

MARQUE: SCHOLTES

REFERENCE: BCG 99P AN

QUEL FOUR.COM

FR

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 26

ES

Espanol, 38

PT

Portuges, 51

BC 99P XA

BCG 99P

Sommaire

Installation, 27-28

Positionnement

Raccordement électrique

Caractéristiques techniques

Description de l'appareil, 29

Vue d'ensemble

Tableau de bord

Afficheur

Mise en marche et utilisation, 30-34

Structure du four

Régler l'horloge

Régler le minuteur

Mise en marche

Comment programmer une cuisson

Conseils de cuisson

Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 35

Sécurité générale

Mise au rebut

Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 36-37

Mise hors tension

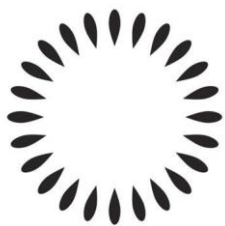
Nettoyage de l'appareil

Nettoyage de la porte

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Assistance

Nettoyage automatique avec la fonction PYROLYSE



Scholtès

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

Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

Positionnement

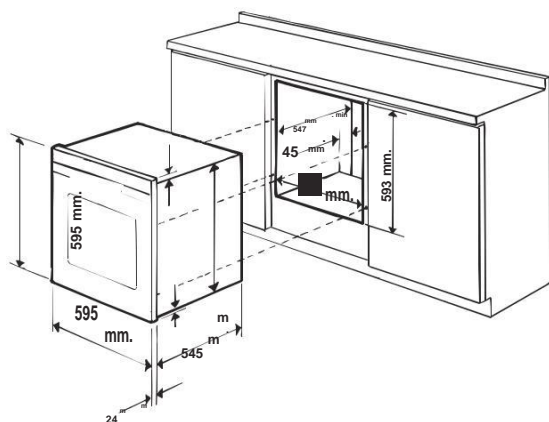
Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

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 l'encastrement du four, tant sous plan (voir figure) que colonne, doit avoir les dimensions suivantes :

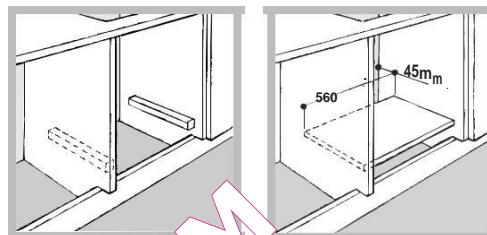


Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

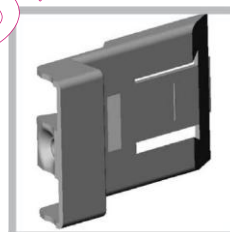
Aération

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).

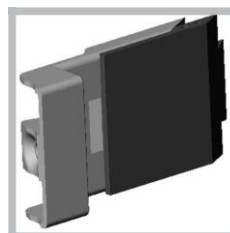


Centrage et fixation

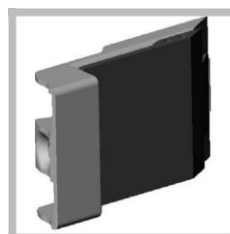
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



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



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



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

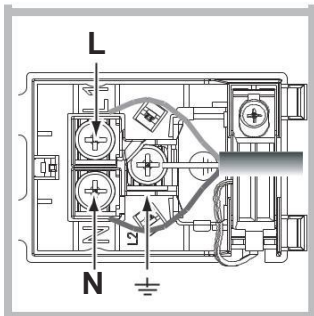
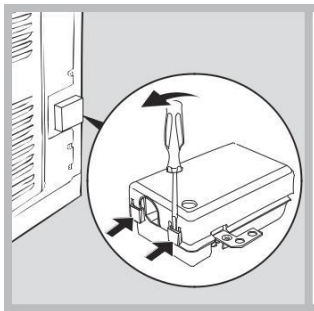
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

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 plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation



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

2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois 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 (voir figure).

3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter 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, une température 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, s'assurer 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 plaque signalétique (voir ci-dessous) ;

- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (voir ci-dessous) ;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de 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 declinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Dimensions	largeur 43,4 cm hauteur 39,5 cm profondeur 40,8 cm
Volume	l 70
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50 Hz puissance maximum absorbée 3400W (voir plaque signalétique)
ETIQUETTE ÉNERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Tradition. 
 	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/CE

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

FR

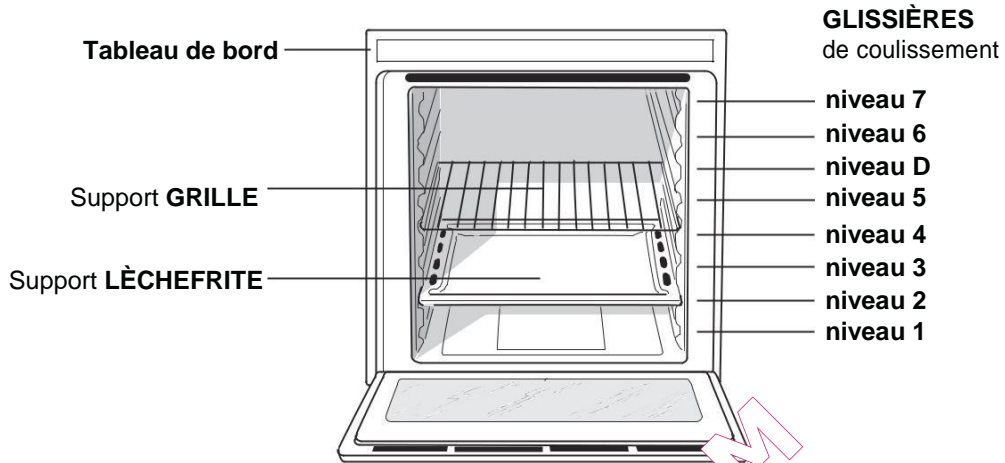
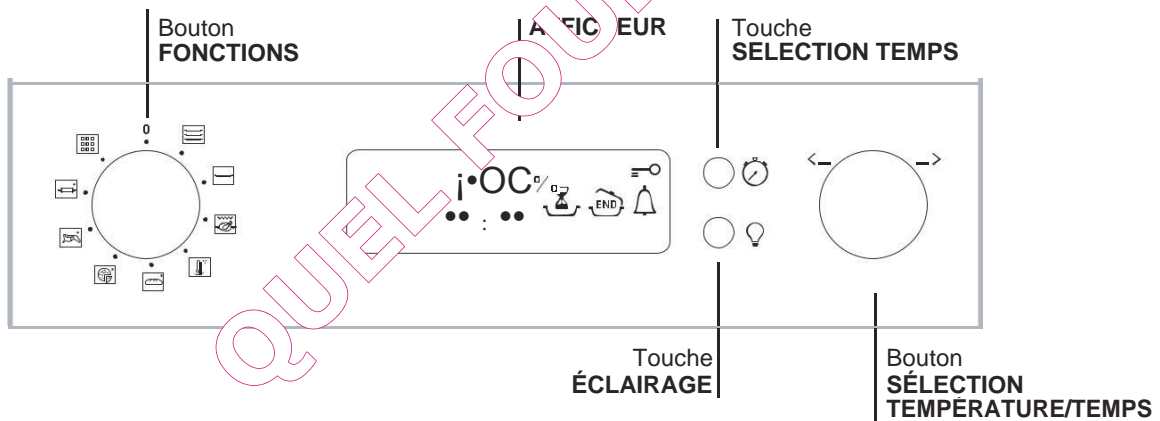
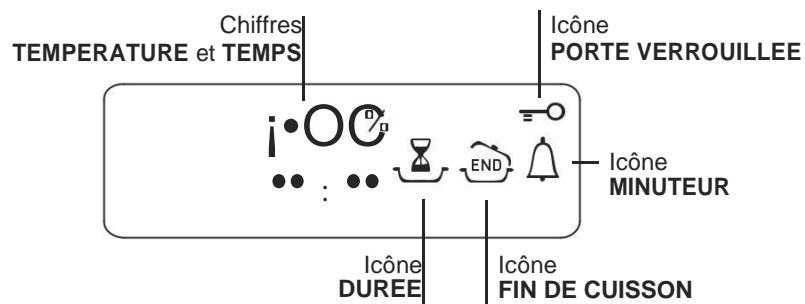


Tableau de bord



Afficheur



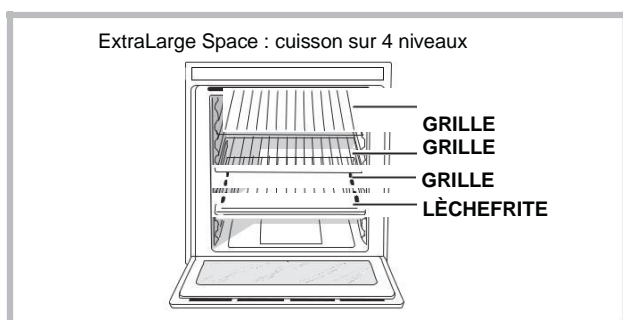
Mise en marche et utilisation

FR

Structure du four

Le four BIG CAVITY a une capacité de 70 l et permet de cuisiner simultanément les plats sur 4 niveaux ou de cuire des pièces de grande taille, qui ne rentrent pas dans un four traditionnel.

Grâce à l'ExtraLarge Space, BIG CAVITY permet de choisir parmi 10 fonctions de cuisson, dont 6 universelles, utilisables pour n'importe quelle préparation et 4 programmes automatiques, pour réussir n'importe quelle recette à coup sûr.



Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure, en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Ne jamais poser d'objets à même le sol du four, l'émail risque de s'abîmer.

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

Pour les cuissons de pain le soir, nous conseillons de ne pas ouvrir la porte pour éviter qu'elle ne retombe.

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.

En fin de cuisson, le ventilateur se met en marche et s'arrête automatiquement, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, la lampe peut être allumée à tout moment par pression sur la touche éclairage.

Régler l'horloge

Le réglage n'est possible que lorsque le four est éteint.

1. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que le premier chiffre se mette à clignoter sur l'AFFICHEUR

et que les icônes , , s'éteignent ;

2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;

3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;

4. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;

5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Régler le minuteur

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 sur la touche jusqu'à ce que l'icône

et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;

2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et 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. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée à l'aide du bouton FONCTIONS.

2. Le four se place en préchauffage. Pour modifier la température, tourner le bouton SÉLECTION TEMPÉRATURE.

3. Le déclenchement du signal sonore indique la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.

4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier la fonction de cuisson à l'aide du bouton FONCTIONS ;

- modifier la température à l'aide du bouton SÉLECTION TEMPÉRATURE (seulement pour les cuissons universelles) ;

- programmer la durée (seulement pour les cuissons universelles) et l'heure de fin de cuisson ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton FONCTIONS sur "0".

5. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir la fonction à partir du moment où elle a été interrompue. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

Fonctions de cuisson universelles

Toutes les fonctions ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour la fonction TOURNEBROCHE, la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.

Fonction MULTINIVEAUX

Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Possibilité de cuire au maximum sur quatre niveaux en même temps. Pour les cuissons sur plusieurs niveaux en même temps, nous recommandons de toujours placer la lèchefrite sur le niveau du bas. En cas de cuisson simultanée sur 4 niveaux, nous recommandons d'insérer les grilles aux niveaux 3, 5 et 6 et la lèchefrite au niveau 1.

Fonction TRADITION

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau. Conseillée pour des cuissons lentes ou au bain-marie. Pour le bain-marie, nous préconisons de mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.

Programme TOURNEBROCHE

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

Fonction BASSE TEMPÉRATURE

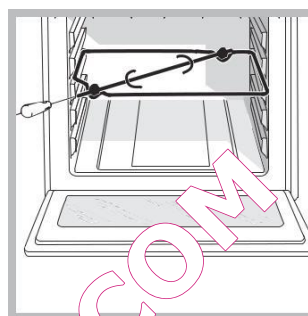
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 85, 120 °C.

Fonction PYROLYSE

Il s'agit du programme de nettoyage automatique et intégral du four par pyrolyse (voir Nettoyage et entretien).


! Durée du cycle préfixée à 90 minutes.

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)



Pour actionner le tournebroche (voir figure) procéder comme suit :

1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;

3. actionner le tournebroche en sélectionnant les fonctions 

Fonctions de cuisson automatiques

La température et la durée de cuisson sont présélectionnées à l'aide du système C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée) qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit.

Après sélection de la fonction cuisson automatique, l'écran affiche "IN" (indiquant le démarrage de la fonction) et la durée de cuisson.

Fonction PAIN

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.

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

- suivre la recette à la lettre ;
- ne pas oublier de mettre 150 g (1,5 dl) d'eau froide dans la lèchefrite au niveau 7 ;


Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" tant que le four n'aura pas atteint 40°C. Enfourner alors le pain.

Recette du PAIN (quantité de pâte maximum) :

Ingrédients :

- 1,3 Kg de farine
- 700 g d'eau
- 25 g de sel
- 50 g de levure de boulanger fraîche ou 4 sachets de levure en poudre.

Préparation :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure.
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un bol et couvrir d'un film plastique pour éviter le dessèchement de la surface de la pâte. Mettre le bol dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40 °C et laisser lever environ 30 à 45 minutes ou à température ambiante pendant environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Reprendre la pâte et la pétrir délicatement ; la diviser pour obtenir plusieurs pains.
- Les disposer sur la grille (ou sur 2 ou 3 grilles en cas de cuisson des pains sur plusieurs niveaux) recouverte de papier sulfurisé (découper en fonction de la taille de la lèchefrite) et saupoudrer de farine.
- Pratiquer des entailles à l'aide d'une lame effilée.
- Enfourner la grille sur le niveau 2 pour la cuisson sur un seul niveau, les deux grilles sur les niveaux 1 et 4 pour la cuisson sur deux niveaux et sur les niveaux 1-3-5 pour la cuisson sur trois niveaux.
- Positionner la lèchefrite au niveau 7 et y verser 150 g d'eau froide.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la fonction automatique  PAIN.
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur la grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.



Fonction PIZZA

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.


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

- suivre la recette à la lettre ;
- le poids de la pâte doit être compris entre 350g et 500g.
- huiler légèrement la lèchefrite ou les plats à four. Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" tant que le four n'aura pas atteint 120 °C. Enfourner alors la pizza.

Recette PIZZA

Recette pour 1 ou 4 pizzas : 1.000 g de farine, 500 g d'eau, 20 g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20 g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets de levure en poudre)

Levage à température ambiante : 1 heure ou fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40 °C et laisser lever environ 30/45 minutes.

- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PIZZA.



Fonction RÔTI DE VIANDE

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau et de bœuf. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.






Fonction GÂTEAUX

Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Comment programmer une cuisson





La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné une fonction 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 chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 2. tourner le bouton SÉLECTION 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. La fonction 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 sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres chiffres ou lettres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
5. tourner le bouton SÉLECTION 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 FONCTIONS sur "0".

Conseils de cuisson

MULTINIVEAUX

- Utiliser les niveaux 1-3-5-6.
- Placer la lèchefrite en bas et les grilles en haut.

TOURNEBROCHE

- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Fermer la porte du four pendant la cuisson.
- Placer la lèchefrite sur le niveau 3. Insérer la grille sur les niveaux de 4 à 7 en fonction de l'épaisseur de la pièce à cuire ; placer les aliments au milieu de la grille. Exemples : côte de bœuf sur le niveau 4 et bacon sur le niveau 6 ou 7.

PIZZAS ou PÂTES

- Utiliser un plat en aluminium léger de 30 cm de diamètre maximum, le poser sur la grille du four.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson enceinte ExtraLarge Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement				Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèche-frite	Grille 1	Grille 2	Grille 3			
Multicuisson*	Tartes		1	2 ou 3				Oui	190	30-40
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	180	35-45
			3	1	3	5		Oui	180	40-50
			4	1	3	5	6	Oui	180	45-55
	Petits choux		1	2 ou 3				Oui	190	25-35
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	190	25-35
			3	1	3	5		Oui	190	30-40
			4	1	3	5	6	Oui	190	30-40
	Pizza		1	2 ou 3				Oui	220	15-25
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	220	20-30
			3	1	3	5		Oui	220	25-35
			4	1	3	5	6	Oui	220	30-40
	Biscuits		1	2 ou 3				Oui	180	15-25
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	180	15-25
		3	1	3	5		Oui	180	20-30	
		4	1	3	5	6	Oui	180	20-30	
Timbales		1	2 ou 3				Oui	200	30-40	
		2	2	5			OUI	200	35-45	
		3	1	4	6		Oui	200	40-50	
Crème Caramel (bain-marie)		1	2 ou 3				Oui	170	35-45	
		2	2	5			Oui	170	35-45	
		3	1	4	6		Oui	170	40-50	
Panettone		1	1 ou 2				Oui	160	45-60	
Cake		1	2 ou 3				Oui	160	60-75	
		2	1	4 ou 5			Oui	160	60-75	
Génoise		1	2 ou 3				Oui	190	30-35	
		2	2				Oui	190	35-40	
		3	1		6		Oui	190	40-45	
Grosse pièce de viande		1	2				Oui	160	90-240	
Tradition*	Rôti de viande		1	2				Non	200	35-75
	Gratin		1	3	4			Non	190	40-60
	Gros rôti		1		2			Non	200	90-120
	Grosse volaille rôtie		1		2			Non	200	90-120
Barbecue*	Entrecôte de boeuf		1	3	4 ou 5			Oui	100%	20-30
	Saucisses		1	3	5 à 7			Oui	100%	10-20
	Entrecôte de porc		1	3	5 à 7			Oui	100%	15-25
	Bacon		1	3	5 à 7			Oui	100%	3-6
Basse température	Étuve		1	2				Non	40	
	Décongélation		1	2				Non	40	
	Meringues blanches		4	1	3	5	6	Non	85	8-12 heures**
Viande/Poisson			3	1	3	5		Non	85	90-180**
	Pain automatique	Pain (voir recette)		1	7***	2		Non		
				2	7***	1	4		Non	
			3	7***	1	3	5	Non		
Pizza automatique	Pizza (voir recette)		1	2				Non		23-30**
			2	2	5			Non		25-35**
			3	1	3	5		Non		30-35**
			4	1	3	5	6	Non		35-40**
Viande automatique	Rôtis		1	2	3			Non		60-90**
Gâteaux automatique	Gâteaux		1	2				Non		35-60**
			2	2	5			Non		35-60**

* 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.

** Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Les valeurs figurant dans le tableau se réfèrent à la durée minimale et maximale, pouvant être modifiée par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.

*** Comme indiqué dans la recette, mettre 150 g d'eau dans la lèche-frite.

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 à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- 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.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération, de ventilation ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude aux extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les 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.
- Toujours s'assurer que les boutons sont bien dans la position "I"/"i" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Surtout ne pas tirer sur le cordon de l'appareil 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.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Éviter que les enfants ne jouent avec 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, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des fonctions et notamment la « cuisson différée » (voir fonctions) et la « pyrolyse différée » (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour la cuisson au TOURNEBROCHE, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- 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

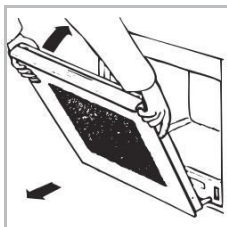
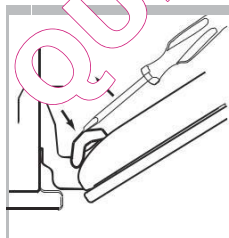
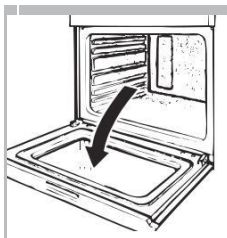
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de 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, même au lave-vaisselle. Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs ; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du four :

1. ouvrir la porte complètement (voir figure) ;
2. à l'aide d'un tournevis, soulever la vitre, pivoter les leviers F situés sur les deux charnières (voir figure) ;

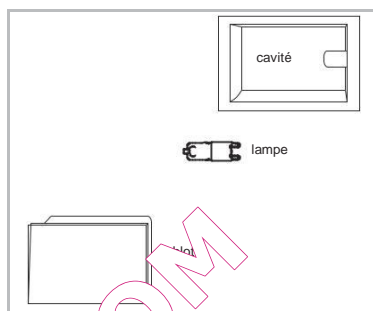


3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant des charnières (voir figure). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

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. Retirer le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une

autre de même type : ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.

3. Remettre le couvercle à sa place (voir figure).

Ne surtout pas toucher à l'ampoule les mains nues.

Assistance

Attention :

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

Nettoyage automatique avec la fonction PYROLYSE

Avec le programme PYROLYSE, la température interne du four atteint les 500 C. Le cycle de pyrolyse s'active alors et brûle les résidus de nourriture et la saleté. Les salissures sont littéralement incinérées.

Pendant le nettoyage automatique, éloignez les enfants de l'appareil car les surfaces peuvent devenir très chaudes. Des particules peuvent brûler dans le four en raison du processus de combustion. Ne vous inquiétez pas. Ce processus est normal et ne présente aucun risque.


Avant de lancer les programmes PYROLYSE :


- Enlevez avec une éponge humide les résidus de nourriture importants dans le four. N'utilisez pas de détergents.
- Enlevez tous les accessoires.
- Retirez le SEPARATEUR.
- Ne placez pas de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendez que le four refroidisse.

Le programme ne peut démarrer qu'après la fermeture de la porte du four.


Pour activer le cycle PYROLYSE, amenez le bouton sur .

Appuyez sur la touche  Le bouton SELECTION TEMPS peut être utilisé pour sélectionner le niveau de nettoyage désiré. Les délais prédéfinis et non modifiables sont au nombre de trois :





1. Economique (ECO) : tournez le bouton vers "-". Durée : 1 heure.
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée : 1 heure 30.
3. Intensif (INT) : tournez le bouton sur "+". Durée : 2 heures.
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.



Vous pouvez programmer le cycle PYROLYSE comme s'il s'agissait d'un cycle de cuisson normal (voir Programmation fin de nettoyage automatique).

Les sécurités

- Lorsque l'icône  s'allume sur l'afficheur, cela indique le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées.
- 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 possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux premiers chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.
 2. Tournez le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et réglez l'heure.
 3. Appuyez à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.
 4. Tournez le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et réglez les minutes.
 5. Appuyez à nouveau sur la touche  pour confirmer.
 6. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur affiche END.
- Par exemple : il est 9 h, choix du cycle PYROLYSE niveau Economique (ECO) avec une durée de 1 heure. La fin du cycle est prévue pour 12 h 30. Le programme commencera automatiquement à 11 h 30.

La sélection de la programmation est effectuée quand les icônes  et  s'allument. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin du cycle PYROLYSE et sa durée.

A la fin du nettoyage automatique

il convient d'attendre que la température à l'intérieur du four ait suffisamment baissé avant d'ouvrir la porte. Vous constaterez la présence de dépôts de poussière blancs sur le fond et les parois du four : nettoyez-les à l'aide d'une éponge humide une fois que le four aura totalement refroidi. Si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle du four, il n'est pas nécessaire d'enlever les dépôts de poussière. Ils sont totalement inoffensifs et ne présentent aucun danger pour les aliments.