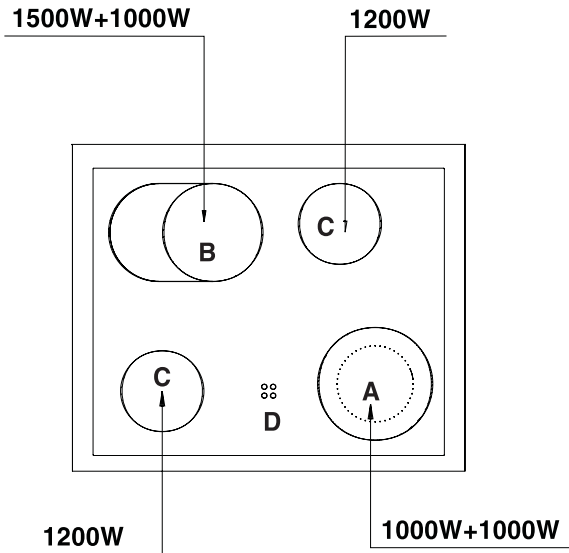
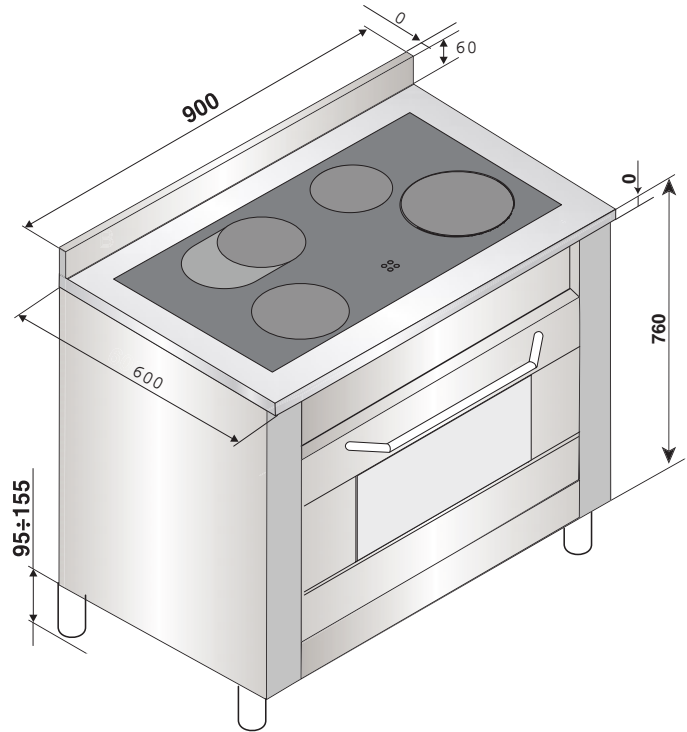
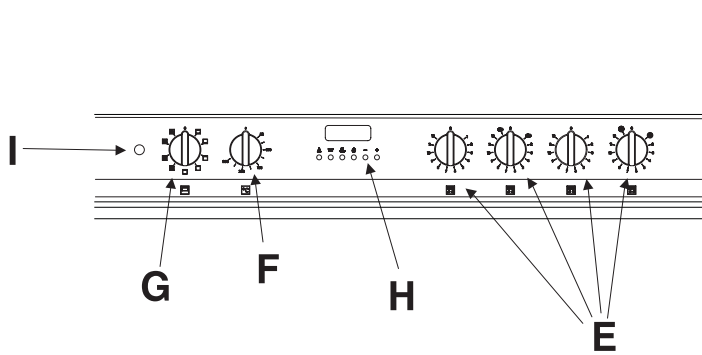


**SCHOLTES CP 965 R**

**CODIC: 2074958**

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- A Élément radiant 1000 + 1000 W
- B Élément radiant 1000 + 1500 W
- C Élément radiant/halogène 1200 W
- D Voyants de chaleur résiduelle
- E Commandes sélection foyers
- F Thermostat
- G Sélecteur de fonctions
- H Minuteur électronique
- I Voyant de mise sous tension du four électrique





## Description des éléments de chauffe

Les éléments radiants "A-B-C" sont composés de résistances circulaires. Ils deviennent rouges quelques dizaines de secondes à peine après leur allumage.

Leur mode d'emploi est extrêmement simple car c'est le même que celui des autres éléments chauffants. Se référer au tableau 1.

## Les manettes de commande

Chaque foyer est équipé d'un bouton de commande "E" pour un réglage continu de la température qui va d'un minimum de 1 à un maximum de 12. Dans le tableau 1 vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les boutons et l'utilisation préconisée pour chaque foyer.

Le bouton de commande du foyer "A-B" sert normalement à n'actionner que la petite partie  /  du foyer. Pour actionner le foyer tout entier, tournez le bouton au-delà de la position 12, sur le symbole  / , un déclic indiquera l'allumage du grand foyer. Utilisez enfin le même bouton pour régler la température souhaitée sur une des 12 positions disponibles.

Pos.	Foyer automatique
0	Eteint
1	Pour faire fondre du beurre, du chocolat
2	Pour réchauffer des liquides
3	
4	Pour des crèmes et des sauces
5	
6	Pour cuisiner à la température d'ébullition
7	
8	Pour des rôtis en casserole
9	
10	Pour de grands pot-au feu
11	
12	Pour frire

## Le voyant de chaleur résiduelle (D)

Il indique que la température d'un ou de plusieurs foyers est supérieure à 60°C même après l'extinction des foyers. La table est équipée de 4 voyants de chaleur résiduelle, un pour chaque foyer.

## Conseils d'utilisation de la table vitrocéramique

Pour obtenir des résultats optimaux de votre table de cuisson, suivez certaines règles fondamentales au moment de préparer ou de cuire les aliments.

- N'utilisez que des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent bien à la zone de cuisson.
- Utilisez des casseroles dont le diamètre couvre entièrement la surface de cuisson pour utiliser à plein toute la chaleur disponible.

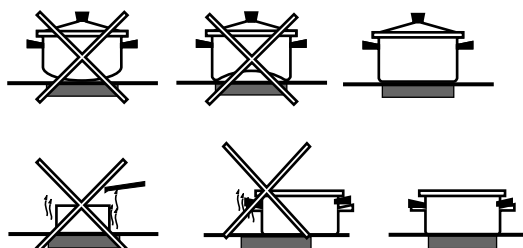


fig.3

- Veillez à ce que le dessous des casseroles soit bien sec et propre pour garantir un bon contact avec les foyers et une plus grande longévité de votre table de cuisson et de vos casseroles.
- N'utilisez pas les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. Il y a une telle concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz que le fond des casseroles peut se déformer, vous n'obtiendrez par conséquent jamais le résultat souhaité en les utilisant ensuite sur des tables vitrocéramique.

# FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION

Ce four permet de combiner les résistances électriques entre elles dans neuf combinaisons différentes et de choisir par conséquent celle qui convient le mieux à votre plat en obtenant des résultats extrêmement précis.

Pour sélectionner les fonctions, amenez le sélecteur "G" sur les positions suivantes :

Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	-
	2) Résistances voûte + sole	2350 W
	3) Résistance sole	1300 W
	4) Résistance voûte	1050 W
	5) Résistance grill	2000 W
	6) Résistance maxi grill	3050 W
	6) Résistance maxi grill + turbine	3100 W
	7) Résistance sole + turbine	1350 W
	8) Résistance circulaire + turbine	2850 W
	9) Décongélation rapide	50 W

Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le bouton du thermostat "F" sur la température désirée.

• Pour des cuissons en mode traditionnel (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction (résistance voûte + sole).

Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée. Si vous désirez davantage de chaleur sur le dessus de vos plats ou en dessous, amenez le sélecteur en face de la position (résistance sole), (résistance sole + turbine) ou bien (résistance voûte).

• Dans la fonction (chaleur tournante) c'est l'air chauffé par une résistance et brassé par une turbine à l'intérieur du four qui assure la cuisson. La montée en chaleur est très rapide et les plats peuvent par conséquent être enfournés dès l'allumage du four. Vous pouvez aussi cuire sur deux niveaux en même temps.

• La fonction "décongélation rapide" n'utilise aucun élément chauffant mais uniquement la lampe du four et la ventilation.

• La cuisson au grill exige une puissance de chauffage très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le cœur doit rester tendre.

Pour cuire au grill amenez le sélecteur "G" sur l'une des

positions suivantes (gril), (maxi grill), (maxi grill ventilé).

Pendant le fonctionnement du grill, la porte du four doit rester fermée. Le bouton du thermostat ne doit pas être réglé sur plus de 200 °C.

## Eclairage du four

L'éclairage du four est automatique dès que le bouton "G" du sélecteur est placé sur une position quelconque. Pour éclairer le four sans activer d'élément chauffant, amenez le bouton du thermostat sur 0°C.

## Voyant de signalisation "I"

Ce voyant indique la montée en température à l'intérieur du four, il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. A partir de là, le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer le bon fonctionnement du thermostat qui maintient la température du four au degré près.

## Tournebroche

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au grill. Procédez comme suit : enfitez la viande à cuire dans le sens de la longueur et bloquez-la à l'aide des fourches réglables (fig.2a).

Introduisez les supports "A" et "B" (fig.2b) dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", posez l'extrémité de la broche dans son logement "C" et enfournez la grille sur le premier gradin du bas; engagez à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "D". Amenez le sélecteur "G" sur les positions repérées par les symboles (gril), (maxi grill) ou (maxi grill ventilé) pour actionner le grill et le tournebroche.

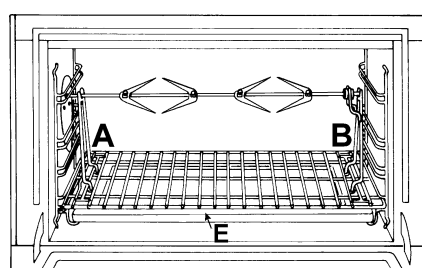


fig.5a

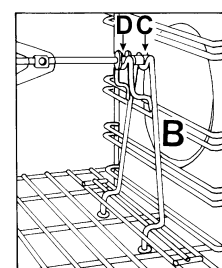



fig.5b

# PROGRAMMATEUR (FOUR ELECTRIQUE)

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

 : minuteur heures, minutes

 : durée cuisson

 : fin de cuisson



 : commutation manuelle

- : sélection temps à rebours

+ : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale


Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0.00

- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes qui suivent), remettez l'heure exacte à l'aide des touches - et +.

La touche + sert à augmenter le temps.


La touche - sert à diminuer le temps.

Toute mise à l'heure peut être effectuée de deux façons différentes:

1. Refaire complètement les opérations susmentionnées
2. Appuyer sur la touche  puis, à l'aide des touches - et +, mettre à l'heure.


Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmeur se place automatiquement en position manuelle.


Rappel : Appuyez sur la touche  pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".


Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four conventionnel, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches - et + la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

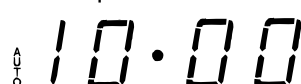
 

Quatre secondes après avoir lâché la touche, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et l'inscription auto

3. Appuyez sur la touche  puis sur les touches - et + jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson souhaitée soit affichée, supposons que ce soit 13 heures






4. Quatre secondes après avoir lâché la touche, l'afficheur indique l'heure courante :



L'inscription auto allumée rappelle qu'il y a programmation de


la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre 30 minutes après. Quand le four est allumé, une petite

casserole  reste affichée pendant toute la durée de la cuisson. Pour afficher à n'importe quel moment la durée programmée, il suffit d'appuyer sur la touche , pour afficher l'heure de fin de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche . En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur - et +.


Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez sur la touche  puis à l'aide de la touche - ramenez le temps à



appuyez enfin sur la touche de fonctionnement manuel .

Fonction minuterie


Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche , il y a affichage de :



A l'aide des touches - et + sélectionnez enfin le temps désiré. Dès que vous lâchez la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.



Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches - et +) et le symbole  s'éteint.

Correction effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche - ou +.
- L'effacement de la durée de cuisson entraîne automatiquement l'effacement de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Important : débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous conseillons d'exécuter fréquemment un nettoyage général minutieux en respectant les règles suivantes.

## Intérieur de la porte du four :

Nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent liquide non abrasif, puis rincez et essuyez soigneusement.

## L'intérieur du four :

- L'intérieur du four est revêtu d'un émail spécial microporeux et autonettoyant qui, à une température de cuisson courante comprise entre 200 et 300 °C, oxyde et dissout complètement les projections de graisse qui salissent les parois intérieures du four. L'opération de nettoyage est ainsi extrêmement réduite: il suffit en effet, après chaque cuisson, de passer sur les surfaces du four un chiffon humide pour enlever la mince couche de poussière qui pourrait s'y déposer pendant la cuisson et conserver ainsi intacte la propriété autonettoyante du four.
- En cas de débordements de liquides ou si les projections de graisse n'ont pas été complètement éliminées (en cas par exemple de cuisson au gril pendant laquelle les températures nécessaires à une action complète de l'émail autonettoyant ne sont pas atteintes), il est recommandé de faire fonctionner le four à vide à sa température maximale pour éliminer tous les résidus de graisse ou autres.
- Si après de nombreuses utilisations, vous constatez des traces évidentes de graisse sur les parois autonettoyantes, dues probablement au non respect des règles d'entretien susmentionnées, procédez à un nettoyage minutieux des surfaces avec un chiffon doux et de l'eau chaude (n'utilisez aucun type de nettoyant), rincez et essuyez soigneusement.
- Ne raclez pas les incrustations éventuelles avec des objets pointus qui risquent de rayer le revêtement autonettoyant.
- Si les surfaces autonettoyantes du four sont abîmées ou s'avèrent inutilisables, par défaut d'entretien ou entretien mal exécuté ou après de nombreuses années d'utilisation, vous pouvez commander un kit de panneaux autonettoyants pour revêtir l'intérieur du four. Commandez-les à nos services après-vente agréés.

## L'extérieur du four :

- Procédez au nettoyage quand le four est froid.
  - Les parties en acier, et notamment les zones où sont présents les symboles en sérigraphie, ne doivent pas être nettoyées avec des solvants ou des produits détergents abrasifs. Utilisez de préférence un linge mouillé d'eau tiède. 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 par conséquent recommandé de rincer abondamment et d'essuyer soigneusement les surfaces après leur nettoyage.
- Important : frottez dans le sens horizontal qui est le sens de satinage de l'acier.

- Après le nettoyage, vous pouvez traiter les surfaces pour les faire briller : n'utilisez que des produits spéciaux pour acier inox.

Important : n'utilisez pas de poudres abrasives, de détergents agressifs ou de substances acides pour le nettoyage.

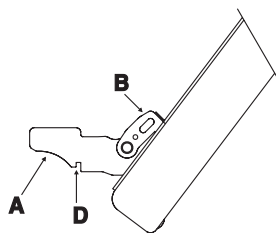


FIGURE 6

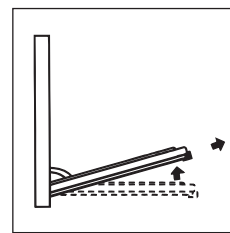


FIGURE 7

## Démontage/montage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, vous pouvez déposer la porte du four en procédant comme suit (fig. 6-7) :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (fig. 6) ;
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure 7.

## Pour remonter la porte :

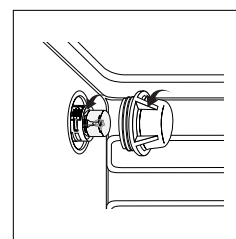
- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "A" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "D" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière) ;
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "B" vers le bas, puis fermez la porte.

## Remplacement de la lampe d'éclairage du four

Assurez-vous que l'appareil est bien débranché.

Dévissez la calotte de protection en verre située à l'intérieur du four, dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe du même type, résistante aux températures élevées (300 °C) ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension 230 V
- Puissance 15 W
- Culot E 14



## Entretien du verre vitrocéramique

Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la surface de la table à l'aide d'un chiffon humide pour enlever la poussière ou les restes d'aliments cuisinés précédemment. La surface de la table doit être nettoyée régulièrement à l'eau tiède et avec un produit non abrasif. Utilisez, de temps en temps, des produits de nettoyage spéciaux pour tables de cuisson vitrocéramique. Enlevez d'abord tous les restes d'aliments et les projections de graisse à l'aide d'un racloir à nettoyer du type

**CERA Quick**® par exemple (pas fourni avec l'appareil). Nettoyez la table de cuisson quand elle est encore tiède; utilisez un produit de nettoyage adéquat et du papier cuisine, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Utilisez un racloir pour éliminer **immédiatement** du foyer encore chaud toute trace de papier alu, de plastique ou de matériel synthétique qui auraient accidentellement fondu ou de sucre ou d'aliments à teneur en sucre élevée. Des produits de nettoyage spéciaux forment une couche superficielle transparente qui repousse la saleté. Cela sert aussi à protéger la surface contre les dommages causés par des aliments à haute teneur en sucre. N'utilisez jamais d'éponges à récurer ou de produits abrasifs, les détergents chimiques agressifs tels que les bombes pour le nettoyage du four ou les produits détachants sont eux aussi à éviter.

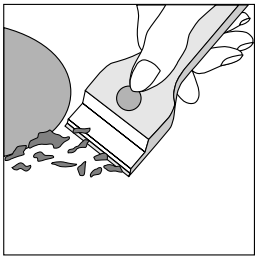


fig.5

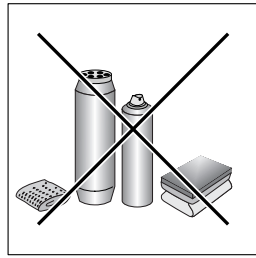


fig.6

# CONSEILS DE CUISSON

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

## Cuisson au four TRADITIONNEL

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson
<b>Pâtisserie</b>			<b>Viandes</b>		
Tarte aux fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg)	170	1½-2½
Gâteau de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg)	170	2-2½
Génoise	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Choux	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet(1-1½ kg)	170	1-1½
Mille-feuille	200	15-20	<b>Poisson</b>	200	15-25 minutes
Pâte Brisée	200	15-20			

## Cuisson au GRIL

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin
Saucisses	15	2ème gradin
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-
Poulet à la broche (1 kg)	60	-

Le 1er gradin correspond au premier gradin du bas.

## Cuisson par CHALEUR TOURNANTE

Mets	N° gradin en partant du bas	Quantité kg	Température °C	Temps minutes
<b>Pâtisserie</b>				
* Avec pâte fouettée, en moule	1-3	1	175	60
* Avec pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte Brisée, fond de tarte	1-3-4	0.5	175	30
Pâte Brisée avec farce humide	1-3	1.5	175	70
Pâte Brisée avec farce sèche	1-3-4	1	175	45
* Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0.5	160	30
<b>Viande</b>				
<b>Rôtis cuits sur la grille</b>				
Veau	2	1	180	60
Boeuf	2	1	180	70
Rosbif à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1.5	200	70
<b>Rôtis cuits en plat</b>				
Veau	1-3	1	160	80
Boeuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1.5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1.5	180	120
Canard	1-3	1-1.5	180	120
<b>Braisés</b>				
Boeuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
<b>Poissons</b>				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumon	1.3	1	180	45
Huîtres	1-3		180	20
<b>Soufflés et gratins</b>				
Gratin de pâtes	1-3	2	185	60
Gratin de légumes	1-3	2	185	50
* Soufflés sucrés et salés	1-3	0.75	180	50
* Pizza et chaussons	1-3-4	0.5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0.5	190	15
<b>Décongélation</b>				
Plats cuisinés	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0.5	50	50
Viande	1-3	0.75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

### Remarques:

- 1) Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage du four, à l'exception de ceux repérés par un astérisque.
- 2) Le tableau fournit une indication préférentielle d'utilisation des gradins en cas de cuisson sur plusieurs niveaux.
- 3) Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau; en cas de cuissons sur plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5÷10 minutes.
- 4) Dans le cas de rôtis de bœuf, de veau, de porc et de dinde avec os ou roulés, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.



# INSTRUCTIONS RESERVEES A L'INSTALLATEUR

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur. Important : avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, attention à bien prendre toutes les précautions nécessaires.

Caractéristiques techniques de la cuisinière :

Classe : 1

Les dimensions de la cuisinière sont reportées sur la figure de la page 2. Afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil installé à côté de meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales reportées sur la figure 10. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65 °C.

Quatre pieds réglables par vis sont fixés sous l'appareil, ils servent à parfaire la mise à niveau de l'appareil. Il faut absolument que l'appareil soit positionné bien à plat. Toute déformation due à un mauvais positionnement risque d'altérer les caractéristiques et les performances de l'appareil.

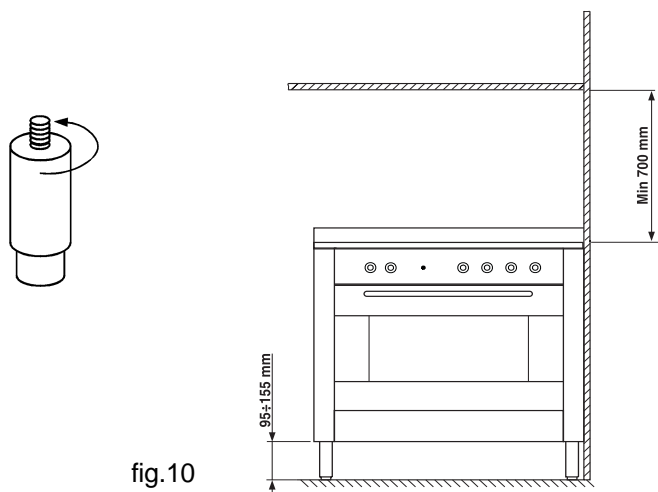


fig.10

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'APPAREIL DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.

La table de cuisson est prévue pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (apposée sous la table ou à la dernière page de la notice). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique. L'appareil n'est pas pourvu de câble d'alimentation électrique car ce dernier doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé (voir schéma de connexion sous indiqué). Utilisez un câble en caoutchouc type H05RR-F. Ouvrez le bornier en suivant les illustrations de la figure ci-contre :

Pour monter le câble d'alimentation, procédez comme suit :

- dévissez la vis du serre-câble "V" de même que les vis des contacts (Fig.11).
- fixez les fils sous les têtes de vis selon le schéma suivant.
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

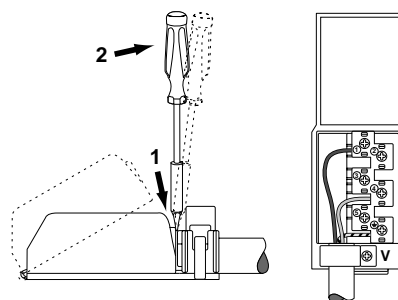


fig.11

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique  
Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur à coupure omnipolaire

Raccordement électrique	Tension d'alimentation	Fusible	Section
	230V ~ 50Hz	32* A	3x4 mm <sup>2</sup>
	400V -2N ~ 50Hz	32 A	4x4 mm <sup>2</sup>
	400V 3N ~ 50Hz	25 A	5x2.5 mm <sup>2</sup>
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	3x4 mm <sup>2</sup>
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	4x2.5 mm <sup>2</sup>
	400V -2+2N ~ 50Hz	25* A	5x2.5 mm <sup>2</sup>

\*Application du coefficient de simultanéité conformément à la norme applicable.

ayant un écartement des contacts d'au moins 3 mm, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- le plomb réducteur et l'installation domestique 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 une fois la table de cuisson installée.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Tension et fréquence 230/400V 3N ~ 50 Hz  
Absorption Maximale : 10 kW