

Sommaire

...

LA TABLE DE CUISSON	45
LE FOUR	6-10
Le bandeau de commande	6
Mise à l'heure	7
Sélecteur de fonctions	8
Réglage température et temps	9
Les accessoires	10
Les modes de cuisson	12-23
Quelques exemples de cuissons	13
La décongélation	14
La fonction étuve	15
La cuisson fournil	16
La cuisson pâtisserie	17
La cuisson rôtisserie	18
La cuisson tournebroche	19
La cuisson tournebroche	20
La cuisson barbecue	21
La cuisson tradition	22
La cuisson chaleur brassée	23
Le programmateur	24-25
Programmation d'une cuisson en départ immédiat	24
Programmation d'une cuisson en départ différé	25
L'autonettoyage par pyrolyse	26-27
Conseils et recommandations	28
Entretien de votre appareil	29

LES CUISINIÈRES SCHOLTÈS

Design & Robustesse

Voilà 80 ans que Scholtès conçoit de l'électroménager.

Chez Scholtès, les produits sont beaux parce qu'ils sont bien pensés. Cette créativité et cette exigence ont mené la marque à la première place de l'encastrable.

Scholtès se mobilise pour garantir sur votre appareil votre sécurité (sécurité gaz, porte froide, verrouillage des commandes...).

Scholtès, avec le concours d'un conseiller culinaire, a développé 9 modes de cuisson qui réunissent pour chaque préparation les bons paramètres : degré d'humidité, air statique ou ventilé, répartition des sources de chaleur.

Votre cuisinière deviendra très vite votre collaboratrice culinaire la plus compétente.

Ce livret que nous ne saurions trop vous inviter à lire attentivement a été conçu afin que vous profitiez pleinement des nombreuses possibilités de votre appareil.

Vous y trouverez les réponses aux questions que vous pouvez vous poser quant aux termes techniques, façons de faire, fonctions, accessoires, etc...

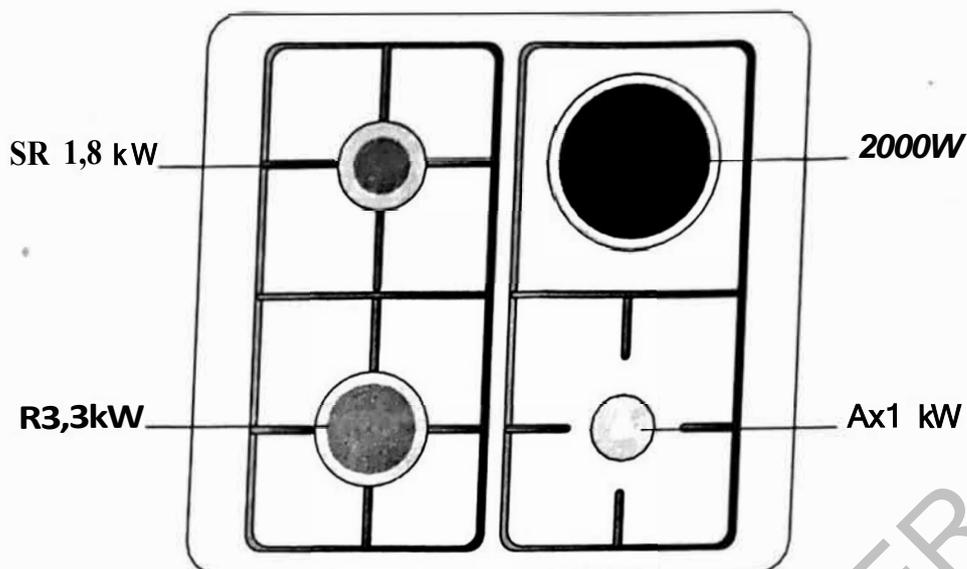
BONNES CUISSONS avec **EScholtis**

sécurité gaz



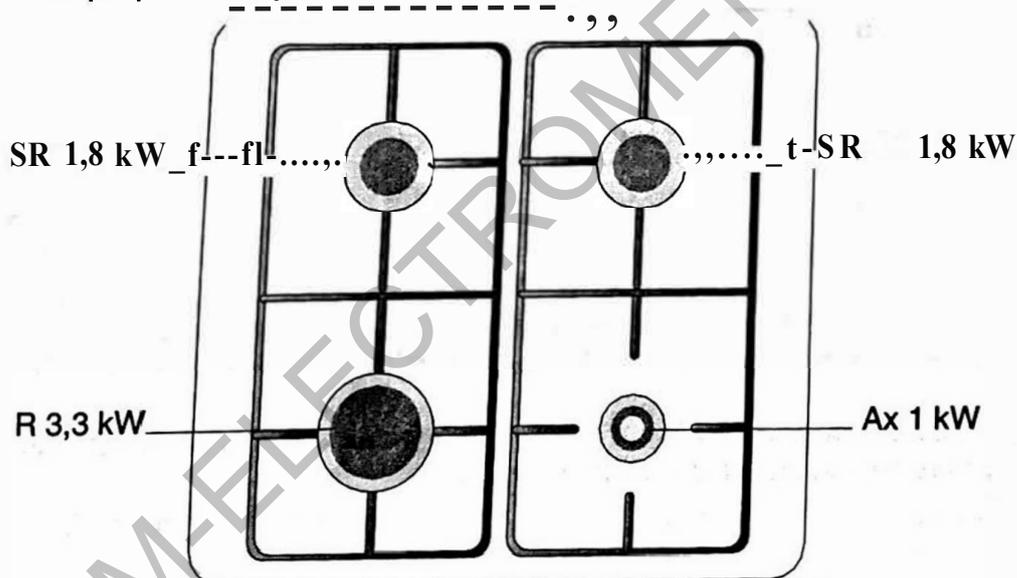
Ce dispositif de sécurité directement lié au fonctionnement interrompt automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

La table de cuisson



Le dessus de votre appareil CIM 556 est composé de :

1. un brûleur semi-rapide 1,8 kW
2. un brûleur rapide 3,3 kW
3. un brûleur auxiliaire 1 kW
4. une plaque électrique 2 kW



Le dessus de votre appareil CIG 556 ou CIG 546 est composé de :

1. un brûleur semi-rapide 1,8 kW
2. un brûleur rapide 3,3 kW
3. un brûleur auxiliaire 1 kW
4. un brûleur semi-rapide 1,8 kW

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

La table de cuisson

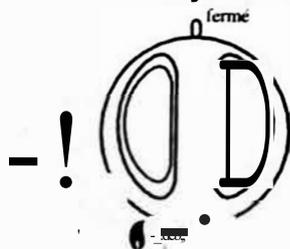
L'allumage des brûleurs de votre appareil est «à une main» : il suffit d'appuyer tout en tournant la manette de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre : une émission d'étincelles entraîne l'allumage du brûleur. Après apparition de la flamme, maintenir une pression suffisante sur la manette pour permettre l'encienchement de la sécurité (uniquement CIG556 et CIM 556).

Uniquement CIG 556 et CIM 556 : Si la flamme s'éteint accidentellement en cours de fonctionnement, la sécurité agit en interrompant l'arrivée du gaz. Pour réallumer le brûleur, procédez au réallumage normalement.

En l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en tournant la manette et en maintenant une pression suffisante comme indiqué précédemment.

Le robinet d'arrivée de gaz doit être fermé chaque fois que l'appareil n'est pas en service.

Le réglage des brûleurs 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:

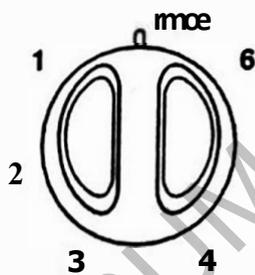


Utilisation des plaques rapides à protecteur incorporé

La plaque chauffe constamment et un protecteur évite la surchauffe en cas d'une trop longue ou d'une mauvaise utilisation (casserole vide, détonnée...). 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 :



- 1 mijotage
- 2 doux
- 3 moyen
- 4 fort
- 5 vif
- 6 rapide.

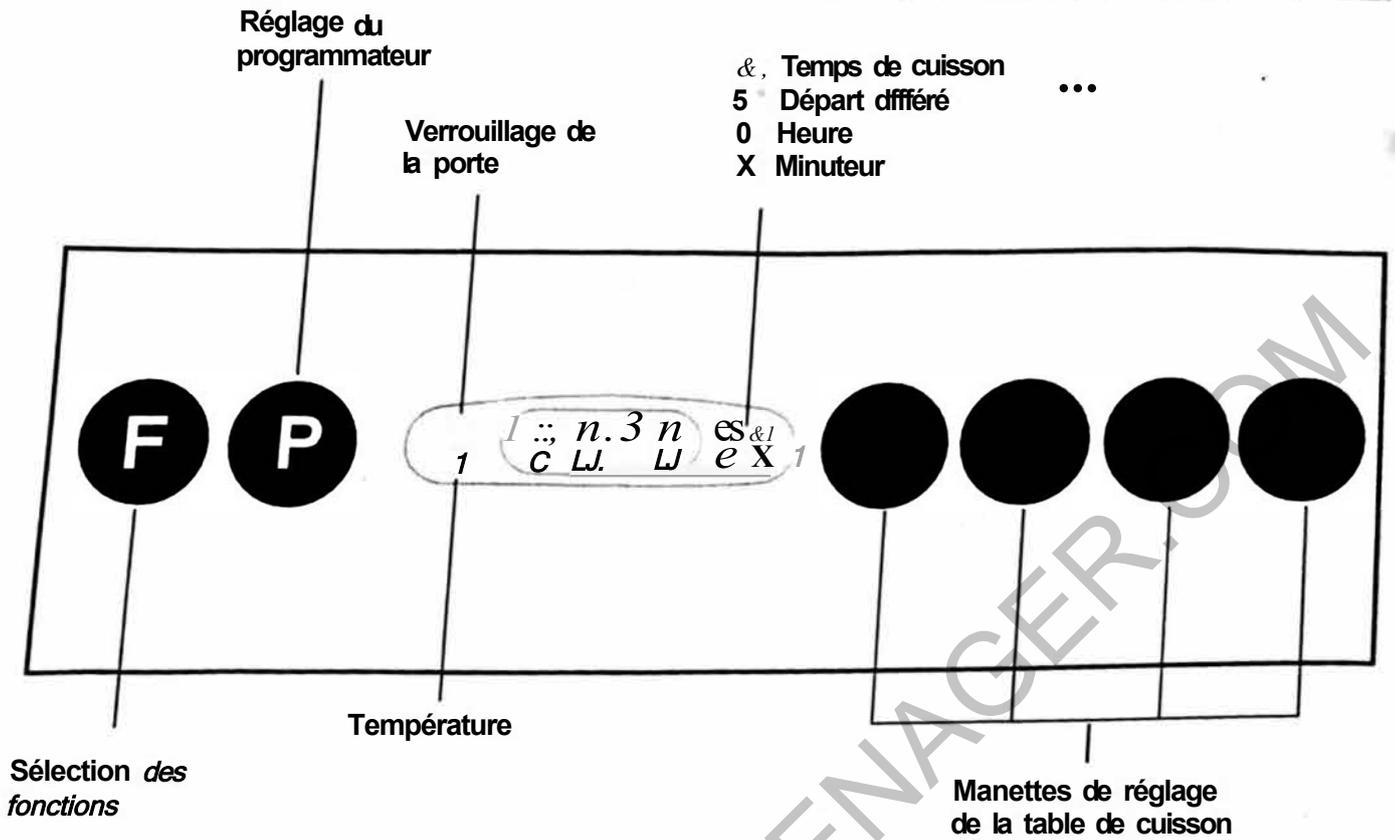
Récipients à utiliser

Pour votre plaque électrique, l'utilisation de casseroles et récipients à fond épais et très plat est recommandée. Leur diamètre doit être au moins égal à celui de la plaque employée : ceci assure une importante économie d'énergie et des temps de cuisson plus courts.

Il est également préférable de placer un couvercle sur ces récipients.

De même, pour les brûleurs, utilisez toujours un brûleur approprié à la dimension des récipients de façon à ce que les flammes ne débordent pas le pourtour des casseroles.

be bandeau de commande



P

Manette de réglage du programmeur et du thermostat

G

Sélecteur des modes de cuisson

Mise à l'heure



A la mise sous tension, le symbole (9 est allumé et les heures clignotent



Tournez la manette **G**_{p016} afficher l'heure.
Appuyez sur **G** pour valider.



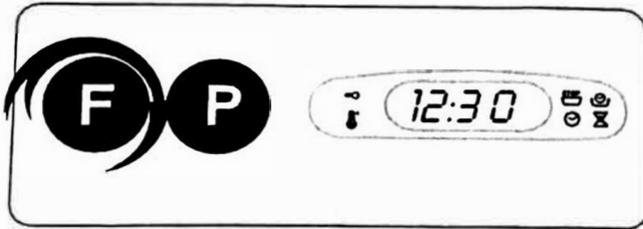
Les minutes clignotent, tournez la manette **G** pour régler les minutes. Appuyez sur **G** pour valider.



Note Vous ne pouvez régler l'heure que si vous n'avez pas programmé un temps de cuisson. Pour modifier l'heure, tournez **G** pour éclairer en rouge le symbole (9, appuyez sur **G** pour valider puis suivre les indications des phases 2 et 3 ci-dessus.

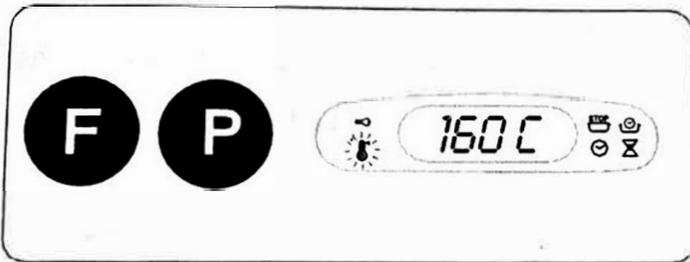
Sélecteur de fonctions

1



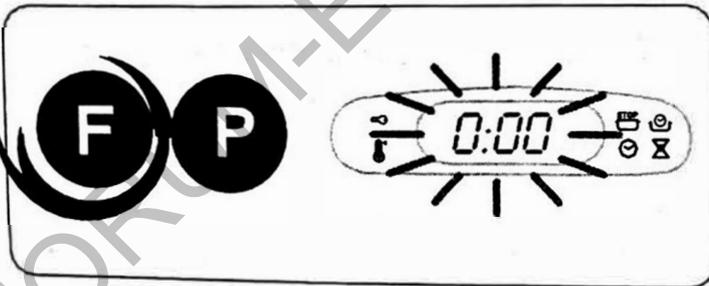
Tournez la manette **G** sur la position choisie.

2



En fonction du choix du mode de cuisson, une température présélectionnée s'affiche temporairement et le voyant **G** s'allume (voir paragraphe suivant pour modifier la température).

3



La manette **G** permet l'arrêt du fonctionnement du four. Pour cela, ramenez la manette sur la position **0**.

Réglage température



Vous pouvez modifier, si vous le souhaitez, la température prédéfinie par votre four pour chaque mode de cuisson.

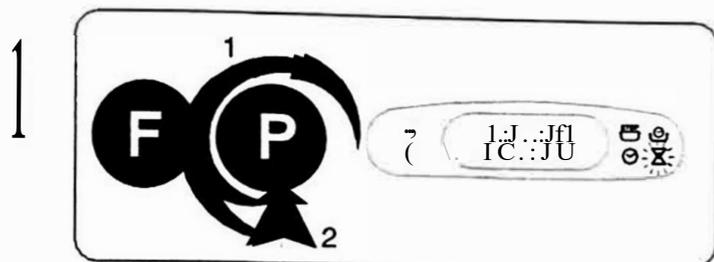
Pour cela, tourner la manette **G** vers la gauche jusqu'à ce que le voyant **I** s'allume.

Validez ce choix en appuyant sur **GA**.

Procédez au réglage de la température puis appuyez sur **G** pour le valider.

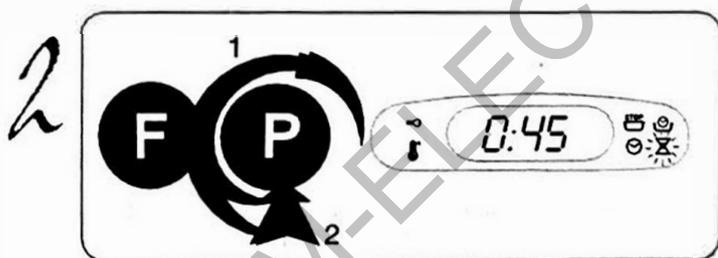
Le voyant **I** s'allume dès que vous choisissez un mode de cuisson.

Réglage de la minuterie



Le fonctionnement de la minuterie est indépendant du four.

Pour régler la minuterie, tournez la manette **G** pour éclairer le symbole **X**. Appuyez sur **G** pour accéder au réglage.

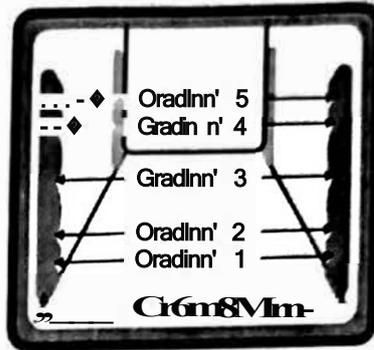


Tournez **G** pour afficher l'indication de temps souhaité. Appuyez sur **G** pour valider votre réglage.

En tournant **G**, vous accédez au réglage :

- de l'heure (9)
- de la minuterie (K) (de 0h01 mn à 9h59 mn.)
- de la durée de cuisson (de 0h01 à 9h59) ou de pyrolyse (de 0h01 à 2h00) &
- de l'heure de fin de cuisson ou de pyrolyse (O).

Les accessoires

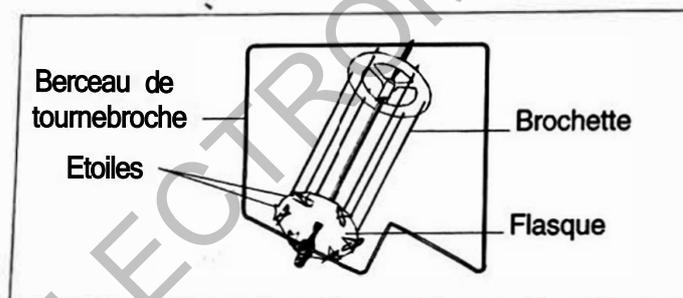


Les crémaillères comportent 5 gradins numérotés à partir du bas.

Votre four est équipé d'origine de :

- 2 plateaux émaillés préconisés pour toutes les cuissons.
- 1 grille préconisée pour les cuissons à 3 niveaux et pour la cuisson des viandes en association avec un plateau émaillé.
- 1 ensemble tournebroche (voir les cuissons tournebroche p. 19 et 20).

Le kit tournebrochette prévu en option :



Le berceau du tournebroche peut recevoir six grandes brochettes qui se clipsent à la périphérie de 2 flasques à maintenir sur la broche avec les vis.

Afin que les aliments embrochés cuisent de façon uniforme, les brochettes sont soumises à une double rotation:

- autour de l'axe de la broche
- sur elles-mêmes grâce au dispositif berceau/étoiles.

Si vous souhaitez compléter ou remplacer les accessoires ci-dessus, vous pouvez vous les procurer auprès de votre distributeur sous les références suivantes:

Désignation	Réf.	Désignation	Réf.
Grande grille	137 833	Poignée de broche	124 180
Plateau émaillé	137 834	Fourches (2) + vis (2)	128 188
Berceau de t-broche	125 645	Combiné tournebrochettes	10568
Broche	,37 835		

NOTES DU CONSEILLER CULINAIRE



Les modes de cuisson ont été élaborés avec le concours du conseiller culinaire Scholtès. Cuisinier confirmé, il fait partie intégrante de l'équipe de Recherche et Développement.

Aussi, le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfoncement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Recommandations :

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne pas poser de plats ni de papier aluminium sur la sole (partie basse du moufle) : à leur contact, l'émail est irrémédiablement détérioré.

Les modes de cuisson

Les fours Scholtès font appel à différentes techniques de production, de diffusion et de conservation de la chaleur.

Votre four possède 9 fonctions de cuisson, adaptées aux différents types de préparations. Les symboles expressifs permettent la sélection évidente de la fonction qui convient.

◆ **Décongélation**

Q **Étuve pour faire lever les pâtes en douceur**

- Cuisson Fournil pour le pain, les brioches et pizzas
- Cuisson Pâtisserie pour les tartes
- Cuisson Rôtisserie pour les gratins, volailles et viandes
- ✶ Cuisson Tourne-broche pour les cuissons au tournebroche, porte fermée
- BB Cuisson Barbecue pour le gratinages et gratins, porte entrouverte
- ◆ Cuisson Tradition pour les cuissons classiques
- @ Cuisson Chaleur brassée pour les cuissons sur plusieurs niveaux
- Pyrolyse pour l'autonettoyage intégral

L

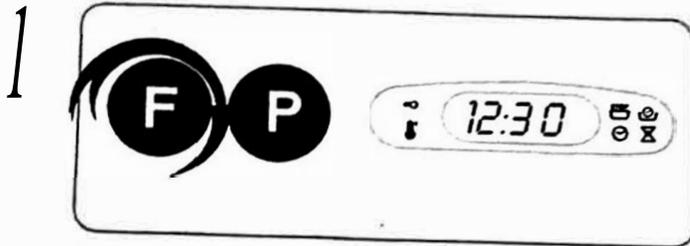
La décongélation

La décongélation doit être faite avec certaines précautions afin que les parties périphériques, les premières décongelées, ne donnent pas lieu à une prolifération microbienne rapide. Habituellement, la décongélation se fait au réfrigérateur: c'est la décongélation lente. Vous pouvez aussi congeler plus rapidement (50% de gain de temps) dans le four.

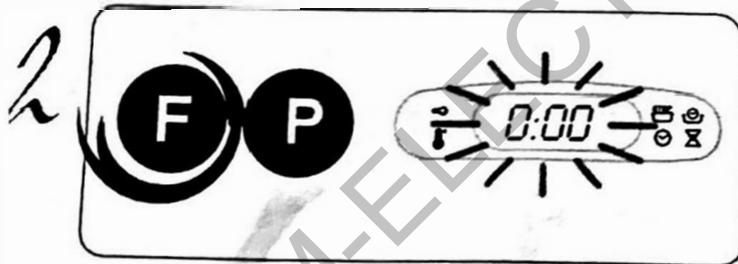
Ceci convient aux :

- aliments destinés à être consommés crus (fruits ...),
- aliments à cuire; un poulet est décongelé deux fois plus vite.

Il est conseillé de consommer rapidement les aliments décongelés. Les pièces à décongeler sont à placer sur le plateau grillé au stade n°2.



Tournez G sur la position 



En fin de décongélation, ramenez G sur «0» pour arrêter le fonctionnement du four.

L

1

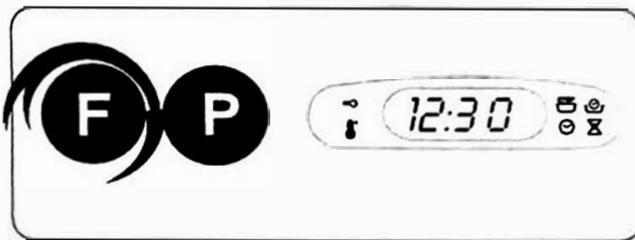
La fonction étuve

Cette fonction est indispensable pour faire lever la pâte confectionnée avec de la levure de boulanger avant sa cuisson. Elle permet de réaliser à une température constante (non modifiable) de 40 °C la levée du pain, de la brioche, de la pizza ...

Les réglages sollicités par cette fonction permettent de maintenir une ambiance idéale qui favorise la pousse des pâtes levées.

Cg Pour la «pousse», la brioche est enfournée au \blacklozenge adin n°2 scx le plateau émailé.

1



Tournez C) sur la position Q. La température présélectionnée de 40 ° s'affiche brièvement.

2



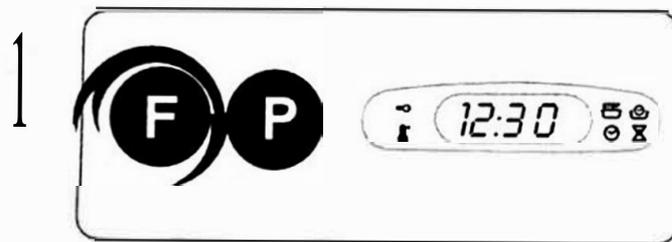
En fin d'étuve, ramenez C) sur •O• pour arrêter le fonctionnement du four.

La cuisson fournil

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les viennoiseries (JriPandions à base de levain de boulanger). Ce procédé permet le dessèchement des pâtes et favorise la levée avant que leur surface ne dore et devienne croustillante: c'est la façon boulanger.

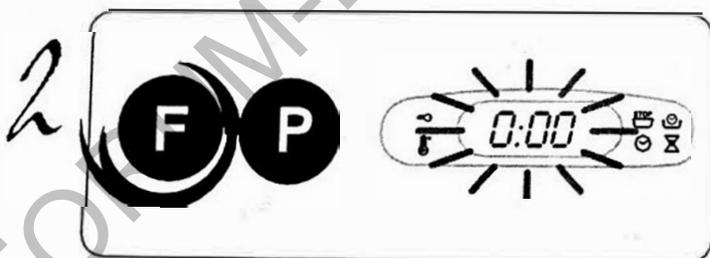
1) NOUS vous recommandons l'enfournement chaud.

1 Placez votre préparation sur un plateau émaillé au gradin n°2.



Tournez **G** sur la position •. La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 160 C.

2) Attendez la fin du préchauffage (signalé par une série de bips) pour enfourner votre préparation. Pour savoir où en est le préchauffage, tournez **G** vers la droite : l'affichage indique 160. [clignote tant que la température n'est pas atteinte et devient fixe quand le préchauffage est terminé.



En fin de cuisson, ramenez **G** sur «0» pour arrêter le fonctionnement du four.

e

Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 24 et 25.

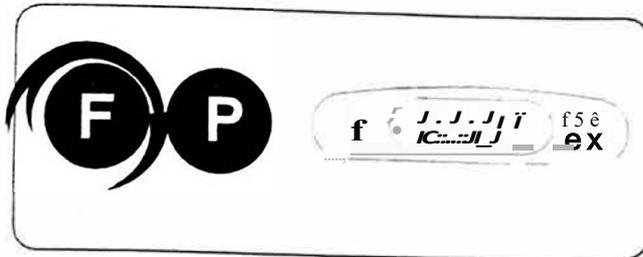
La cuisson pâtissière

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les tartes, quiches... Les fonds sont parfaitement cuits, les fruits restent tendres.

Utilisez un plateau émaillé au gradin n°2.

Le fournelement à chaud est préconisé pour les cuissons manuelles.

1

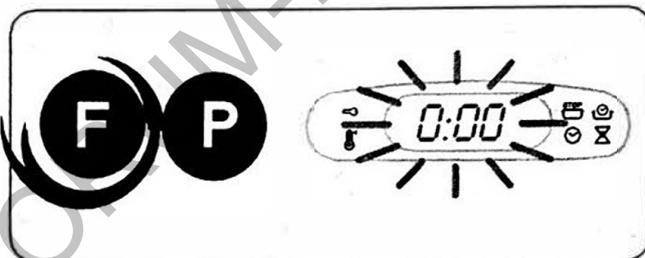


Tournez **G** sur la position **220**. La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 220 C.

e

Attendez la fin du préchauffage (signalé par une série de bips) pour enfourner votre préparation. Pour savoir où en est le préchauffage, tournez **G** vers la droite: l'affichage indique 220. Le chiffre clignote tant que la température n'est pas atteinte et devient fixe quand le préchauffage est terminé.

2



En fin de cuisson, ramenez **G** sur «0» pour arrêter le fonctionnement du four.

e

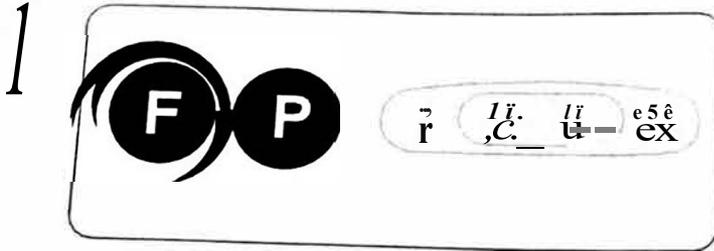
Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 24 et 25.

La cuisson rôtisserie

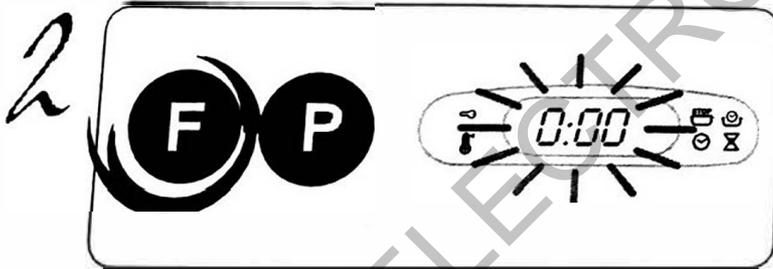
Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les viandes rouges ou blanches et les gratins...

Pour les rôtis, il est préférable de conserver la température présélectionnée.

Utilisez un plateau émaillé au gradin n° 1 et posez votre viande sur une grille au gradin n°2.
L'enfournement à froid est préconisé.



Tournez **G** sur la position • .
La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 2 m C.



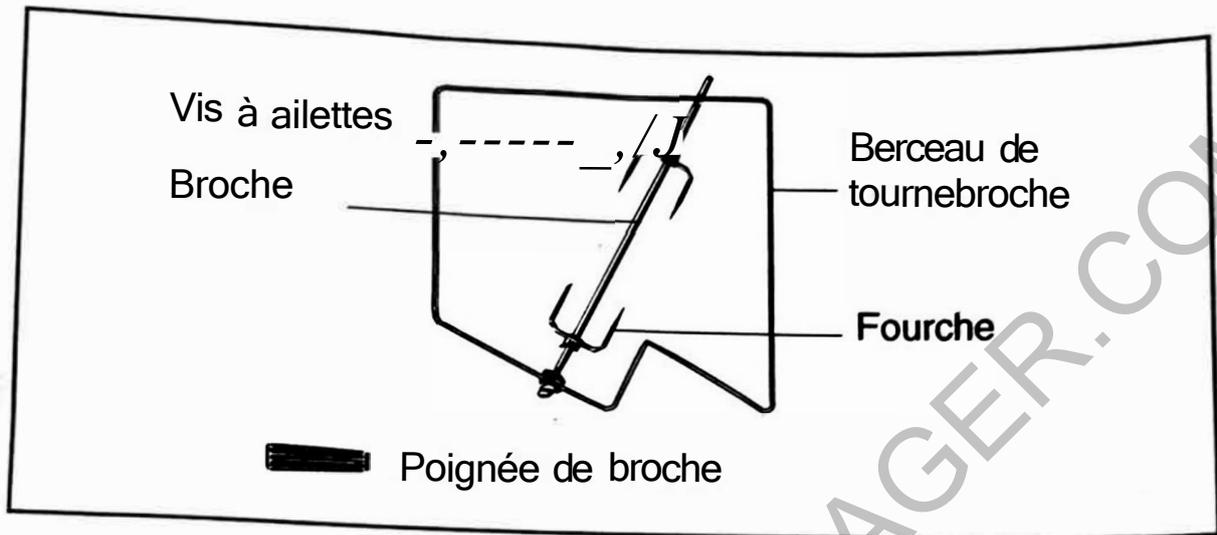
En fin de cuisson, ramenez **G** sur «O» pour arrêter le fonctionnement du four.



Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 24 et 25.

La cuisson tournebroche

Le tournebroche prévu d'origine se compose de:



- un berceau qui se place au 3^{ème} gradin de la crémaillère afin que le tournebroche puisse s'en servir dans l'axe creux du moteur d'entraînement situé au fond de l'enceinte, derrière la paroi perforée .
- une broche qui traverse la pièce à rôtir, laquelle est immobilisée de part et d'autre à l'aide de deux fourches couchantes qui se fixent chacune sur l'axe par une vis à ailettes.

Attention: lors de la mise en place de l'ensemble, vérifiez que la broche soit bien engagée dans l'axe creux de sortie du moteur.

Veillez à bien positionner:

- la broche au centre de la pièce à rôtir
- la pièce à rôtir à égale distance des extrémités de la broche.

- une poignée amovible en matière isolante qui se visse à l'avant de la broche et permet :
 - d'avoir un tournebroche suffisamment long pour accueillir des pièces à rôtir de grande dimension
 - d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson.
- Vissez à fond la poignée avant de retirer la broche.

Tournebroche temporisé

Les fours Scholtès sont dotés d'un dispositif de temporisation du tournebroche.

En fin de cuisson, le moteur continue à entraîner la broche. Il ne s'arrête que lorsque la température est suffisamment redescendue.

Tout risque de carbonisation est ainsi écarté.

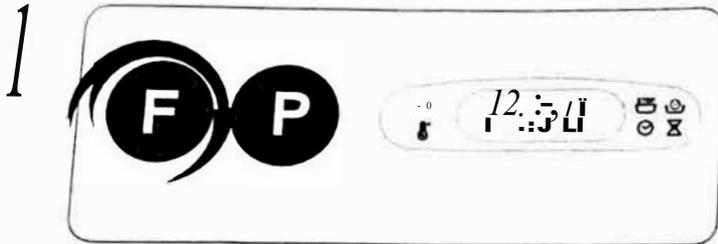
Pour le fonctionnement de la temporisation du tournebroche, il est indispensable d'avoir au préalable programmé une durée de cuisson (voir p.24).

La cuisson tournebroche

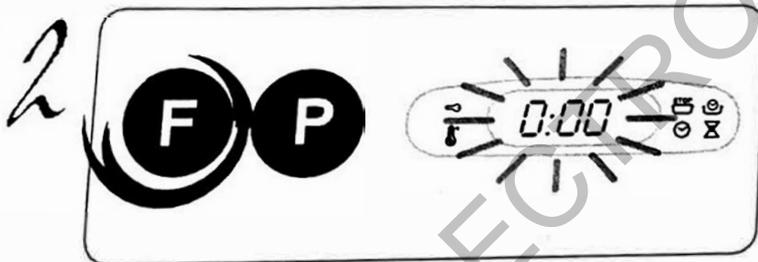
Cette fonction est particulièrement recommandée pour les cuissons au tournebroche porte fermée.

Les pièces à rôtir tournent lentement et se colorent régulièrement jusqu'à cuisson te.

Utilisez un plateau émaillé au gradin n° 1 pour la récupération des jus de cuisson et placez le tournebroche au gradin n° 3.
L'entournement à froid est préconisé.



Tournez **O** sur la position **II**.
La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 270 C.



En fin de cuisson, ramenez **C** sur «**O**» pour arrêter le fonctionnement du four.

(Ee) Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 24 et 25.

La cuisson barbecue



Les parties accessibles peuvent être chaudes en cuisson «barbecue» : éloignez les jeunes enfants.

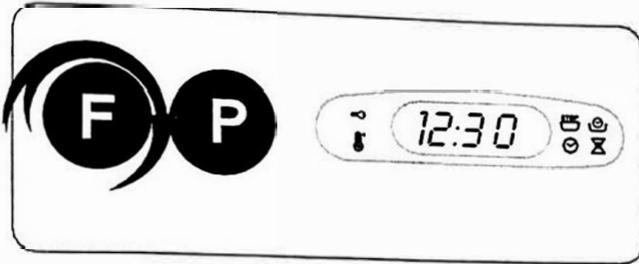
Cette fonction est particulièrement recommandée pour la cuisson des côtes de porc, les grillades, les gratins sur assiette, etc. (un cran est prévu à cet effet dans la commande).



L'enfouissement à froid est préconisé.

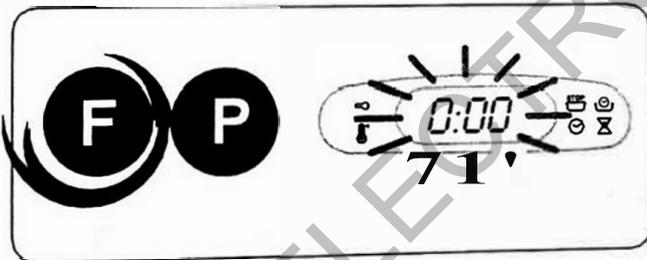
Utilisez un plateau émaillé au grade n°1 pour la récupération des jus de cuisson. Placez votre viande sur une grille, le niveau de grille dépend de l'épaisseur de la pièce à cuire.

1



Tournez **G** sur la position \blacklozenge . La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 300 C.

2



En fin de cuisson, ramenez **G** sur «0» pour arrêter le fonctionnement du four.

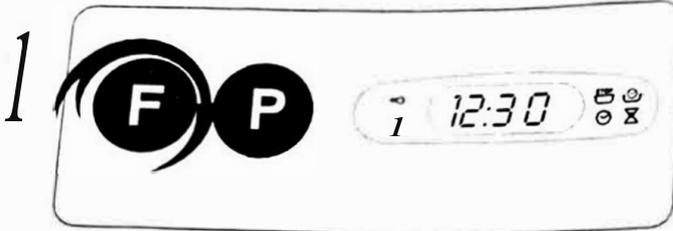


Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 24 et 25.

La cuisson tradition

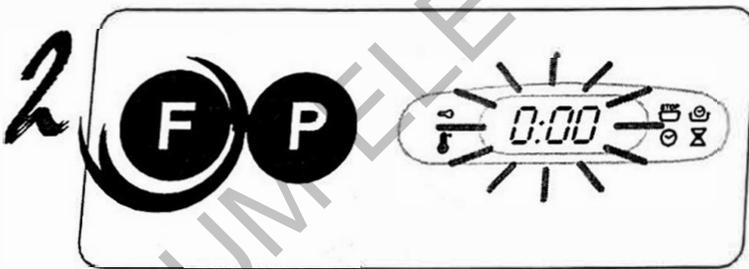
Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour les plats mijotés au four (cassoulet, etc.) ou les cuissons au bain-marie.

Utilisez un plateau émaillé au gradin n°2.
L'enfournement à chaud est préconisé.



Tournez C) sur la position Q.
La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 190 C.

Attendez la fin du préchauffage (signalé par une série de bips) pour enfourner votre préparation. Pour savoir où en est le préchauffage, tournez G vers la droite : l'affichage indique 190. [clignote tant que la température n'est pas atteinte et devient fixe quand le préchauffage est terminé.



En fin de cuisson, ramenez G sur «O» pour arrêter le fonctionnement du four.



Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 24 et 25.

La cuisson chaleur brassée

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour cuire des plats identiques ou différents placés à plusieurs niveaux. Si les préparations sont de natures différentes, la cuisson se fait sans altération de leur saveur respective.

Ceci implique que toutes les préparations cuisent à la même température.

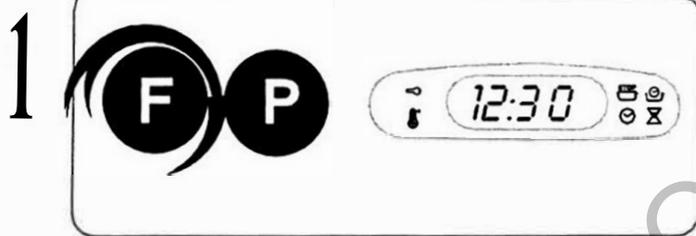
L'enfouement à chaud est préconisé.



Cuissons sur 2 niveaux
Gratins 1 et 3



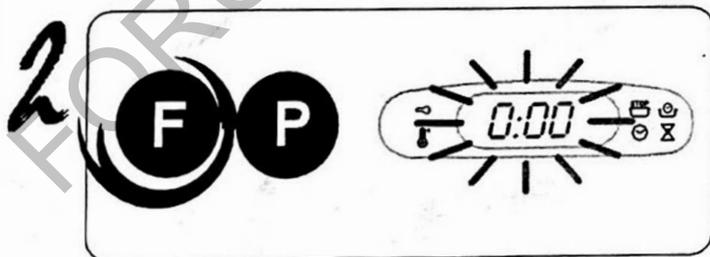
Cuissons sur 3 niveaux
Gratins 1, 3 et 5



Tournez **C**) sur la position **@** .

La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 200 C.

◆
◆
Attendez la fin du préchauffage (signalé par une série de bips) pour enfourner votre préparation. Pour savoir où en est le préchauffage, tournez **G** vers la droite : l'affichage indique 200 [. (clignote tant que la température n'est pas atteinte et devient fixe quand le préchauffage est terminé.

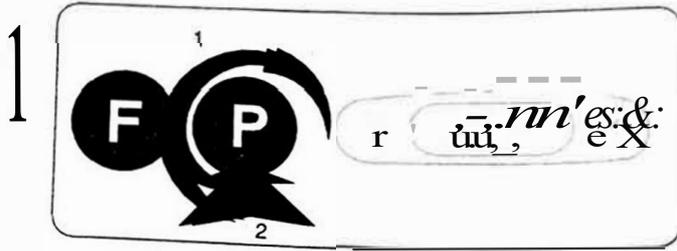


En fin de cuisson, ramenez **G** sur «0» pour arrêter le fonctionnement du four.

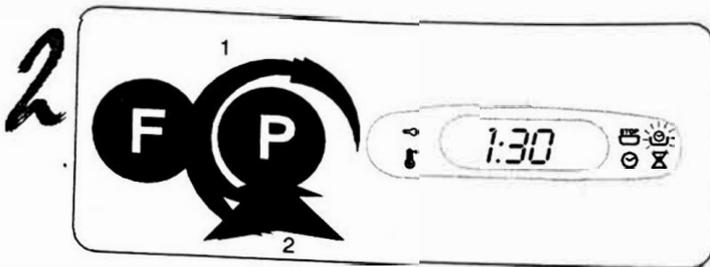
◆
◆
Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 24 et 25.

Programmation d'une cuisson en départ immédiat

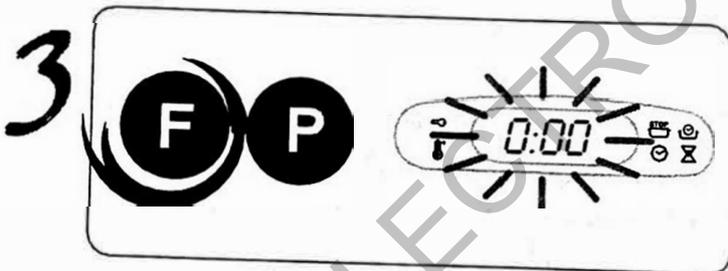
Le four démarre immédiatement et s'arrête de chauffer automatiquement à la fin du temps programmé.



Après avoir sélectionné un mode de cuisson:
Tournez @ vers la droite pour éclairer le menu.
Appuyez sur G pour accéder au réglage.



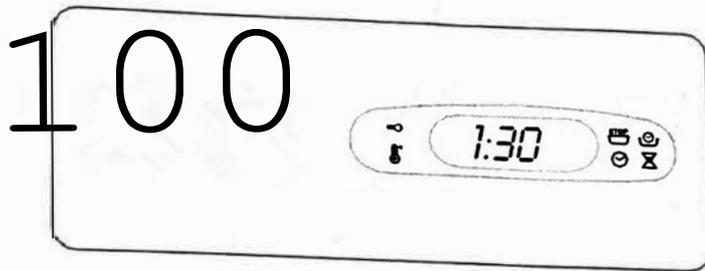
Tournez G pour afficher le temps de cuisson désiré (max : 9h59 mn).
Appuyez sur G pour valider; le temps commence à s'écouler.



Une série de bips sonores et l'affichage clignotant «0:00» indiquent la fin de cuisson.
Appuyez sur G pour faire disparaître l'affichage clignotant et arrêter le bip.
En fin de cuisson, ramenez G sur «0» pour arrêter le fonctionnement du four.

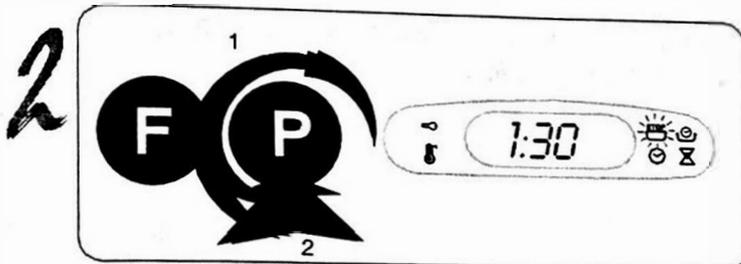
Programmation d'une cuisson en départ différé

Le programmeur détermine automatiquement l'heure de début de cuisson en fonction des affichages et le four s'arrête de chauffer automatiquement à l'heure souhaitée.



Il est 10h00.

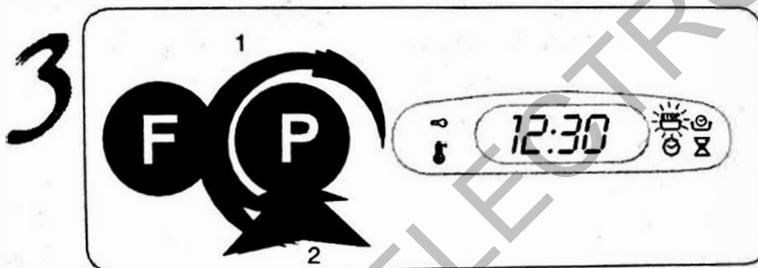
Programmez un temps de cuisson (voir phases 1 & 2 p. 24) de 1h30 par exemple.



L'affichage indique l'heure additionnée du temps de cuisson choisi : 10h00 + 1h30.

Tournez @ vers la droite pour éclairer en rouge O.

Appuyez sur @ pour accéder au réglage.



• Les heures clignotent :

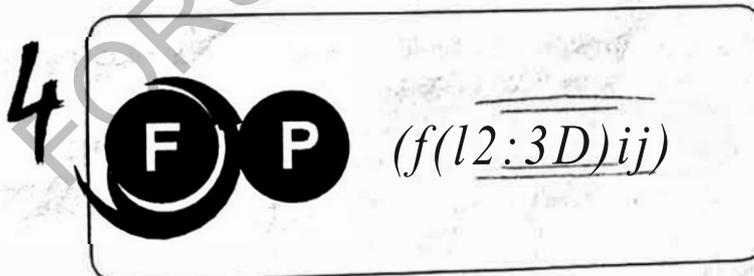
Tournez @ pour afficher l'heure de fin de cuisson souhaitée. Appuyez sur G pour valider.

• Les minutes clignotent :

Tournez G pour régler les minutes.

Appuyez sur G pour valider.

Dessin : à 11h00 la cuisson commence.



Une série de bips sonores et l'affichage clignotant «0:00» indiquent la fin de cuisson.

Appuyez sur G pour faire disparaître l'affichage clignotant et arrêter le bip.

En fin de cuisson, ramenez G sur «O» pour arrêter le fonctionnement du four.

L'autonettoyage par pyrolyse



Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir chaudes :
éloignez les jeunes enfants

Il s'agit du procédé le plus efficace introduit en Europe. Il y a plus de trente ans par Schott. La pyrolyse supprime toutes les contraintes du nettoyage.

En effet, le four s'autonettoie entièrement, sans aucune intervention, ni surveillance, ni utilisation de détergents. Evitez l'utilisation de produits abrasifs qui risqueraient de rayer et d'encroûter l'émail du moufle.

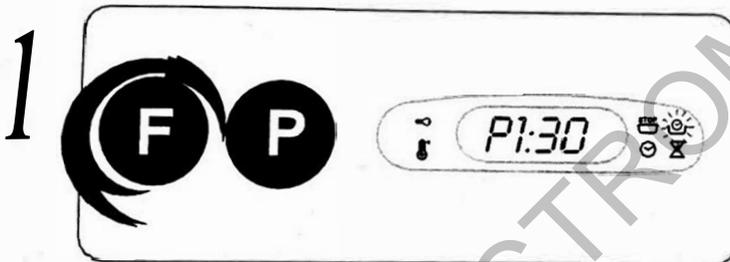
Les salissures - corps gras en particulier - projetées sur les parois sont détruites sous l'effet d'une très forte chaleur.

Précautions à prendre avant une pyrolyse

1- Enlevez les salissures en excès et surtout les débordements importants afin d'éviter tout risque d'inflammation ou de production de fumée.

2- Sortez tous les accessoires (plateaux émaillés, grilles, ensemble tournebroche).

3- Ne placez pas de serviettes à sécher sur la poignée du four.



Tournez **G** vers la droite sur **im**.

Le cycle pyrolyse commence pour une durée préprogrammée de 1 h 30.

Vous pouvez régler la durée de 0h01 à 2h00 de minute en minute en fonction de l'état de salissure de votre four (voir paragraphe réglage d'une durée de cuisson p. 24)

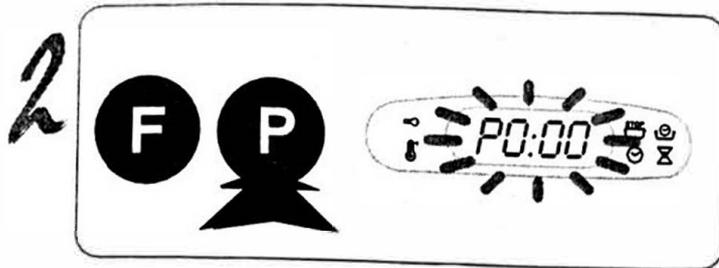


Note Si vous souhaitez différer le départ de la pyrolyse ou la programmer pour plus tard, reportez vous aux pages 24 et 25.

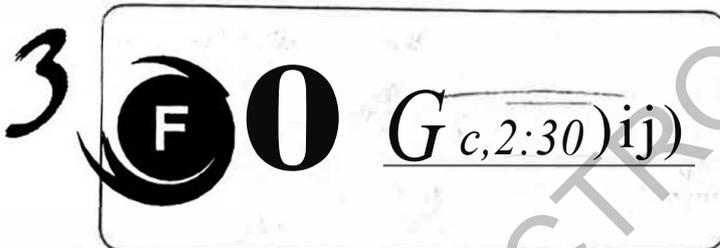
L'autonettoyage par pyrolyse



Quand la température à l'intérieur du four est élevée, le voyant «G» s'allume automatiquement : la porte est verrouillée. La porte se déverrouille automatiquement lorsque la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue (le voyant «G» est éteint).



Un bip sonore + le clignotement de PJCC indiquent la fin du cycle. Appuyez sur G pour arrêter le bip sonore.



Ramenez G sur «0» pour arrêter le fonctionnement du four.



vous pouvez constater que quelques poussières blanches se sont déposées sur la sole et les parois du four, enlevez-les avec une éponge humide quand le four est complètement refroidi.

Pour bénéficier de la quantité de chaleur emmagasinée dans le four, vous pouvez :

- débiter, si nécessaire, une pyrolyse après une cuisson,
- ou procéder à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

Les poussières blanches précédemment citées peuvent rester : elles sont inoffensives.

Conseils et recommandations



Première opération :

- Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à une pièce suffisamment aérée. Nous vous recommandons le mode de "chaleur brassée" @ à 270 °C pendant 1 heure.

Si votre four dégage beaucoup de fumée :

- Vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée.
- Vérifiez les bons accessoires et enfourné au niveau conseillé.
- Entrez également la température affichée: elle est sans doute trop élevée pour le type de cuisson considéré.
- Vérifiez le degré de salissure du four ne nécessite pas un nettoyage. Ce sont des déchets alimentaires collés sur l'émail, qui se carbonisent avec un dégagement de fumées et d'odeurs acres.

Si la cuisson étant terminée, la ventilation se poursuit :

- Lorsque vous avez procédé à l'arrêt de fonctionnement du four, n'en soyez pas étonné. Elle s'arrêtera que lorsque le four sera suffisamment refroidi.

Si votre four ne chauffe pas :

•Vérifiez:

- que *votre* four ne soit pas en mode démonstration (voir ci-dessous),
- que les fusibles ne soient pas hors fonctionnement,
- que le disjoncteur ne se soit pas déclenché,
- qu'il n'y ait pas une coupure de l'alimentation électrique due au distributeur du réseau.

Si toutefois vous rencontrez une anomalie persistante, faites alors appel à votre Distributeur, ou à son Prestataire de Service Après-Vente.

Autotest

Votre four est équipé d'un autotest. S'il détecte une anomalie, l'afficheur des te clignote et indique un code à 2 chiffres (ex: EROO).

Pour tous les autres affichages d'erreur, contactez votre Distributeur ou son Prestataire de Service Après Vente.

N'oubliez pas de lui communiquer:

- la référence commerciale de votre appareil et le numéro de série : ces deux informations figurent sur votre bon de garantie,
- le code affiché et la fonction utilisée.

Mode démonstration

Pour mettre *votre* four en mode démonstration, appuyez 20 secondes sur la manette G jusqu'à entendre un bip. Relâchez la manette pendant le bip et effectuez une série de clic (5-6) jusqu'à voir apparaître OFF P. Cet affichage disparaît au bout de 5 secondes.

Votre appareil est en mode démonstration, il ne chauffe pas.

Pour annuler le mode démonstration, appuyez 20 secondes sur la manette G jusqu'à entendre un bip. Relâchez la manette pendant le bip et effectuez une série de clic (5-6) jusqu'à voir apparaître ON P. Cet affichage disparaît au bout de 5 secondes.

Les éléments chauffants sont à nouveau fonctionnels.

Entretien de votre appareil

Nettoyage du tournebro

Le tournebroche est entièrement démontable grâce à ses deux vis papillon. Lors de la remise en place après nettoyage, vérifiez que l'axe central du tournebroche soit parfaitement engagé dans l'axe creux de sortie du moteur situé sur la paroi arrière du four. Les éléments du combiné tournebroche se nettoient avec les autres accessoires (plaque, lèchefrite, grille à l'aide d'une éponge humide ou d'un détergent doux). En nettoyant l'émail de la table de travail, prenez soin de ne pas soulever ou décoller le joint spécial, l'étanchéité du four en pâtirait.

Nettoyage de la table de travail

L'émail parfait de la table de travail accroche peu les graisses, il se nettoie facilement avec une éponge imbibée de savon doux. Les grilles support-roles en acier émaillé se nettoient à l'aide d'un détergent doux. Elles résistent à tous les détergents et peuvent être placées éventuellement dans un lave-vaisselle.

Entretien des plaques électriques

Après usage, il convient de graisser légèrement la surface des plaques et en tout cas, de toujours préserver de l'humidité. Si malgré toutes les précautions prises, la surface des plaques présente des traces d'oxydation en raison d'une utilisation prolongée, il conviendrait de les nettoyer en les frottant légèrement avec de la toile émeri très fine ou des produits anti-rouille, sans omettre de les graisser soigneusement après remise en bon état de préservation.

Nettoyage des brûleurs

Les chaudières de brûleur en fonte émaillée vitrifiée sont simplement emboîtées sur le corps du brûleur, ils se nettoient avec une éponge humide ou de l'eau légèrement savonneuse. Si les orifices de brûleur sont obstrués, vous pouvez les nettoyer à l'aide d'une brosse dure, bien les sécher avant de les remettre en place.

A propos du couvercle

Pour une bonne utilisation du couvercle, nous vous recommandons de prendre les précautions suivantes :

- Avant d'ouvrir le couvercle, évitez de la surface tous produits dus à un éventuel débordement
- Avant de rabattre le couvercle, laissez refroidir toutes les parties chaudes.

Remarque importante

Les tuyaux de raccordement portent une date limite d'utilisation ; ils doivent être renouvelés dès que leur état l'exige et, en tout cas, avant leur date limite d'emploi marquée sur le tube de façon indélébile.

Avant toute intervention, y compris le remplacement de la lampe du four, déconnectez l'appareil.