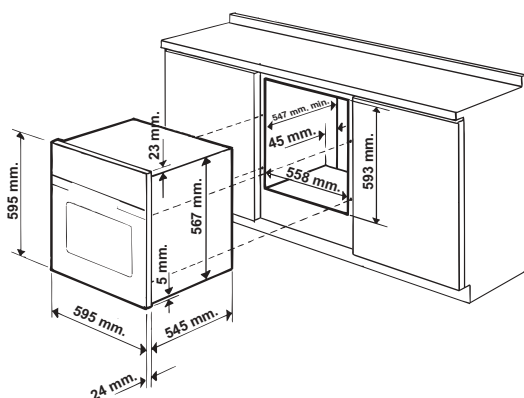
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir *Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

## Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

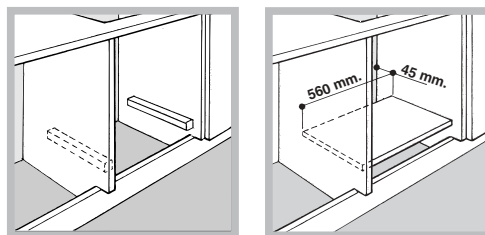
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (voir figure) qu'en **colonne**, doit avoir les dimensions suivantes :



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation.

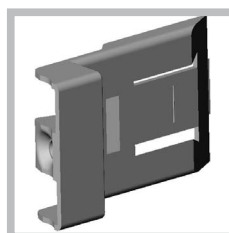
## Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).

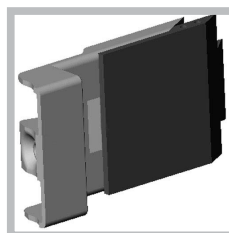


## Centrage et fixation

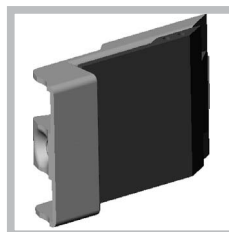
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble:



épaisseur 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (voir figure);



épaisseur 18 mm : utilisez la première rainure, comme prévu par le fabricant (voir figure);



épaisseur 16 mm : utilisez la deuxième rainure (voir figure).

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

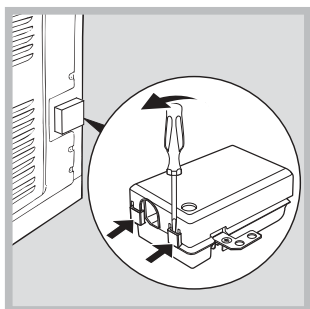
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

## Raccordement électrique

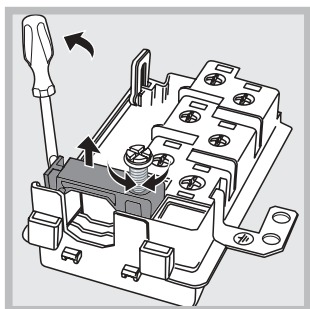
! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

### Montage du câble d'alimentation

1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (voir figure).



2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CABLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS (VOIR FIGURE).



3. Retirer les vis des contacts L-N- $\perp$  puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ( $\perp$ ).

### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir ci-contre). En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;





- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (voir ci-dessous);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (voir ci-dessous);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

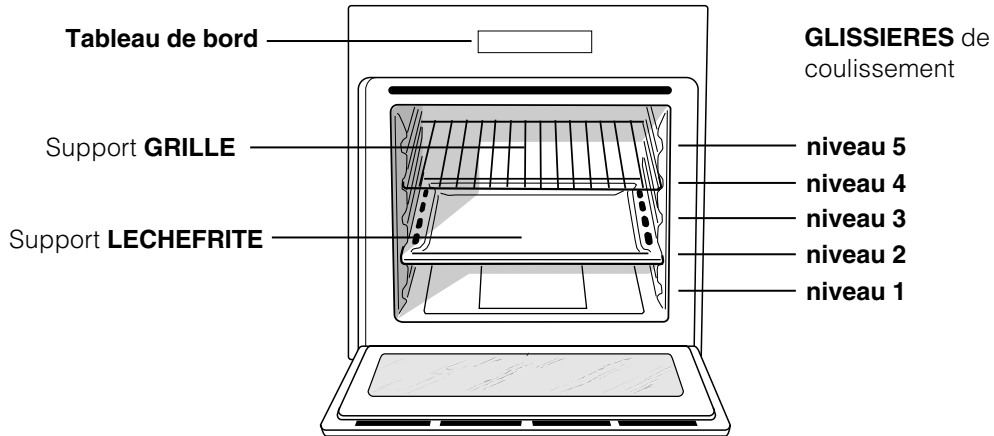
**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 40
Volume	l 56
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50Hz puissance maxi. Absorbée 2800W ou 2560-3050W (voir plaquette signalétique)
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304
	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Tradition;  Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Rotisserie.
 	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 2002/96/EC

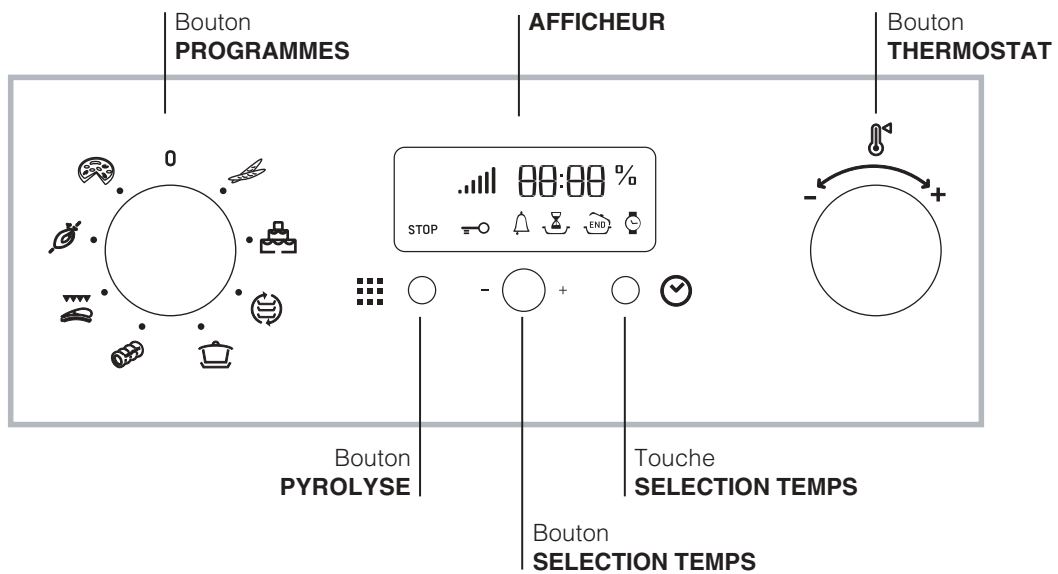
# Description de l'appareil

FR

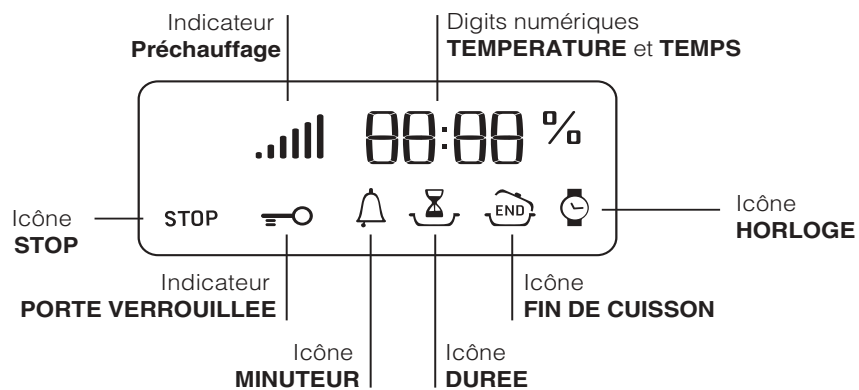
## Vue d'ensemble



## Tableau de bord







## Afficheur



! Lors de sa première mise en service, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.




## Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.


## Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

## Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.  
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.

4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
  - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;
  - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
  - programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. (*voir programmes de cuisson*) ;
  - interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".
5. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson. Il est possible de modifier la durée de cuisson (*voir programmes de cuisson*).
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes FAST COOKING et BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

## Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme PYROLYSE le système fonctionne à faible vitesse.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

## Eclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

# Programmes

FR

## Programmes de cuisson

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Vous pouvez la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.

### Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Consultez le chapitre "Programmes automatiques" pour de plus amples détails.

### Programme **FOUR PATISserie**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

### Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

### Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.

### Programme **ROTISSERIE**

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four.

Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

### Programme **BARBECUE**

La résistance de voûte est branchée. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

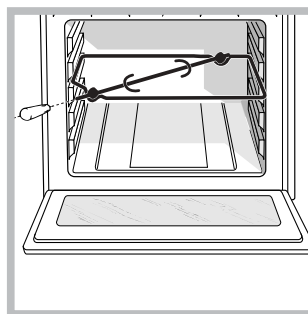
### Programme **TOURNEBROCHE**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que du tournebroche. Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuissons porte du four fermée.


### Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Consultez le chapitre "Programmes automatiques" pour de plus amples détails.

## Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (*voir figure*) procédez comme suit :

1. placez la lèchefrite au gradin 1 ;
2. placez le berceau au gradin 3 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. Actionnez le tournebroche en sélectionnant les icônes 

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

## Programmes de cuisson automatiques

Ces programmes sont entièrement automatiques : la température et la durée de cuisson sont préétablies.

! Possibilité de modifier la durée de cuisson pour optimiser et personnaliser le résultat final.

! Trois bips retentissent dès que la phase de cuisson est atteinte.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, évitez d'ouvrir la porte du four.

### Programme **PAIN**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivez bien la recette;
- respectez le poids maximal pour chaque plaque;
- **mettre 1dl d'eau froide dans la lèchefrite et enfourner au gradin 5;**
- faites lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

### **Recette du PAIN :**

- 1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
- 2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 350g d'eau, 10g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélangez la farine et le sel dans un grand récipient.

- Diluez la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposez la farine en fontaine.
- Versez le mélange d'eau et de levure
- Mélangez et travaillez jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, étirez-la avec la paume de la main et repliez-la sur elle-même pendant 10 minutes.
- Formez une boule et laissez-la lever à température ambiante pendant 1 heure- 1 heure et demie (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume), couvrez-la avec du film plastique.
- Divisez la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Placez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrez les pains de farine.
- Pratiquez des entailles sur les pains.
- Mettre 1dl d'eau froide dans la lèchefrite et enfourner au gradin 5.
- Enfourez à froid.
- Démarrez la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laissez reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

#### Programme **PIZZA**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivez bien la recette;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- beurrez légèrement la plaque.




#### **Recette PIZZA :**

- 1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud  
 Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)
- Levage à température ambiante : 1 heure.
  - Enfourez à froid ou à chaud
  - Démarrez la cuisson PIZZA

## Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.





### Programmer la durée de cuisson



1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône , et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

### Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

## Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

! Pour vos cuissons TOURNEBROCHE, BARBECUE et ROTISSERIE, notamment au tournebroche, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

### MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

### BARBECUE

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfourez vos plats au milieu de la grille.
- Nous vous conseillons de sélectionner la température la plus élevée. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.



## Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
<b>Four Pâtisserie</b>	Tartes	0,5	1 ou 2	oui	180	25-35
	Tarte aux fruits	1	1 ou 2	oui	180	40-50
	Cake aux fruits	0,7	1 ou 2	oui	170-180	45-55
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	1 et 3	oui	180-190	20-25
	Génoise	0,6	1 ou 2	oui	160-170	30-40
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1, 2 et 4	oui	180-190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1, 2 et 4	oui	180	20-25
	Crêpes farcies	0,8	1	oui	200	30-35
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1, 2 et 4	oui	90	180
	Friands au fromage	0,5	1	oui	210	20-25
<b>Multicuisson</b>	Pizza sur 2 niveaux		1 et 3	oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux /gâteaux sur 2 niveaux		1 et 3	oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		1 et 3	oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 3	oui	200-210	65-75
	Agneau	1	1	oui	190-200	45-50
	Maquereau	1	1	oui	180	30-35
	Lasagnes	1	1	oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		1 et 3	oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		1 et 3	oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		1 et 3	oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	oui	200	20-30
<b>Four Traditionnel</b>	Canard	1,5	1	oui	200-210	70-80
	Poulet	1,5	1	oui	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	1	oui	200	70-75
	Rôti de porc	1	1	oui	200-210	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	1	oui	180	15-20
	Tartes	1	1	oui	180	30-35
<b>Rôtisserie</b>	Poulet grillé	1,5	2	non	210	55-60
	Seiches	1	2	non	200	30-35
	Poulet rôti au tournibroche (si présent)	1,5	-	non	210	70-80
	Canard rôti au tournibroche (si présent)	1,5	-	non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	non	210	70-80
	Agneau	1	2	non	210	40-45
	Fougasses	0,5	1	oui	200	20-25
<b>Barbecue</b>	Maquereaux	1	3	non	250	15-20
	Soles et seiches	0,7	3	non	250	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	3	non	250	8-10
	Tranches de colin	0,7	3	non	250	10-15
	Légumes grillés	0,5	2 ou 3	non	250	15-20
	Steaks de veau	0,8	3	non	250	15-20
	Saucisses	0,7	3	non	250	15-20
	Hamburgers	4 ou 5	3	non	250	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	4 ou 6	3	non	250	3-5
	Poulet rôti au tournibroche (si présent)	1	-	non	250	70-80
	Agneau rôti au tournibroche (si présent)	1	-	non	250	70-80
	<b>Tournibroche</b>	Poulet à la broche	1,5	-	no	250
Canard à la broche		1,5	-	no	250	60-70

! Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

## Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne pas toucher à l'appareil pieds nus ou si les mains ou les pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (*voir Assistance*).

- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.  
Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*), vous permettent de vous organiser en ce sens.
- Pour vos cuissons au TOURNEBROCHE, BARBECUE et ROTISSERIE, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

# Nettoyage et entretien

FR

## Mise hors tension

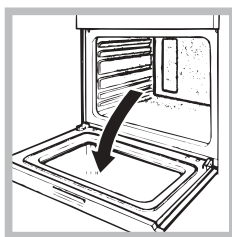
Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

## Nettoyage de l'appareil

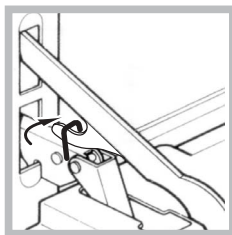
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
  - Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
  - Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- ! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

## Nettoyage de la porte

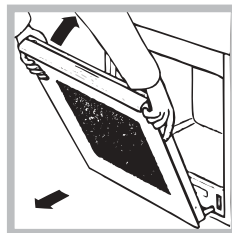
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



1. ouvrir la porte complètement (*voir figure*);



2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);



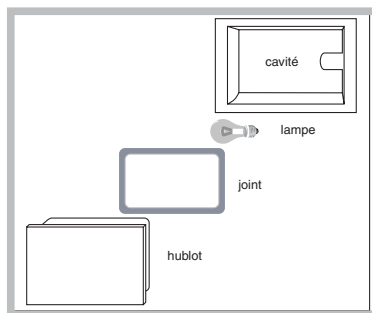
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

## Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14. Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

## Nettoyage automatique PYROLYSE

Pendant le programme PYROLYSE la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.

Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.


Avant de lancer le PYROLYSE :


- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- amener le bouton PROGRAMMES sur "0"

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.



Pour activer le cycle de nettoyage PYROLYSE

appuyer 4 secondes sur la touche . Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :





1. Economique (ECO) : tourner le bouton pour l'amener sur "-". Durée 1 heure;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30;
3. Intensif (INT) : tourner le bouton et l'amener sur "+". Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.

Pour le cycle PYROLYSE aussi, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (*voir Programmer la fin du nettoyage automatique*).



## Les sécurités

- l'icône  s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées ;
- l'icône **STOP** indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

## Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.

- Exemple : il est 9h00 et on choisit un PYROLYSE niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin du PYROLYSE et sa durée.

## A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

# Assistance

---

FR

**Attention :**

L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

**Lui indiquer :**

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil