



Italiano, 1



English, 23



Français, 45

BC 199DT P XA  
BC 199D P XA  
BCG 199D P

## Sommaire

FR

### Installation, 46-47

Positionnement  
Raccordement électrique

Caractéristiques techniques

### Description de l'appareil, 48

Vue d'ensemble  
Tableau de bord  
Afficheur

### Structure du four, 49

### Mise en marche et utilisation, 50-62

Première mise en service  
Régler l'horloge  
Régler le minuteur  
Sécurité enfants  
ExtraLarge Space  
Small Space  
Main Space  
Cuisson simultanée de Small Space et Main Space  
Mes recettes  
Comment programmer une cuisson  
Conseils de cuisson  
Tableau de cuisson ExtraLarge Space  
Tableau de cuisson Small Space  
Tableau de cuisson Main Space  
Tableau de cuisson simultanée Small Space et Main Space

### Précautions et conseils, 63

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

### Nettoyage et entretien, 64-65

Mise hors tension  
Nettoyage de l'appareil  
Nettoyage de la porte  
Remplacement de l'ampoule d'éclairage  
Montage du Kit glissières coulissantes  
Nettoyage automatique par PYROLYSE

### Assistance, 66



**Scholtès**

# Installation

FR

! 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

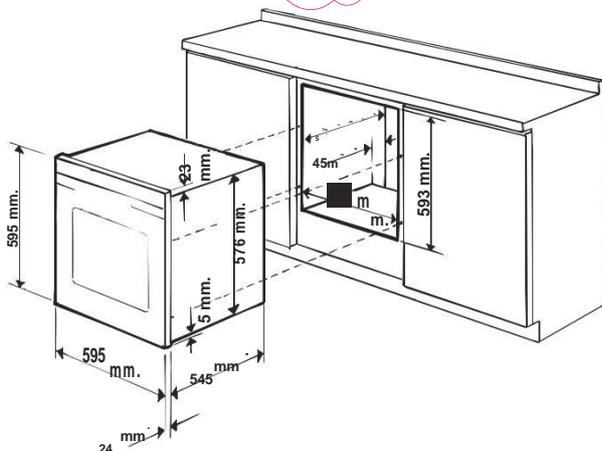
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! 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 en bois, il faut que les colles résistent à une température de 100 °C ;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes :

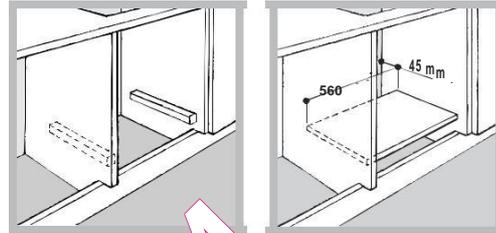


! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

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

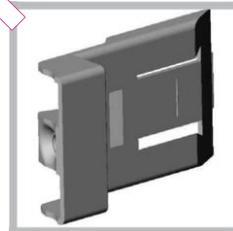
## Aération

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



## Centrage et fixation

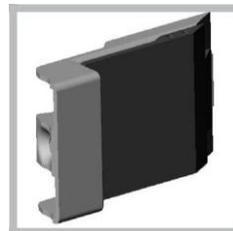
Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



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).

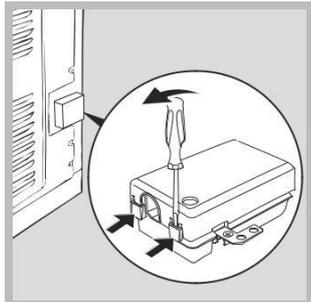
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! 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

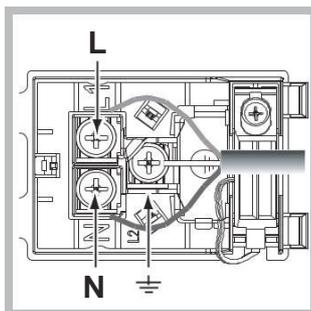
! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

### 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)

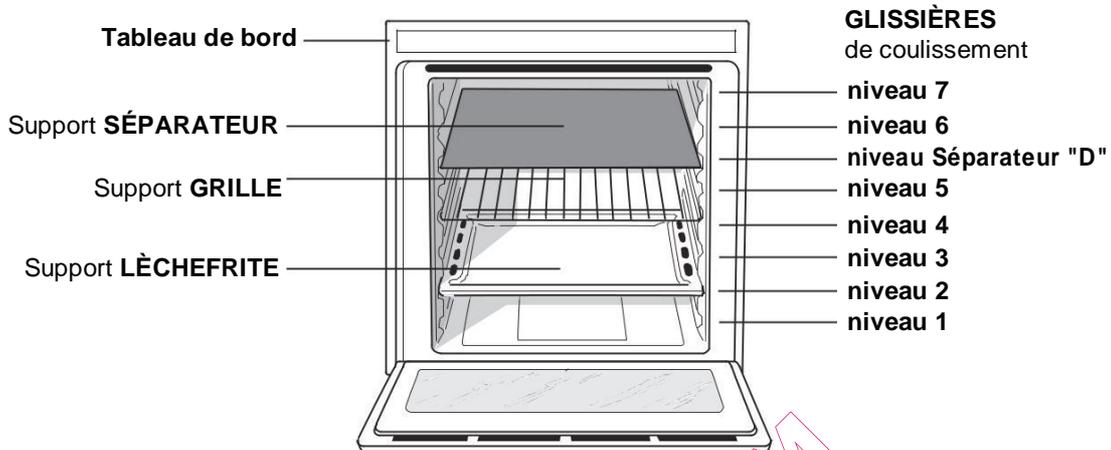
! Nous remercions toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

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

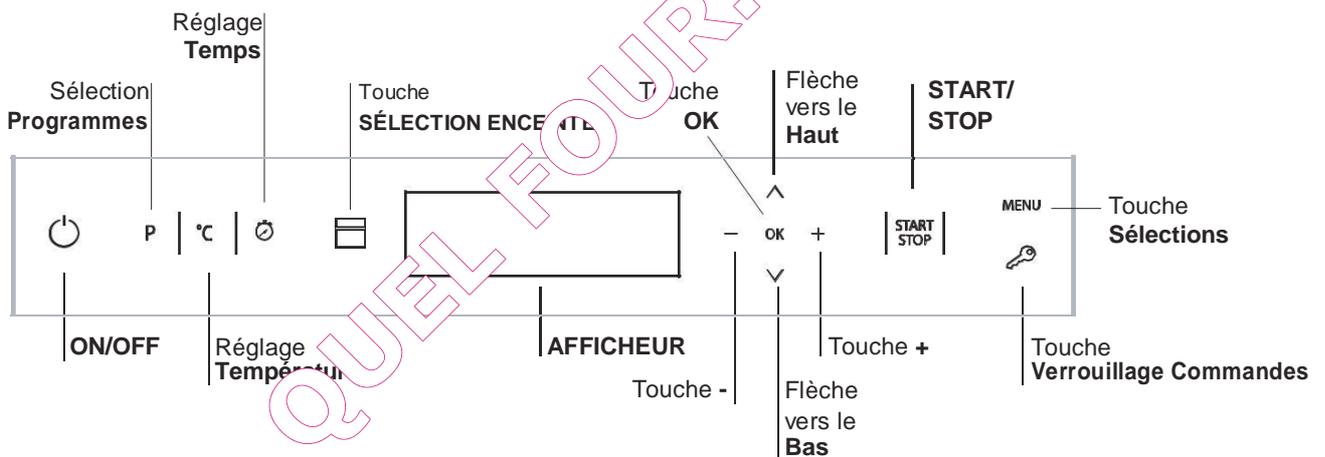
# Description de l'appareil

FR

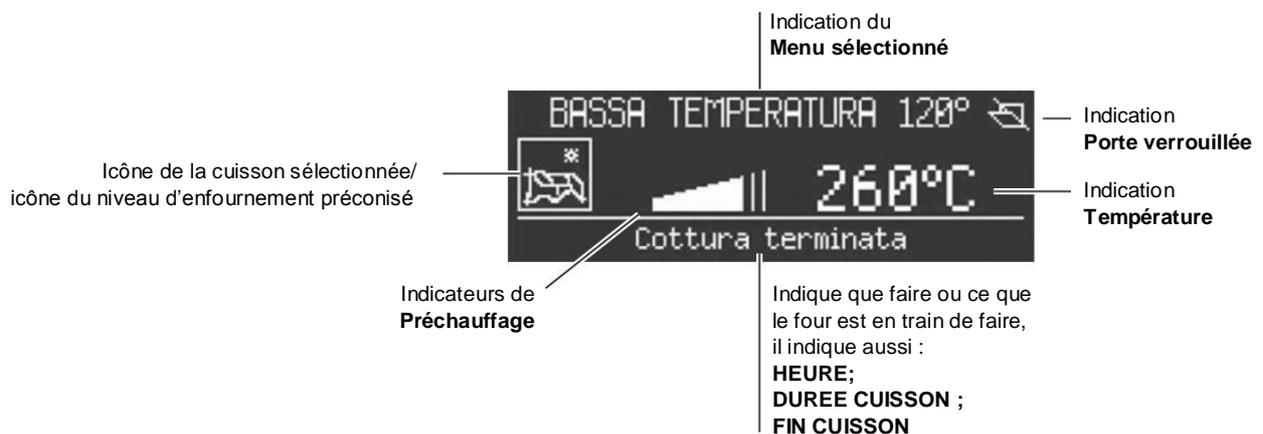
## Vue d'ensemble



## Tableau de bord



## Afficheur



# Structure du four

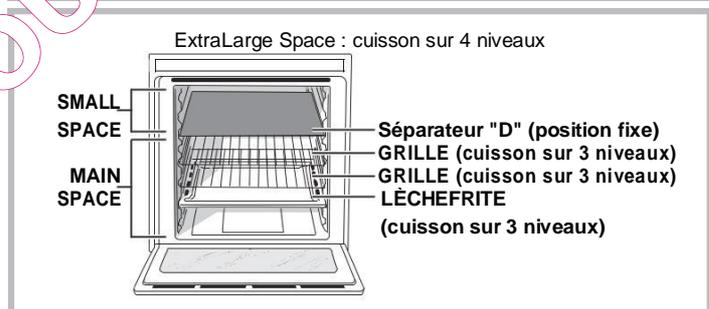
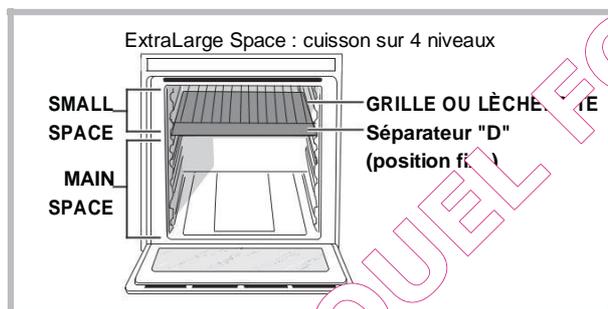
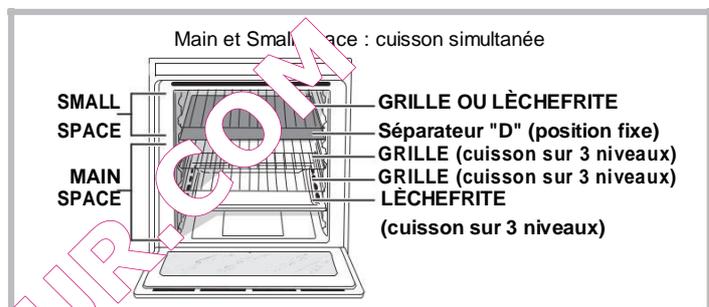
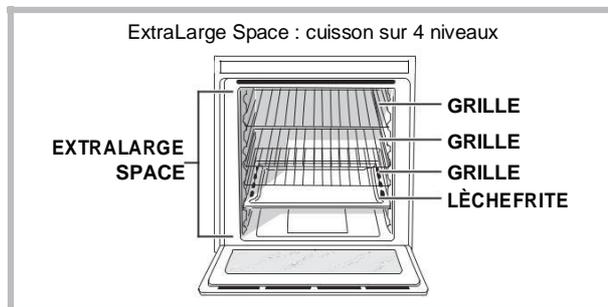
Le four BIG CAVITY a une capacité de 70 l et permet de cuisiner simultanément les plats sur 4 niveaux ou de cuire des pièces de grande taille, qui ne rentreraient pas dans un four traditionnel.

56 programmes de cuisson Création et Succès pour réussir n'importe quelle recette à coup sûr. En outre, BIG CAVITY assure un excellent confort d'utilisation pour toutes les exigences, grâce à 4 différentes possibilités de cuisson : le four est unique mais il peut être divisé en espaces de dimensions différentes, chacun permettant un réglage indépendant de la température et du temps de cuisson.

Ceci est possible grâce au SÉPARATEUR

calorifugé, qui permet de diviser l'ExtraLarge Space en deux espaces distincts de grandeur différente : Main Space et Small Space.

Les deux Main et Small Space peuvent être utilisés en même temps, pour cuisiner plus rapidement différentes préparations, ou séparément, pour utiliser seulement l'espace nécessaire. Quand les deux enceintes sont utilisées ensemble, il est possible de régler les températures de cuisson entre 30 °C et 300 °C, et obtenir une différence de température pouvant aller jusqu'à 100 °C entre les deux zones, ce qui permet de réaliser des recettes même très différentes sans mélanger les saveurs et les odeurs.



Le tableau ci-dessous décrit les valeurs de température qu'il est possible de programmer.

L'afficheur intelligent vous aidera à trouver le juste réglage des températures à l'intérieur des deux enceintes.

Température dans la première enceinte (Main ou Small Space)	Température dans la deuxième enceinte (Small ou Main Space)
Entre 40 °C et 150 °C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 50 C maximum <i>Exemple: vous sélectionnez 90°C dans une enceinte; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 40°C (90 C-50 C) et 140 C (90°C+50°C).</i>
Entre 155°C et 200°C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 70 C maximum <i>Exemple: vous sélectionnez 180°C dans une enceinte; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 110°C (180°C-70°C) et 250 C (180°C+70°C).</i>
Entre 205°C et 300 C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 100 C maximum <i>Exemple: vous sélectionnez 210 C dans une enceinte; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 110°C (210°C-100 C) et 300 C température maximale programmable.</i>

# Mise en marche et utilisation

FR

! 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 la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur les grilles fournies avec l'appareil.

! Pendant l'usage, veiller à retirer la vaisselle ou les aliments délicats de l'enceinte éteinte.

! Pour les cuissons de pâte levée, nous conseillons de ne pas ouvrir la porte pour éviter qu'elle ne retombe.

! Si la porte est soumise à plusieurs reprises à de fortes sollicitations, il se pourrait que le séparateur sorte de son logement. Dans ce cas, l'heure s'affiche sur l'écran. S'assurer que le séparateur est bien inséré et relancer la cuisson.

Une pression prolongée sur les touches ,  et

 permettent de faire dérouler rapidement les listes ou les valeurs réglées.

A chaque allumage, le four est réglé sur le Menu CRÉATION

Si à l'allumage de l'afficheur, l'utilisateur n'a touché aucune touche, l'écran s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

## 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 au-dessus du bandeau 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, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

## Première mise en service

Après raccordement de l'appareil au secteur et à sa première mise en service, allumer le tableau de bord par pression sur la touche . La liste des langues disponibles est affichée dans le menu. Choisir la langue désirée à l'aide des touches  et . Appuyer sur "OK" pour confirmer.

Une fois que le choix a été effectué, les paramètres suivants sont affichés :

LANGUE Sélection de la langue

HEURE Réglage de l'heure

SON Volume du clavier

AFFICHAGE DE L'HEURE Affichage de l'horloge  
MINUTEUR Réglage du minuteur PYROLYSE  
Choix PYROLYSE  
SORTIE Sortie du menu

Après la sélection de la langue dans le menu et si aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes qui suivent, l'afficheur passe au menu CRÉATION.

## Régler l'horloge

Pour régler l'horloge, appuyer d'abord sur la touche  pour allumer le four ; appuyer ensuite sur la touche "MENU" et suivre la procédure indiquée.

1. sélectionner HEURE et appuyer sur "OK" pour modifier ;
2. les 4 chiffres numériques se mettent à clignoter
3. régler à l'aide des touches  et  ;
4. appuyer sur "OK" pour confirmer.

## Régler le minuteur

Le minuteur est réglable tant four éteint que four allumé.

Quand le four est éteint :

1. appuyer sur la touche "MENU".
2. les 4 chiffres numériques se mettent à clignoter
3. régler à l'aide des touches  et  ;
4. appuyer sur "OK" pour confirmer.

Si le four est allumé :

1. appuyer sur la touche "MENU".
2. sélectionner MINUTEUR et appuyer sur "OK" pour modifier ;
3. les 4 chiffres numériques se mettent à clignoter
4. régler à l'aide des touches  et  ;
5. appuyer sur "OK" pour confirmer.
6. une fois qu'il est réglé, il est possible d'éteindre le four.

Le minuteur est affiché : une fois le temps écoulé, le four émet un signal sonore qui s'arrête au bout d'une minute ou après pression sur une icône quelconque.

Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

## Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet de verrouiller les touches du four.

Pour l'activer, appuyer sur la touche , sélectionner ACTIVER et appuyer enfin sur "OK" pour confirmer.

Pour la désactiver, procéder de même mais en sélectionnant NE PAS ACTIVER.

La sécurité enfants est activable pendant le fonctionnement du four ou quand il est éteint. La

sécurité enfants est désactivable quand la cuisson au four est terminée et dans tous les cas précédents.

## ExtraLarge Space

Mise en marche du four

A chaque allumage, le four est réglé sur le Menu CRÉATION

Pour retourner à l'affichage principal du menu de sélection des programmes, appuyer sur la touche "P"

1. Appuyer sur la touche  pour allumer le panneau de commande.

2. L'écran affiche :

SUCCÈS

CRÉATION

MES RECETTES

avec la première sélection (écrite en noir sur fond blanc).

3. Effectuer la sélection voulue à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  et appuyer sur "OK" pour confirmer. L'écran passe à l'affichage des programmes de cuisson.

4. Sélectionner le programme désiré à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  et appuyer sur "OK" pour confirmer.

5. Appuyer sur la touche "START/STOP" pour démarrer la cuisson.

6. Le four se place en préchauffage.

7. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage.

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

- modifier la température par pression sur la touche

"°C", la régler à l'aide des touches  $-$  ou  $+$  et

appuyer sur "OK" pour confirmer (uniquement pour cuissons CRÉATION) ;

- programmer la durée d'une cuisson (uniquement pour cuissons CRÉATION) ;

- stopper la cuisson par pression sur la touche "START/STOP" ;

- régler le minuteur  ;

- éteindre le four par pression sur la touche .

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

La configuration ExtraLarge ne permet pas

d'utiliser les Main et Small Space : la touche  est désactivée.

## Programmes de cuisson CRÉATION

Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30°C et 300°C au choix (si prévu).

Les programmes CRÉATION comprennent toutes les cuissons manuelles.

Pour chacune d'elles, le four ne gère que les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus élaborées : température, source de chaleur, taux d'humidité et circulation forcée de l'air sont les valeurs qui sont contrôlées en automatique.

Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits.

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

Pour chaque fonction CRÉATION, le tableau suivant indique si le plat doit être enfourné à froid ou à chaud. Le respect de ces indications garantit des résultats de cuisson optimaux.

Pour enfourner à chaud, attendre la fin du préchauffage signalée par une suite de signaux sonores.

La température est fixée automatiquement selon le type de cuisson choisi. Il est tout de même possible de la modifier pour l'adapter à une recette spéciale. Il est aussi possible de sélectionner une durée de cuisson avec départ immédiat ou différé.

### Programme 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.

### Programme BARBECUE

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

### Programme TOURNEBROCHE

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

### Programme GRATIN

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine.

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. L'idéal pour gratins, lasagnes, etc...

Cuisson porte du four fermée.

#### Programme FOUR TRADITION

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

#### Programme RÔTISSERIE

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

#### Programme ETUVE

Mise en marche de l'élément chauffant circulaire et de la turbine mais uniquement pendant la phase de réchauffage. La température du four est idéale pour faire lever les pâtes. Pendant la phase de levage, ne pas ouvrir la porte du four.

#### Programme BRIOCHE

Les paramètres utilisés rendent ce programme de cuisson idéal pour les gâteaux à base de levure de boulanger.

#### Programme TARTES

Les paramètres utilisés rendent ce programme de cuisson idéal pour toutes les recettes de tartes.

#### Programme GÂTEAUX

Ce programme de cuisson est conseillé pour toute la pâtisserie, BRIOCHES et TARTES mises à part, (petits choux par exemple ou génoise, etc...).

#### Programme MERINGUE BLANCHE/AMBRÉE

Les températures sont présélectionnées et non modifiables.

Le programme MERINGUE BLANCHE est l'idéal pour faire sécher les meringues. Le programme MERINGUE AMBRÉE n'a pas son pareil pour la cuisson des meringues.

#### Programme DÉCONGÉLATION

La turbine au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple : les

vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits.

#### Programmes BASSE TEMPÉRATURE

Ce type de cuisson, que les professionnels du secteur ont adopté depuis des années, permet de cuisiner (viandes, poissons, fruits, légumes) à des températures très basses (85, 95 et 120 °C) et d'obtenir une cuisson parfaite qui exalte au plus haut point les qualités gustatives.

Des avantages à ne pas négliger :

- les températures de cuisson étant très basses (inférieures en principe à la température d'évaporation), la dispersion des jus de cuisson est considérablement réduite et l'aliment gagne en moelleux;
- les fibres musculaires des viandes rétrécissent moins par rapport à une cuisson classique. Résultat : la viande est plus tendre et n'a pas besoin de reposer après sa cuisson. Il faut faire dorer la viande avant de l'enfourner.

La cuisson à basse température sous vide, adoptée depuis trente ans par les plus grands chefs, présente de nombreuses qualités :

- gastronomiques : elle permet de maîtriser les arômes tout en respectant les caractéristiques gustatives de l'aliment qui maintient tout son moelleux et sa tendresse.
- hygiéniques : les normes d'hygiène étant respectées, ce type de cuisson protège les aliments contre les effets nocifs de l'oxygène et prolonge la durée de conservation au réfrigérateur des plats cuisinés.
- d'organisation : grâce au prolongement de leur durée de conservation, les plats peuvent être préparés longtemps à l'avance.
- diététiques : cette cuisson qui exige moins de matières grasses permet d'obtenir des plats légers et digestibles.
- économiques : elle réduit considérablement la perte de poids des produits.

Pour utiliser cette technique, il faut disposer d'une machine à faire le vide et de sachets spéciaux.

Suivre attentivement les instructions du fabricant pour l'emballage sous vide des aliments.

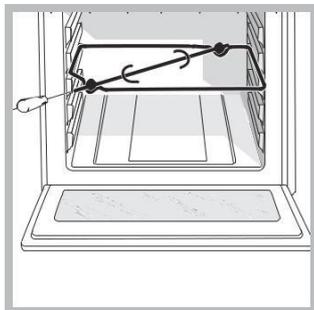
La technique de mise sous vide permet de conserver des produits crus (fruits, légumes, etc.) et des produits déjà cuits (cuisson traditionnelle).

#### Programme PASTEURISATION

Ce type de cuisson est indiqué pour les fruits, les légumes, etc...

Les pots de petites dimensions peuvent être placés sur 3 niveaux. Laisser refroidir les bocaux à l'intérieur du four. Enfourner à froid.

## Tournebroche



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

1. placer la lèche-frite 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 la fonction 

## Programmes de cuisson SUCCÈS

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

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. La durée de cuisson peut être modifiée de quelques minutes, comme indiqué ci-dessous dans la description des différentes fonctions.

Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits. Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.



### Programme RÔTI...

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de boeuf, de veau, de porc, de poulet et d'agneau. Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfournement à chaud. Certains programmes RÔTI permettent de sélectionner le niveau de cuisson souhaité : BIEN CUIT, À POINT ou SAIGNANT.



### Programme TARTES...

C'est la fonction idéale pour toutes les recettes de tartes (qui exigent une bonne cuisson du dessous). Enfournement à froid.

Il est aussi possible d'enfournement à chaud.



### Programme BRIOCHE

C'est la fonction idéale pour pâtisseries à base de levure de boulanger. Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfournement à chaud.



### Programme CAKE

C'est la fonction idéale pour toutes les recettes à base de levure chimique. Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfournement à chaud.



### Programme GÂTEAUX

Cette fonction est idéale pour toutes les autres recettes (sans levure et tartes exclues). Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfournement à chaud.



### Programme 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 froid dans la lèche-frite au niveau 7 ;

Enfournement à froid. Si l'on désire enfournement à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur indiquera le message "Hot" tant que le four n'aura pas atteint 40 °C. Enfournement 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 (découpé en

fonction de la taille de la lèche-frite) et les 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 lèche-frite 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.



### Programme PIZZA

C'est la fonction idéale pour la cuisson de pizzas (pâte suffisamment épaisse). Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Possibilité de sélectionner le niveau de cuisson souhaité : CUISSON À POINT, CROUSTILLANT ou MOELLEUX.

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 350 et 500 g
- huiler légèrement la lèche-frite ou les plats du 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 la température du four n'aura pas atteint 120 °C. Enfourner alors la pizza.

#### Recette PIZZA :

Recette pour 3 ou 4 pizzas : 500 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.

### Small Space

Mise en marche du four

1. Insérer le SÉPARATEUR sur le support SÉPARATEUR "D" avec les deux chevilles et les flèches tournées vers la paroi arrière du four. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion du SÉPARATEUR a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.

La touche  est activée.

2. Appuyer sur la touche  pour allumer le panneau de commande.
3. L'écran affiche :  
SUCCÈS  
CRÉATION  
MES RECETTES

avec la première sélection effectuée (écrite en noir sur fond blanc)

4. Effectuer la sélection voulue à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  et appuyer sur "OK" pour confirmer. L'écran passe à l'affichage des programmes de cuisson.
5. Sélectionner le programme désiré à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  et appuyer sur "OK" pour confirmer.
6. Appuyer sur la touche "START/STOP" pour démarrer la cuisson.
7. Le four se place en préchauffage.
8. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage.

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

- modifier la température par pression sur la touche "°C", la régler à l'aide des touches (uniquement pour

$-$  ou  $+$  et appuyer sur

"OK" cuissons CRÉATION)

pour confirmer ;

- programmer la durée d'une cuisson (uniquement pour cuissons CRÉATION) ;

- stopper la cuisson par pression sur la touche "START/STOP" ;

- régler le minuteur  ;

- éteindre le four par pression sur la touche 

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

### Programmes de cuisson CRÉATION



#### Programme GRIL

La résistance de voûte est branchée. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines. Cuisson porte du four fermée.



### Programme CUISSON RAPIDE

Fonction nécessitant d'un préchauffage. Cette fonction est tout particulièrement recommandée pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits).



### Programme RÉCHAUFFAGE

Cette fonction convient au réchauffage des plats cuisinés et conservés tant au réfrigérateur qu'au congélateur.

### Programmes de cuisson SUCCÈS



### Programme PIZZERIA

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas (pâte fine). Placer la pierre réfractaire à pizza fournie avec l'appareil sur la grille dédiée au niveau 6.

Consulter le paragraphe de la recette PIZZA pour les ingrédients.

Le four avertit qu'il est temps d'enfourner par un signal sonore et par l'affichage du message CONFIRMER ENFOURNEMENT.

## Main Space

Mise en marche du four

1. Insérer le SÉPARATEUR sur le support SÉPARATEUR "D" avec les deux chevilles et les flèches tournées vers la paroi arrière du four. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion du SÉPARATEUR a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux Main Space séparément ou en même temps.

La touche  est activée.

Pour retourner à l'affichage principal du menu de sélection des programmes, appuyer sur la touche "P"

2. Appuyer sur la touche  pour allumer le panneau de commande.

3. L'écran affiche :

SUCCÈS

CRÉATION

MES RECETTES

avec la première sélection effectuée (écrite en noir sur fond blanc)

4. Effectuer la sélection voulue à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  et appuyer sur "OK" pour confirmer. L'écran passe à l'affichage des programmes de cuisson.

5. Sélectionner le programme désiré à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  et appuyer sur "OK" pour confirmer.

6. Appuyer sur la touche "START/STOP" pour démarrer la cuisson.

7. Le four se place en préchauffage.

8. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les

indicateurs de préchauffage signale la fin du

préchauffage. 9. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier la température par pression sur la touche "°C", la régler à l'aide des touches (uniquement pour

- ou + et appuyer sur

"OK" cuissons CRÉATION)

pour confirmer ;

- programmer la durée d'une cuisson (uniquement pour cuissons CRÉATION) ;

- stopper la cuisson par pression sur la touche "START/STOP" ;

- régler le minuteur  ;

- éteindre le four par pression sur la touche .

10. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas redescendue, un dispositif spécial fait réapparaître le programme à partir du moment où il a fini de cuire. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

### Programmes de cuisson CRÉATION

Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 30°C et 300°C au choix (si prévu).

Les programmes CRÉATION comprennent toutes les cuissons manuelles.

Pour chacune d'elles, le four ne gère que les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus élaborées : température, source de chaleur, taux d'humidité et circulation forcée de l'air sont les valeurs qui sont contrôlées en automatique.

Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits.

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

Pour chaque fonction CRÉATION, le tableau suivant indique si le plat doit être enfourné à froid ou à chaud. Le respect de ces indications garantit des résultats de cuisson optimaux.

Pour enfourner à chaud, attendre la fin du préchauffage signalée par une suite de signaux sonores.

La température est fixée automatiquement selon le type de cuisson choisi. Il est tout de même possible de la modifier pour l'adapter à une recette spéciale.

Il est aussi possible de sélectionner une durée de cuisson avec départ immédiat ou différé.

#### Programme MULTINIVEAUX

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 trois niveaux en même temps.

#### Programme RÔTISSERIE

Mise en marche de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

#### Programme ETUVE

Mise en marche de l'élément chauffant circulaire et de la turbine mais uniquement pendant la phase de réchauffage. La température du four est idéale pour faire lever les pâtes. Pendant la phase de levage, ne pas ouvrir la porte du four.

#### Programme BRIOCHE

Les paramètres utilisés rendent ce programme de cuisson idéal pour les gâteaux à base de levure de boulanger.

#### Programme TARTES

Les paramètres utilisés rendent ce programme de cuisson idéal pour toutes les recettes de tartes.

#### Programme GÂTEAUX

Ce programme de cuisson est conseillé pour toute la pâtisserie, BRIOCHES et TARTES mises à part, (petits choux par exemple ou génoise, etc...).

#### Programme MERINGUE BLANCHE/AMBRÉE

Les températures sont présélectionnées et non modifiables.

Le programme MERINGUE BLANCHE est l'idéal pour faire sécher les meringues. Le programme MERINGUE AMBRÉE n'a pas son pareil pour la cuisson des meringues.

#### Programme DÉCONGÉLATION

La turbine au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple : les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits.



#### Programmes BASSE TEMPÉRATURE

Ce type de cuisson, que les professionnels du secteur ont adopté depuis des années, permet de cuisiner (viandes, poissons, fruits, légumes) à des températures très basses (85, 95 et 120 °C) et d'obtenir une cuisson parfaite qui exalte au plus haut point les qualités gustatives.

Des avantages à ne pas négliger :

- les températures de cuisson étant très basses (inférieures en principe à la température d'évaporation), la dispersion des jus de cuisson est considérablement réduite et l'aliment gagne en moelleux;
- les fibres musculaires des viandes rétrécissent moins par rapport à une cuisson classique. Résultat : la viande est plus tendre et n'a pas besoin de reposer après sa cuisson. Il faut faire dorer la viande avant de l'enfourner.

La cuisson à basse température sous vide, adoptée depuis trente ans par les plus grands chefs, présente de nombreuses qualités :

- gastronomiques : elle permet de maîtriser les arômes tout en respectant les caractéristiques gustatives de l'aliment qui maintient tout son moelleux et sa tendresse.
- hygiéniques : les normes d'hygiène étant respectées, ce type de cuisson protège les aliments contre les effets nocifs de l'oxygène et prolonge la durée de conservation au réfrigérateur des plats cuisinés.
- d'organisation : grâce au prolongement de leur durée de conservation, les plats peuvent être préparés longtemps à l'avance.
- diététiques : cette cuisson qui exige moins de matières grasses permet d'obtenir des plats légers et digestibles.
- économiques : elle réduit considérablement la perte de poids des produits.

Pour utiliser cette technique, il faut disposer d'une machine à faire le vide et de sachets spéciaux.

Suivre attentivement les instructions du fabricant pour l'emballage sous vide des aliments.

La technique de mise sous vide permet de conserver des produits crus (fruits, légumes, etc.) et des produits déjà cuits (cuisson traditionnelle).



#### Programme PASTEURISATION

Ce type de cuisson est indiqué pour les fruits, les légumes, etc....

Les pots de petites dimensions peuvent être placés sur 3 niveaux. Laisser refroidir les bocaux à l'intérieur du four. Enfourner à froid.

## Programmes de cuisson SUCCÈS

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

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. La durée de cuisson peut être modifiée de quelques minutes, comme indiqué ci-dessous dans la description des différentes fonctions.

Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits. Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.



### Programme RÔTI

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de bœuf, de veau, de porc, de poulet et d'agneau. Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Certains programmes RÔTI permettent de sélectionner le niveau de cuisson souhaité : BIEN CUIT, À POINT ou SAIGNANT.



### Programme TARTES...

C'est la fonction idéale pour toutes les recettes de tartes (qui exigent une bonne cuisson du dessous). Enfournement à froid.

Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



### Programme BRIOCHE

C'est la fonction idéale pour pâtisseries à base de levure de boulanger. Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



### Programme CAKE

C'est la fonction idéale pour toutes les recettes à base de levure chimique. Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



### Programme GÂTEAUX

Cette fonction est idéale pour toutes les autres recettes (sans levure et tartes exclues). Enfournement à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.



### Programme PIZZA

C'est la fonction idéale pour la cuisson de pizzas (pâte suffisamment épaisse). 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. Enfournement à froid. Si l'on désire enfournement à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" tant que le four n'aura pas atteint 120 °C. Enfournement alors la pizza.

#### Recette PIZZA :

Recette pour 3 ou 4 pizzas : 1.000 g de farine, 500 g d'eau, 2 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)

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

- Enfournement à froid.
- Démarrer la cuisson  PIZZA.

## Utilisation simultanée de Small Space et de Main Space

### Mise en marche du four

1. Insérer le SÉPARATEUR sur le support SÉPARATEUR "D" avec les deux chevilles et les flèches tournées vers la paroi arrière du four. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion du SÉPARATEUR a été correctement effectuée et qu'il est possible d'utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.

La touche  est activée.

Pour retourner à l'affichage principal du menu de sélection des programmes, appuyer sur la touche "P"

Grâce à une haute efficacité énergétique, la durée de préchauffage de l'enceinte SMALL SPACE est d'environ 15 minutes.

Si la MAIN SPACE est réglée sur une température inférieure à 150 °C, le gril ne se met pas en marche. Ce, afin de préserver le résultat de la cuisson : l'inscription OFF s'affiche alors sur l'écran.

2. Appuyer sur la touche  pour allumer le panneau de commande.

3. Appuyer sur la touche  pour sélectionner l'enceinte concernée par le programme de cuisson. L'icône  indique que la Small Space est sélectionnée et qu'il est donc possible de procéder aux réglages de la Small

Space, l'icône  éclairée sur l'afficheur indique que la Main Space est sélectionnée et qu'il est donc possible de procéder aux réglages de la Main Space.

3. Appuyer sur la touche "P". L'écran affiche :

SUCCÈS

CRÉATION MES

RECETTES

avec la première sélection effectuée (écrite en noir sur fond blanc)

4. Effectuer la sélection voulue à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  et appuyer sur "OK" pour confirmer. L'écran passe à l'affichage des programmes de cuisson.

5. Sélectionner le programme désiré à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  et appuyer sur "OK" pour confirmer.

6. Appuyer sur la touche "START/STOP" pour démarrer la cuisson.

7. Le four se place en préchauffage.

8. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage.

9. Les inscriptions en noir sur fond blanc indiquent l'enceinte concernée. Pour modifier les réglages de

l'autre enceinte appuyer sur la touche . En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier la température par pression sur la touche "°C", la régler à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  et appuyer sur

"OK" (cuissons CRÉATION)

pour confirmer ;

- programmer la durée d'une cuisson (uniquement pour cuissons CRÉATION) ;

- stopper la cuisson par pression sur la touche "START/STOP" ;

- régler le minuteur  ;

- éteindre le four par pression sur la touche .

10. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu.

Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

## Mes recettes

En cas de choix d'une fonction CRÉATION et de sélection d'une durée, en fin de cuisson, le message affiché demande s'il faut mémoriser cette cuisson.

La fonction MES RECETTES n'est activée que pour les cuissons CRÉATION et qu'en cas de sélection de la durée.

La mémorisation de la recette n'a lieu qu'une fois la cuisson terminée.

Il est possible de mémoriser un nombre fini d'opérations (10 au total) entre variation de température et de durée à condition qu'il y ait au moins une minute d'écart entre l'une et l'autre. Il est possible de mémoriser 1 recette au maximum dans l'EXTRALARGE, 3 dans la SMALL SPACE et 3 dans la MAIN SPACE. Il est possible de sélectionner la position de la mémoire à occuper. En cas d'insertion du séparateur et de deux cuissons CRÉATION simultanées dans les deux enceintes, aucune mémorisation n'est possible.

Il est possible de pouvoir différencier entre elles les recettes mémorisées et simplifier ainsi leur recherche à l'intérieur de la liste, le nom utilisé pour mémoriser chaque cuisson doit être composé comme suit :

- MA RECETTE + numéro progressif (1, 2, 3, etc...)
- TEMPÉRATURE DE DÉPART + SYMBOLE ÉVENTUEL\* (170°C par ex.)
- DURÉE (00:30 par ex.)

\* Signification des symboles :

- aucun symbole : la température de départ réglée n'a plus été modifiée ;
- â : la température de départ a été modifiée mais uniquement pour la diminuer ;
- á : la température de départ a été modifiée mais uniquement pour l'augmenter ;
- áâ : la température de départ a été modifiée, pour l'augmenter et pour la diminuer.

## Comment programmer une cuisson

La programmation est activable depuis toutes les configurations : EXTRALARGE, MAIN et SMALL SPACE même en fonctionnement simultané.

### Programmer la durée

La durée n'est sélectionnable que pour des cuissons CRÉATION.

La programmation est possible même avant de démarrer un programme de cuisson à l'aide de la touche "START/STOP".

Appuyer sur la touche  puis :

1. Sélectionner DURÉE et appuyer sur "OK" pour confirmer.
2. les 4 chiffres numériques se mettent à clignoter
3. régler à l'aide des touches **-** et **+**;
4. appuyer sur "OK" pour confirmer.
5. Un signal sonore indique la fin du temps de cuisson et le four s'éteint.
  - Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

#### Programmer une cuisson différée

La sélection de la durée permet de programmer une cuisson différée.

La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné, mais sans le lancer, un programme de cuisson.

1. Appuyer sur la touche  et suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée.
2. Sélectionner FIN DE CUISSON et appuyer sur "OK" pour confirmer.
3. les 4 chiffres numériques se mettent à clignoter
4. régler à l'aide des touches **-** et **+**;
5. appuyer sur "OK" pour confirmer.
6. Appuyer sur la touche "START" pour activer la programmation.
7. Un signal sonore indique la fin du temps de cuisson et le four s'éteint.
  - Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

L'affichage du message ATTENDRE signale qu'une programmation a eu lieu. L'afficheur affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.

L'heure de fin de cuisson peut être modifiée tant que le four est en mode attendre, suivre la procédure indiquée plus haut.

Pour annuler une programmation, éteindre le four .

## Conseils de cuisson

### MULTINIVEAUX

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

### PIZZAS ou FOUGASSES

- 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.

### GRIL

- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Insérer le **GRILL** sur le support **SÉPARÉ** "D".
- Fermer la porte du four pendant la cuisson.
- Placer la grille au niveau 7, enfourner les plats au milieu de la grille. Placer la lèchefrite au niveau 6.
- Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

### CUISSON RAPIDE

- Préchauffer le four avec la lèchefrite au niveau 8.
- Pour les cuissons de plats surgelés, se reporter aux indications figurant sur l'emballage.

Tableau de cuisson enceinte ExtraLarge Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux	Niveau enfournement				Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				N.	Lèche-frite	Grille 1	Grille 2			
<b>Création</b>										
Tartes*	Tartes		3	1	4	6		Oui	200	40-50
			4	1	3	5	6	Oui	200	45-55
	Pizza		3	1	4	6		Oui	220	25-35
			4	1	3	5	6	Oui	220	30-40
Brioche*	Panettone		1	1 ou 2				Oui	160	45-60
Gâteaux*	Petits choux		3	1	4	6		Oui	190	30-40
			4	1	3	5	6	Oui	190	30-40
	Cookies		3	1	4	6		Oui	180	20-30
			4	1	3	5	6	Oui	180	20-30
	Timbales		3	1	4	6		Oui	200	40-50
	Cake		2	1	4 ou 5			Oui	160	60-75
Génoise		2	2	5			Oui	190	35-40	
		3	1	4	6		Oui	190	40-45	
Multiniveaux*	Crème Caramel (bain-marie)		2	2	5			Oui	170	35-45
			3	1	4	6		Oui	170	40-45
	Grosse pièce de viande		1	2			Oui	160	90-240	
Rôtisserie*	Rôti de porc, de veau...		2		1	5		Non	200	35-75
			1		1			Non	190	90-120
Gratin*	Gratin		1	3 ou 4			Non	190	40-60	
Barbecue*	Entrecôte de boeuf		1	3	4 ou 5			Non	270-300	20-30
			1	3	5			Non	270-300	10-20
			1	3	5			Non	270-300	15-25
			1	3	5			Non	270-300	3-6
Etuve*	Étuve		1	2				Non	40	
			1	2				Non	40	
Meringues blanches*	Meringues blanches		4		3	5	6	Non	70	8-12 heures
			4		3	5	6	Non	110	1,5-2 heures
Meringues ambrées*	Meringues ambrées		4		3	5	6	Non	110	1,5-2 heures
			4		3	5	6	Non	110	1,5-2 heures
Basse température 85°C*	Viande/Poisson		3	1	3	5		Non	85	90-180
Pasteurisation	Fruits, légumes, etc.		1	2				Oui	110	
<b>Succès</b>										
Pain	Pain (voir recette)		1	7**	2			Non		
			2	7**	1	4		Non		
		2	3	7**	1	3	5	Non		
Rôti	Rôtis		2		1	5		Non		
Gâteaux	Gâteaux		3	1	4	6		Non		
			4	1	3	5	6	Non		
Tartes	Tartes		3	1	4	6		Non		
			4	1	3	5	6	Non		
Brioche	Brioche		2	1	5			Non		
Cake	Cake		2	1	5			Non		
			3	1	4	6		Non		
Pizza	Pizza (voir recette)		3	1	4	6		Non		
			4	1	3	5	6	Non		

\* 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.

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

**Tableau de cuisson Main Space**
**FR**

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèche-frite	Grille 1	Séparateur			
<b>Création</b>									
Tartes*	Tartes		1	2		D	Oui	200	30-40
			2	1	3	D	Oui	200	35-45
	Pizza		1	2		D	Oui	220	15-25
			2	1	3	D	Oui	220	20-30
Gâteaux*	Petits choux		1	2		D	Oui	190	25-35
			2	1	3	D	Oui	190	25-35
	Cookies		1	2		D	Oui	180	15-25
			2	1	3	D	Oui	180	15-25
	Timbales		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1	3	D	Si	200	35-45
Cake		1	2		D	Oui	160	60-75	
		2	1	3	D	Oui	190	30-35	
Multiniveaux*	Crème Caramel (bain-marie)		1	2		D	Oui	170	35-45
			2	1	3	D	Oui	190	35-45
Rôtisserie*	Petits rôtis		1		2	D	Non	210	30-60
Etuve*	Etuve		1	2		D	Non	40	
Meringues blanches*	Meringues blanches		2	1	3	D	Non	70	8-12 heures
Meringues ambrées*	Meringues ambrées		2	1	3	D	Non	110	1,5-2 heures
Basse température 85°C*	Viande/Poisson		2	1	3	D	Non	85	90-180
Pasteurisation	Fruits, légumes, etc.			2		D	Oui	110	
<b>Succès</b>									
Rôti	Rôtis		1		2	D	Non		
Gâteaux	Gâteaux		1			D	Non		
			2	1	3	D	Non		
Tartes	Tartes		1			D	Non		
			2	1	3	D	Non		
Brioche	Brioche		1	1		D	Non		
Cake	Cake		1	2		D	Non		
Pizza	Pizza (voir recette)		1	2		D	Non		
			2	1	3	D	Non		

\* 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 à modifier manuellement.

Tableau de cuisson Small Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèche-frite	Grille 1	Séparateur			
	Création								
Cuisson rapide*	Filets de poisson		1	6		D	Oui	160-180	20-30
	Filets de viande		1	6		D	Oui	180-200	30-40
	Pizza surgelée		1	6		D	Oui		
	Préparation surgelés		1	6		D	Oui		
Gril*	Croque-monsieur		1	-	6	D	Oui	270-300	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Oui	270-300	3-6
	Côte de porc		1	6	7	D	Oui	270-300	15-25
Réchauffage*	Plats précuits			6		D	Oui	140	
	Succès								
Pizzeria**	Pizzas très fines				6	D	Oui		

Tableau de cuisson simultanée Small Space et Main Space

## Main Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèche-frite	Grille 1	Séparateur			
	Création								
Tartes*	Tartes		1	2		D	Oui	200	30-40
			2	1	3	D	Oui	200	35-45
	Pizza		1	2		D	Oui	220	15-25
			2	1	3	D	Oui	220	20-30
Gâteaux*	Cookies		1	2		D	Oui	180	15-25
			2	1		D	Oui	180	15-25
	Timbales		1	2		D	Si	200	30-40
			2	1	3	D	Si	200	35-45
	Cake		1	2		D	Oui	160	60-75
	Génoise		1	2		D	Oui	190	30-35
		2	1	3	D	Oui	190	35-40	
Multiniveaux*	Crème Caramel (bain-marie)		1	2		D	Oui	160	45
			1	2		D	Oui	200	35-45
Rôtisserie*	Gratin dauphinois		1	2		D	Oui	200	60
			1	2		D	Oui	200	60-90

## Small Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèche-frite	Grille 1	Séparateur			
Cuisson rapide*	Filets de poisson		1	6		D	Oui	180-200	20-30
	Filets de viande		1	6		D	Oui	180-200	30-40
	Pizza surgelée		1	6		D	Oui		
	Préparation surgelés		1	6		D	Oui		
	Riz pilaf		1	6		D	Oui	180-200	30-45

\* 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.

\*\* Placer la pierre réfractaire à pizza fournie sur la grille dédiée au niveau 6. Attendre l'affichage CONFIRMER ENFOURNEMENT pour enfourner la pizza.

! 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 ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée au milieu : elle risque d'être très chaude sur les 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.
- Eviter 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 à hauts 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 cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (voir Programmes) et la "pyrolyse différée" (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour toute cuisson au GRATIN, 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.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.

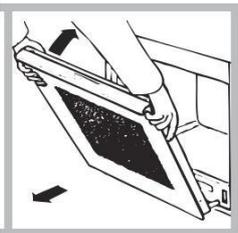
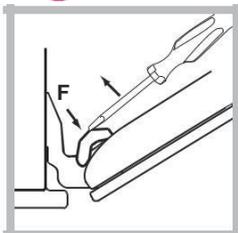
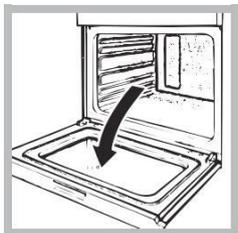
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

## 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 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 :

- ouvrir la porte complètement (voir figure) ;
- à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers F situés sur les deux charnières (voir figure) ;



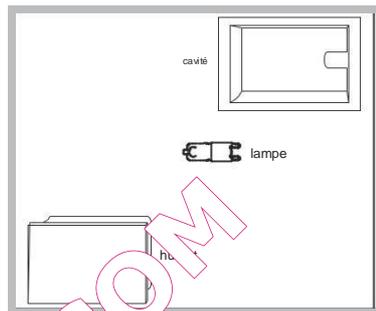
- saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant des charnières (voir figure). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

## 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 :



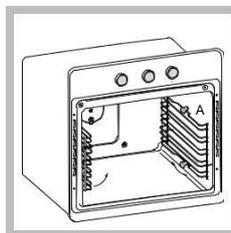
- Retirer le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
- Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : ampoule halogène tension 230V, puissance

25 W, type G 9.

Remettre le couvercle à sa place (voir figure).

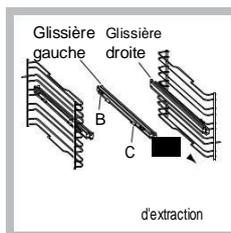
Ne surtout pas toucher à l'ampoule les mains nues.

## Montage du Kit glissières

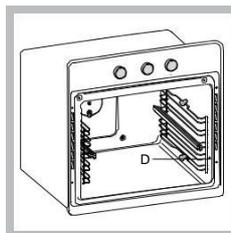


Pour monter les glissières coulissantes :

- Retirer les deux cadres en les dégageant des entretoises A (voir figure).



- Choisir le niveau sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



- Fixer les deux cadres avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (voir figure). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

- Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

## Nettoyage automatique par PYROLYSE

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

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

Le four avertit l'utilisateur quand il est temps d'effectuer un cycle de nettoyage; l'écran affiche "PYROLYSE Conseillée – DÉPART ?"; sélectionner "oui" pour choisir le niveau du cycle de nettoyage désiré.

Avant d'activer la PYROLYSE :

- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires, les glissières télescopiques et les supports.
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

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

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

Si le Séparateur est à l'intérieur du four, la pyrolyse ne démarre pas.

Pour activer la PYROLYSE appuyer d'abord sur la touche  puis sur la touche "MENU".

1. sélectionner PYROLYSE et appuyer sur "OK" ;
2. Choisir à l'aide des touches  ou  le niveau de PYROLYSE désiré, sa durée étant présélectionnée et non modifiable :

1. Economique (ECO) : durée 1 heure;
  2. Normal (NOR) : durée 1 heure 30;
  3. Intensif (INT) : durée 2 heures;
- Appuyer sur "OK" pour confirmer. Appuyer sur "START/STOP" pour lancer la PYROLYSE.

## Les sécurités

- la porte se verrouille automatiquement dès que la température 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 n'est plus possible.

La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné le programme PYROLYSE.

Programmer une cuisson différée

1. Appuyer sur la touche .
2. Sélectionner FIN DE PYROLYSE et appuyer sur "OK" pour confirmer.
3. Les chiffres numériques se mettent à clignoter.
4. Régler à l'aide des touches  et .
5. appuyer sur "OK" pour confirmer.
6. Appuyer sur "START/STOP" pour activer la programmation.
7. Un signal sonore indique la fin du temps de cuisson et le four s'éteint.

- Exemple : il est 9 h, choix d'une PYROLYSE niveau Economique avec une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Le message "pyrolyse en attente" affiché à l'écran signale qu'une programmation a eu lieu. L'afficheur affiche à tour de rôle l'heure, l'heure finale de la pyrolyse et sa durée.

Pour annuler une programmation, éteindre le four .

A la fin de la pyrolyse

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

# Assistance

FR

Attention :

L'appareil 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

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM