

Sommaire

Le tableau de bord

La mise en service

Réglages personnels

Langue

Contrôle parental

Demander

Le minuteur

La sécurité enfant

Les accessoires

Réponse en service après-vente

Les options

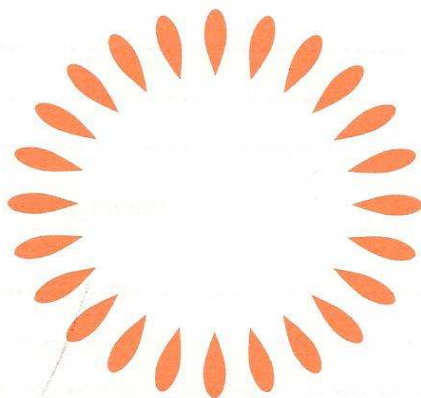
Présentation

Les produits

Le site

Le service client

Le manuel



Scholtès

FG 66

FG 64

FX 66

FG 636

FX 636

FM 66

FG 636.1 G

FX 636.1 G

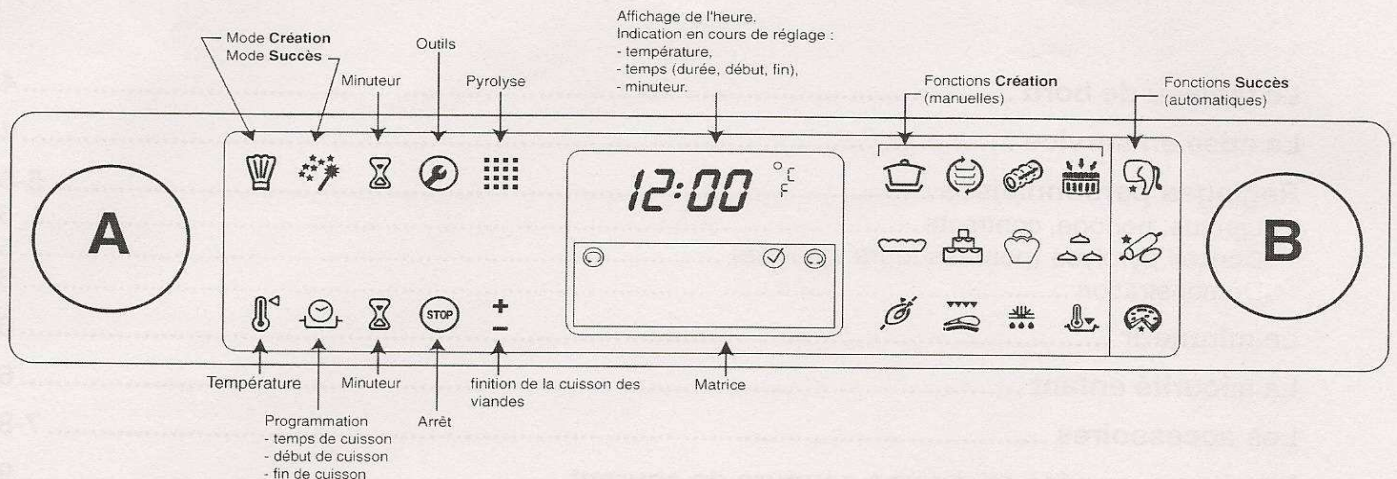
FX 66.1 G

Mode d'emploi
Libretto d'istruzioni

Sommaire

Le tableau de bord	4
La mise en service	4
Règlages personnalisés	5-6
Langue, horloge, contraste	5
Conseil pyrolyse (pour les fours pyrolyse)	5
Démonstration	6
Le minuteur	6
La sécurité enfant	6
Les accessoires	7-8
Remise en service après une coupure de courant	9
Les cuissons Création	10-13
Présentation	10
Les fonctions Création	10
Lancer une cuisson Création	12
Modifier la température	12
Arrêt du four	12
Programmation des cuissons Création	13
Les cuissons Succès	14-17
Présentation	14
Les fonctions Succès	14
Lancer une cuisson Succès	16
Arrêt du four	16
Programmation des cuissons Succès	17
Tableaux de correspondance plats/fonction de cuisson	18-19
Pyrolyse	20
Précautions avant la pyrolyse	20
Lancer une pyrolyse	20
Arrêt du four	20
Remarques importantes	20
QUE FAIRE SI	21
Caractéristiques Techniques	21

Le tableau de bord



Votre four est doté d'une **matrice** moderne et claire (voir dessin) qui rend votre four très simple d'utilisation. Elle communique en permanence avec vous pour vous seconder dans la cuisson de toutes vos préparations, des plus simples aux plus élaborées (affichage du gradin recommandé, de la fonction utilisée, du temps de cuisson, ..., indication du préchauffage, du verrouillage, ...).

La manette **A** permet d'accéder aux menus de gauche : choix du mode de cuisson (**Création** ou **Succès**), réglage du minuteur, personnalisation des outils, pyrolyse (pour les fours pyrolyse), réglage de la température, programmation des temps, arrêt du four,...

Pour allumer la lampe à l'intérieur du four, appuyez 2 fois de suite sur le bouton A. Pour l'éteindre, appuyez à nouveau sur le bouton A.

La manette **B** vous permet de "naviguer" dans ces menus et de valider vos choix.

Les symboles , et vous guident en cours de manipulation.

- pour annuler une manipulation en cours ou arrêter votre four,
- pour choisir la fonction de cuisson, le temps, ...,
- pour valider la manipulation en cours.

La mise en service

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, faites-le chauffer à vide pendant une heure à une température de 270°C. Aérez bien votre pièce.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction "Multiniveaux" .

Si, après allumage du four, le cadran des heures affiche 8:45 sans clignoter ou si après lancement d'une cuisson il y a affichage du message "MODE DEMONSTRATION", suivez les indications suivantes pour le quitter :

						NOTE
	<i>Débranchez votre appareil et rebranchez-le au bout d'une minute.</i>					
Pour désactiver le mode démonstration	Tournez pour afficher le menu OUTILS (dans les 2 minutes suivant la mise sous tension)	Tournez pour afficher DEMONSTRATION	Appuyez pour accéder au réglage.	Tournez pour afficher DEMONSTRATION	Appuyez pour valider	Démonstration désactivée. Le four fonctionne normalement





Vous trouverez à la page suivante plus d'informations concernant le mode démonstration.

Règlages personnalisés

A la mise sous tension de votre four, le menu **OUTILS**  apparaît pour vous permettre d'effectuer les réglages suivants :

- langue,
- horloge,
- contraste,
- conseil pyrolyse (validé par défaut).

Après le réglage de la langue et de l'heure, tournez la manette **B** pour accéder aux autres réglages.

			
--	---	--	---

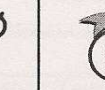
Note

Par la suite, si vous désirez modifier ces réglages, tournez la manette **A** pour faire apparaître le menu **OUTILS**.

1 Réglages : langue, horloge, contraste

Votre four est préprogrammé en français.


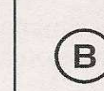
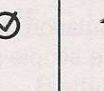

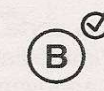

Vous pouvez choisir la langue de communication entre le français, l'italien, le hollandais, l'allemand et l'anglais.

							Note
Langue	Tournez pour chercher LANGUE	Appuyez pour valider	Recherchez la langue souhaitée	Appuyez pour valider			Réglage mémorisé
Horloge	Tournez jusqu'à afficher HORLOGE	Appuyez pour régler	Tournez pour régler les heures	Appuyez pour valider les heures	Tournez pour régler les minutes	Appuyez pour valider les minutes	Même procédure pour réglage hiver/été et après une coupure de courant
Contraste	Tournez pour afficher CONTRASTE	Appuyez pour modifier	Tournez pour ajuster le contraste	Appuyez pour valider le réglage			Réglage mémorisé

2 Conseil pyrolyse (pour les fours pyrolyse)

Cette fonction est validée par défaut et propose automatiquement un cycle de pyrolyse adapté au degré de salissure. Ce conseil apparaît sur l'écran durant quelques secondes après une cuisson.








							Note
Cas 1 vous décidez de suivre ce conseil	Tournez pour rechercher le menu PYROLYSE	Appuyez pour valider RECOMMANDEE					Le cycle de pyrolyse démarre
Cas 2 vous décidez de choisir vous-même le cycle de pyrolyse	Tournez pour rechercher le menu PYROLYSE		Tournez pour choisir un autre cycle	Appuyez pour valider votre choix			Le cycle de pyrolyse choisi démarre
Cas 3 vous décidez d'ignorer ce conseil	Le message réapparaîtra à la fin de la prochaine cuisson						
Cas 4 vous pouvez supprimer ce conseil automatique et gérer par vous-même le nettoyage de votre four	Tournez pour afficher OUTILS		Tournez pour accéder à CONSEIL PYRO.	Appuyez pour accéder au réglage	Tournez pour afficher CONSEIL PYRO.	Appuyez pour valider votre choix	A tout moment, vous pouvez réactiver cette fonction en procédant de la même façon

Règlages personnalisés

3. Démonstration

Le mode démonstration permet aux **vendeurs** de faire fonctionner le four, sans que celui-ci chauffe. L'outil **DEMONSTRATION** est désactivé par défaut.

Pour accéder au mode démonstration, il faut sortir du menu "OUTILS" et y revenir dans 2 minute après la mise sous tension.


						NOTE		
Pour activer le mode démonstration	Tournez pour afficher le menu OUTILS	Tournez pour afficher DEMONSTRATION	Appuyez pour accéder au réglage	Tournez pour afficher DEMONSTRATION	Appuyez pour valider	Démonstration activée. Le four ne chauffe pas.		
Pour désactiver le mode démonstration	Tournez pour afficher le menu OUTILS (dans la première minute après la mise sous tension)	Débranchez votre appareil et rebranchez-le au bout d'une minute. Tournez pour accéder à DEMONSTRATION			Appuyez pour accéder au réglage	Tournez pour afficher DEMONSTRATION	Appuyez pour valider	Démonstration désactivée. Le four fonctionne normalement.






NOTE



En cas de coupure de courant, le réglage est mémorisé.

Pour modifier le réglage (activation ou désactivation), vous devez impérativement débrancher votre appareil.

Le minuteur

Le minuteur  est indépendant du fonctionnement du four.

					Note
Tournez pour accéder au minuteur L'affichage 0.00 clignote dans le cadran des heures	Tournez pour régler les heures (de 0 à 9 heures)	Appuyez pour valider	Tournez pour régler les minutes (de 0 à 9 minutes)	Appuyez pour valider	L'affichage de l'heure réapparaît et la matrice affiche le temps déterminé.

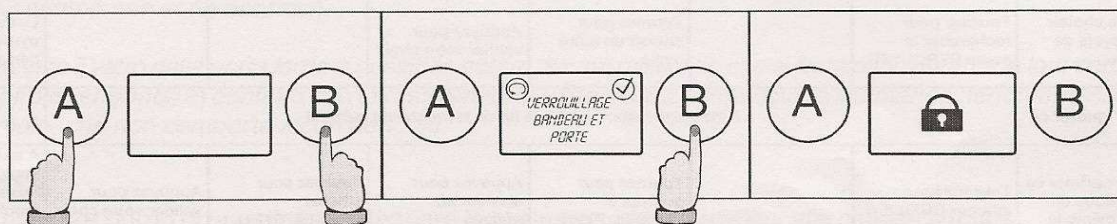
Pour ramener rapidement l'affichage de l'heure à zéro, tournez  pour accéder au minuteur puis appuyez 2 secondes sur .

Une série de bips sonores signale que le temps est écoulé. Appuyez sur la manette **A** ou la manette **B** pour arrêter la sonnerie.

La sécurité enfant

Afin d'éviter l'ouverture accidentelle de la porte ou la manipulation des commandes par un enfant, la porte et le bandeau de commande se verrouillent immédiatement d'une simple pression simultanée de quelques secondes sur les manettes **A** et **B** puis validez en appuyant sur la manette **B**.

Vous pouvez activer cette sécurité à tout moment, même four éteint.



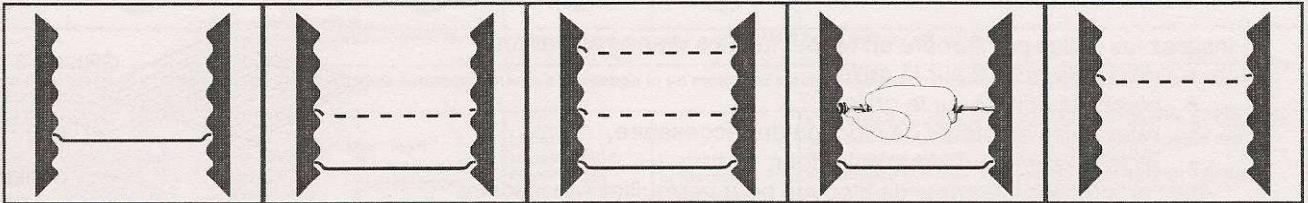
Pour désactiver la sécurité, rappelez simultanément sur les manettes **A** et **B** durant quelques secondes.

Les accessoires

Votre four propose 5 niveaux d'enfournement (gradins 1 à 5, numérotés à partir du bas) en fonction des cuissons à réaliser.

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, la matrice affiche, pour chaque mode de cuisson, l'accessoire à utiliser et le niveau de gradin recommandé.

- plateau émaillé
- - - grille



Le plateau émaillé

Il est utilisé:

- comme **support de plat** pour toutes les cuissons sur un niveau et le bain-marie au gradin 2,
- comme **support de préparations** (feuilletés, tartes, choux,...) au gradin 2,
- comme **recupérateur des jus et graisses** de cuisson associé à une grille (viandes, poissons, ...); dans ce cas, il sera toujours positionné au gradin 1.
- comme **support de plat ou de préparations** pour une cuisson multiple; dans ce cas, il est positionné au gradin 1.

Il est déconseillé d'utiliser le plateau émaillé aux gradins 4 et 5.

Les grilles

Elles sont utilisées:

- comme support de plat pour une cuisson multiple (gradin 3 pour une cuisson sur 2 niveaux et gradin 3 et 5 pour une cuisson sur 3 niveaux),
- comme support de viande ou poisson associée au plateau émaillé pour la récupération des jus; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2,
- comme support de pièces à décongeler associée au plateau émaillé pour la récupération des exsudats; dans ce cas, elle sera positionnée au gradin 2.

NOTE

Si vous souhaitez cuire une charge lourde (supérieure à 8 kg), nous vous recommandons l'emploi du plateau émaillé. Si cependant vous devez utiliser la grille, retournez-la (↔).

La pierre à pizza

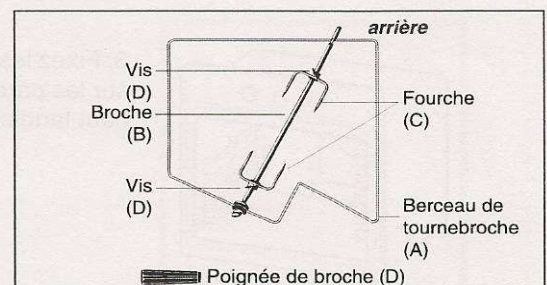
Utilisée avec la fonction **Succès** "Pizzeria", elle doit être placée sur la grille, positionnée au niveau 4. Référez-vous au chapitre "Cuissons **Succès**".

Le tournebroche

Le tournebroche est composé d'un berceau, d'une broche et d'une poignée.

Procédez ainsi :

- Placez le berceau (A) au gradin 3,
- Embrochez la pièce à rôtir en son centre, positionnez la pièce à égale distance des extrémités de la broche (B),
- Immobilisez la viande à l'aide des fourches (C),
- Fixez les fourches dans la viande avec les vis (D),
- Ajustez le tout sur le berceau, en encastrant bien le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte.



La poignée amovible en matière isolante permet d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson. Elle doit être retirée durant la cuisson.

Utilisez le plateau émaillé au gradin 1 pour la récupération des jus de cuisson et placez le berceau tournebroche au gradin 3.

Les accessoires

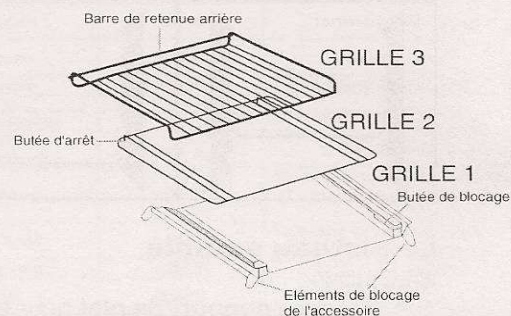
La grille coulissante (seulement FG 66/64)

Elle est toujours utilisée en décrochement vers le bas et associée au plateau émaillé.

- Positionnée au gradin 2, elle sert de **support de viandes**, le plateau émaillé se trouvant au gradin 1 pour la récupération des graisses et des jus.
- Positionnée en gradin supérieur (en fonction de l'épaisseur de l'aliment) pour les **grillades**, le plateau émaillé se trouvant au gradin 1 pour la récupération des graisses et des jus.
- Positionnée en gradin supérieur pour les **cuissons multiniveaux**.

Insérez les grilles par l'arrière en respectant les étapes suivantes :

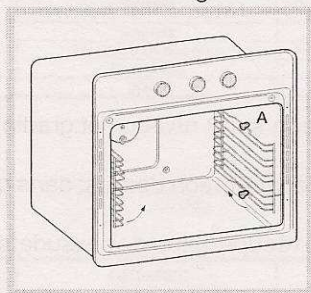
- glissez la grille 2 sur la grille 1,
- placez la grille 3 sur la grille 2,
- relevez les éléments de blocage de l'accessoire,
- glissez l'ensemble dans votre four,
- rabattez les éléments de blocage pour verrouiller l'accessoire coulissant sur la crémaillère.



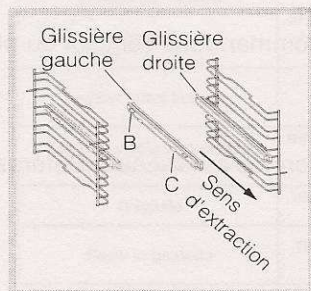
Votre grille est ainsi bloquée et vous pouvez retirer votre plat du four (en tirant la grille 2 vers vous) sans avoir à retirer l'accessoire complet.

Montage du Kit glissières coulissantes (présente uniquement sur certains modèles)

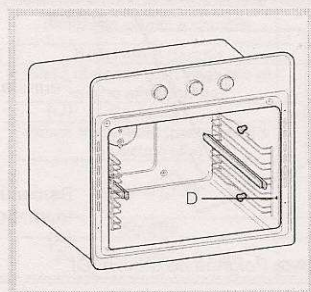
Pour monter les glissières coulissantes :



1. Enlevez les deux cadres à gradins en les dégageant des entretoises A (voir figure).



2. Choisissez le gradin sur lequel monter la glissière coulissante. Positionnez 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.




3. Fixez les deux cadres à gradins 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.

4. Emboîtez enfin les cadres sur les entretoises A.

5. Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5..

Remise en service après une coupure de courant


Si la température à l'intérieur du four n'est pas descendue trop bas, un système spécial permet de faire repartir une cuisson / pyrolyse (en cas de four pyrolyse) du moment où elle a été interrompue. Le symbole  se met alors à clignoter sur l'écran et ne disparaît qu'à l'arrêt du four. Procédez au réglage de l'heure si vous le désirez.

NOTE

N'oubliez pas que, pour des raisons de sécurité, les programmations de cuisson en attente de démarrage ne sont pas rétablies lors du rétablissement du courant.

Les cuissons Création

1. Présentation

La famille **Création**  regroupe toutes les cuissons manuelles.

Pour chacune d'entre elles, le four gère seul les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus sophistiquées : température, source de chaleur, taux d'humidité et brassage de l'air sont maîtrisés automatiquement.



Ce chapitre a été rédigé avec le concours de **notre conseiller culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons.

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

















Pour chaque fonction **Création**, nous vous précisons dans le tableau suivant s'il convient d'enfourner votre préparation à **froid** ou à **chaud**. Respectez ces indications, elles vous garantissent un résultat culinaire optimal.

Si vous souhaitez enfourner à chaud, attendez la fin du préchauffage signalée par une série de bips sonores.

La température est déterminée automatiquement en fonction du type de cuisson choisi; vous pouvez cependant la modifier pour l'adapter à votre recette (voir page suivante).

Vous pouvez également notifier un **temps de cuisson** avec un **démarrage immédiat ou différé** (voir pages suivantes).

2. Les fonctions Création

Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Niveau grille 1	Niveau grille 2	Enfournement	Note
 Tradition	Plats mijotés (beackeoffe, bourguignon, braisés,...) ou cuisson au bain-marie (terrines, crèmes,...)	2			chaud	Pour le bain marie, vous pouvez mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.
 Multiniveaux	Plusieurs plats sur 2 ou 3 niveaux sans transmission d'odeur ou de saveur	1	3	5 (si 3 niveaux)	chaud	Si vous utilisez cette fonction pour une cuisson simple, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.
 Rôtisserie	Rôtis (viandes blanche ou rouge)	1	2		froid	La température préconisée garantit une saisie et une cuisson parfaites et évite la production de fumée. Si votre viande est dans un plat, utilisez le plateau émaillé au gradin 2.
 Gratin	Cuisson des gratins (dauphinois, parmentier, lasagnes,...)	2			froid	Si vous souhaitez parfaire la coloration d'un gratin déjà cuit et chaud, préférez la fonction barbecue. Température (210°C) non modifiable.
 Tartes	Tartes sucrées ou salées (pâte brisée ou feuilletée)	2			chaud	Saisie parfaite du dessous et coloration appropriée de la garniture.
 Gateaux	Toutes les préparations de pâtisserie autres que Brioches et Tartes (petits choux, quatre-quarts, génoise, chaussons, clafoutis,...)	2			chaud	Si vous n'utilisez qu'un niveau, placez la préparation (choux, chaussons,...) ou le moule (génoise,...) sur le plateau émaillé.
 Etuve	Levée des pâtes à base de levure de boulanger (brioche, pain, tarte au sucre, croissants,...)	2			froid	Température (40°C) non modifiable.
 Brioches	Viennoiseries (préparations à base de levure de boulanger)	2			chaud	Si vous souhaitez cuire une pizza, nous vous recommandons d'augmenter la température à 220°C.
 Meringues blanches	Séchage des meringues	2			chaud	Température (70°C) non modifiable - Meringues très blanches et croquantes - Temps de séchage relativement long.
 Meringues ambrées	Cuisson des meringues	2			chaud	Température (110°C) non modifiable - Meringues colorées, croquantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.
 Tournebroche*	Cuisson de pièces de viande rouge ou blanche	1	3 (tournebroche)		froid	
 Barbecue	Côtes de bœuf, poissons, grillades, gratins sur assiette (sabayon),...	1	Le niveau dépend de l'épaisseur de la pièce à griller		chaud	
 Décongélation*		1	2			La méthode de décongélation à préconiser reste la décongélation lente au réfrigérateur. Gain de temps de 50% avec le four. Convient à tous les aliments crus ou cuits.
 Basse température*	Viandes, légumes, poissons,...	2			froid	
 Réchauffage de préparations*	Plats cuisinés	2			froid	Température (140°C) non modifiable.
 Pasteurisation*	Fruits, légumes,...	2			froid	Les petits bocaux peuvent être placés sur 2 niveaux (plateau gradin 1 et grille gradin 3). Laissez les bocaux refroidir dans le four.

NOTE

* Voir page suivante et tableaux de cuisson plus de détails sur les fonctions.

Les cuissons Création

Temporisation du tournebroche

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

Si vous avez programmé un temps de cuisson, et que vous ne retirez pas votre viande dès la fin de la cuisson, le moteur continue à entraîner la broche pour écarter tout risque de carbonisation. Le tournebroche s'arrête de tourner lorsque la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue.

Notes sur la décongélation

- Un produit décongelé doit être consommé rapidement.
- Ne jamais recongeler un aliment décongelé.
- Retirez l'aliment du four une fois la décongélation terminée et placez-le dans le réfrigérateur dans l'attente d'une consommation ou d'une cuisson proche.

Basse-Température

Ce mode de cuisson -utilisé depuis des années par les professionnels- permet de cuire les aliments (viandes, poissons, fruits, légumes) à des températures très faibles (de 85 à 120°C). Il garantit une cuisson parfaite et des qualités gustatives maximales.

Les avantages sont importants :

- les températures de cuisson étant très faibles -en général sous la température d'évaporation- on constate très peu de perte de jus due à l'évaporation, la perte à la cuisson est donc considérablement diminuée au profit du moelleux de l'aliment,
- dans le cas de la cuisson des viandes, les fibres musculaires ne se rétractent pas autant que dans une cuisson classique. Le résultat est plus tendre et ne nécessite pas de laisser reposer la viande après la cuisson. La coloration de la viande devra être assurée avant d'enfourner votre plat.

La cuisson basse température sous-vide, utilisée depuis 30 ans par les plus grands chefs, présente de nombreux atouts:

- gastronomique : elle permet de concentrer les arômes tout en respectant les qualités gustatives de l'aliment et lui conserve moelleux et tendreté.
- hygiénique : dès lors que sont respectées les règles d'hygiène, elle protège les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène et garantit une conservation plus longue des préparations dans le réfrigérateur.
- organisationnel : du fait de l'allongement de la durée de conservation, vous pouvez préparer vos plats à l'avance.
- diététique : elle limite l'utilisation des matières grasses et permet donc de réaliser une cuisine légère et digeste.
- économique : elle réduit considérablement la perte de poids des produits.

Cette technique nécessite l'acquisition d'une machine à sous-vide, équipée de sachets cuisson. Suivez bien les instructions indiquées pour la mise sous-vide.

Le sous-vide permet aussi la conservation de produits crus (fruits, légumes, ...) et de produits déjà cuits (cuisson traditionnelle).

Réchauffage de préparations

Pour les plats cuisinés sous-vide, si l'emballage industriel conseille un réchauffage dans l'eau frémissante, vous avez la possibilité d'utiliser cette fonction en considérant une durée de réchauffage d'environ le double du temps indiqué. Cependant, le départ à froid compensera le temps de montée en température de l'eau (dans le cas de réchauffage dans l'eau).

Pasteurisation

La **pasteurisation** est un traitement thermique ayant pour but de détruire, dans l'aliment, une grande partie des agents microbiens qu'il contient. La pasteurisation n'altère pas les qualités gustatives et nutritionnelles des aliments. La **pasteurisation au four** est plus facilement accessible que la pasteurisation "classique" réalisée avec un bouilleur à bœufs ("lessiveuse"), laquelle nécessite la montée en température d'une grande quantité d'eau.

Le four vous garantit néanmoins la même qualité de pasteurisation.


NOTE

Généralement les produits pasteurisés sont de **conservation limitée**, ils nécessitent des conditions de stockage particulières (dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière) et comportent une date limite de consommation.

Les cuissons Création

3. Lancer une cuisson Création

Pour un enfournement à froid, enfournez votre préparation et procédez aux réglages suivants:

- Tournez la manette **A** vers la droite pour éclairer le symbole .
- Tournez la manette **B** pour éclairer le symbole correspondant à la cuisson choisie,
- Appuyez sur la manette **B** pour valider la fonction.


Pour un enfournement à **chaud**, attendez la fin du préchauffage signalée par une série de bips sonores pour enfourner votre préparation.

Exemple



4. Modifier la température

La température est prédéterminée pour chaque cuisson. Vous pouvez la modifier à tout moment en cours de cuisson:


- Tournez la manette **A** vers la droite jusqu'à éclairer le symbole .
- Tournez la manette **B** pour jusqu'à la température souhaitée,
- Appuyez sur la manette **B** pour valider la modification.

NOTE

Durant le préchauffage, la matrice affiche **PRECHAUFFAGE EN COURS** et durant la cuisson, **CUISSON EN COURS**.

5. Arrêt du four

A la fin de la cuisson, tournez la manette **A** vers la gauche pour afficher **STOP ARRÊT DU FOUR** puis appuyez sur la manette **A** ou **B**.

Vous pouvez également tourner la manette **A** vers la droite jusqu'à éclairer l'icône  et appuyez sur la manette **A** ou **B**.

NOTE

Si vous souhaitez utiliser les fonctions "Etuve", "Meringues", "Décongélation", "Basse température", "Réchauffage", "Pasteurisation" alors que le four est chaud, une série de bips sonores et l'affichage **FOUR TROP CHAUD** signalent que vous ne pouvez pas enfourner.

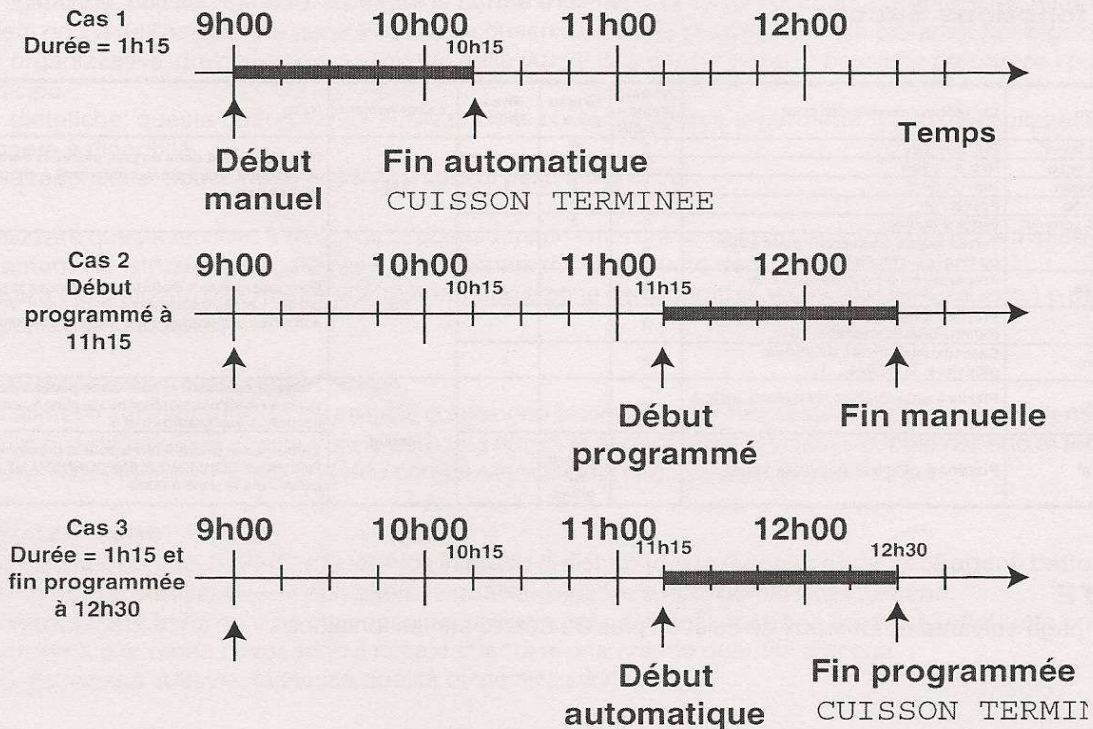
Arrêtez votre four et réessayez plus tard.

Les cuissons Création

6 Programmation des cuissons Création


- Vous pouvez déterminer
 - une durée de cuisson en départ immédiat (cas 1) ou différé (cas 3),
 - un début de cuisson différé (cas 2).

						Note
Sélectionnez une fonction. Tournez A jusqu'à afficher le menu TEMPS, la matrice affiche : <DUREE> <DEBUT>						
Cas 1 : vous souhaitez déterminer une durée de cuisson (exemple : 1h15)						
Tournez pour sélectionner DUREE	Appuyez pour accéder au réglage	Les heures clignotent : Tournez pour régler les heures 1.00	Appuyez pour valider les heures	Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 1.15	Appuyez pour valider	La matrice affiche FIN : si vous souhaitez que votre cuisson démarre immédiatement, appuyez sur A. Une série de bips sonores signale que le temps est écoulé et la cuisson s'arrête. La matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four. Si vous souhaitez que la cuisson soit prête à 12h30 par exemple, suivez le cas 3.
Cas 2 : vous souhaitez différer le début de la cuisson sans définir la durée de la cuisson (par exemple, s'il est 9h00 et que vous souhaitez que la cuisson démarre à 11h15),						
Tournez pour sélectionner DEBUT	Appuyez pour accéder au réglage	Les heures clignotent : Tournez pour afficher 11.00	Appuyez pour valider	Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 11.15	Appuyez pour valider	La matrice affiche FIN : si vous ne souhaitez pas déterminer une fin de cuisson, appuyez sur A. La matrice affiche CUISSON EN ATTENTE jusqu'au démarrage à 11h15. Eteignez votre four à la fin de la cuisson.
Cas 3 : vous souhaitez programmer votre cuisson pour qu'elle démarre automatiquement et s'arrête au moment voulu (par exemple, il est 9h00, vous désirez que votre plat soit prêt à 12h30, sachant que le temps de cuisson est égal à 1h15). Programmez une heure de cuisson (cas 1) puis						
Tournez pour sélectionner FIN	Appuyez pour accéder au réglage	Les heures clignotent : Tournez pour afficher 12.00	Appuyez pour valider	Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 12.30	Appuyez pour valider la programmation	La matrice affiche CUISSON EN ATTENTE jusqu'au démarrage à 11h15. A la fin de la cuisson, la matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four.



Les cuissons Succès

1. Présentation

La famille **Succès**  regroupe toutes les cuissons automatiques. Celles-ci sont créées et paramétrées par notre Chef.

Les fonctions **Succès** sont toutes entièrement automatiques : la **température** et le **temps de cuisson** sont **préétablis** et non modifiables grâce au système **C.O.P.®** : la **Cuisson Optimale Programmée** garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et votre four vous prévient quand votre plat est cuit (seule la fonction "Pizzeria" vous demandera une appréciation finale).



Ce chapitre a été rédigé avec le concours de **notre conseiller culinaire**. Nous vous invitons à suivre ses conseils afin de profiter de son expérience et de réussir vos cuissons. Le choix des **modes de cuisson**, des **températures** ainsi que les **hauteurs d'enfournement** sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.




Vous pouvez enfourner à **froid** ou à **chaud** (cas particulier des pizzas - voir page suivante). Notre conseiller culinaire recommande, dans la mesure du possible, un enfournement à froid.

De manière générale, **votre four vous indique le moment d'enfourner** grâce à une série de bips sonores et à l'affichage **CONFIRMER ENFOURNEMENT**.

- **enfournement à froid** : placez votre préparation dans le four et faites les réglages de cuisson. Confirmer l'enfournement en appuyant sur la manette **B**.
- **enfournement à chaud** : procédez aux réglages de cuisson et attendez la fin du préchauffage, signalée par une série de bips sonores, pour enfourner votre préparation. Appuyez sur la manette **B** pour confirmer l'enfournement (voir page 13 pour la fonction pizzeria).

Vous pouvez programmer un démarrage de la cuisson **différé** (voir page suivante).

2. Les fonctions Succès

	Fonction	Cuisson recommandée pour ...	Niveau plateau émaillé	Niveau grille 1	Niveau grille 2	Enfournement	Note
	Rôti de bœuf*	Rôti de boeuf	1	2		froid	Si la viande est dans un plat, placez-le dans le plateau émaillé au gradin 2. Vous pouvez enfourner à chaud si votre four est déjà chaud.
	Rôti de veau	Rôti de veau	1	2			
	Rôti de porc	Rôti de porc	1	2			
	Poulet rôti	Poulet rôti	1	2			
	Gigot d'agneau*	Gigot d'agneau	1	2			
	Tartes	Tartes salées ou sucrées (pâte sablée ou brisée ou feuilletée)	2			froid	Pour une cuisson multiple, positionnez le plateau émaillé au gradin 1 et les grilles aux gradins 3 et 5. Vous pouvez enfourner à chaud si votre four est déjà chaud.
	Brioches	Préparations à base de levure de boulanger (brioches, kouglofs,...)	2				
	Cakes	Préparations à base de levure chimique (quatre-quarts, marbrés,...)	2				
	Gâteaux	Gâteaux sans levure (clafoutis, pithiviers, feuilletés,...)	2				
	Pizzas*	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)	2			chaud	Étalez directement la pâte sur le plateau émaillé. Pour une cuisson multiple, positionnez le plateau émaillé au gradin 1 et les grilles aux gradins 3 et 5. Enfournez la pierre à pizza pour la préchauffer. Attendez l'affichage CONFIRMER ENFOURNEMENT pour enfourner la pizza avec la pelle à pizza
	Pizzeria*	Pizzeria à pâte très fine (pâte à pain)		4 (pierre sur grille)			

NOTE

* Voir page suivante et tableaux de cuisson plus de détails sur les fonctions.

Les cuissons Succès

Les viandes

- Sortez votre viande du réfrigérateur pour qu'elle soit à **température ambiante**.
- Dans le cas de viande congelée, n'enfournez qu'après **complète décongélation**.
- La phase de repos, habituellement respectée après une cuisson de viande, est dans ce cas intégrée dans le temps de cuisson. Votre viande est prête à être consommée dès sa sortie du four.

NOTE

Pour les rôtis de boeuf et gigots d'agneau, vous avez la possibilité d'affiner la cuisson (plus ou moins cuit) avec la fonction **+**. Vous obtiendrez ainsi une cuisson à votre goût.

Nous vous recommandons de faire ce réglage en début de cuisson.

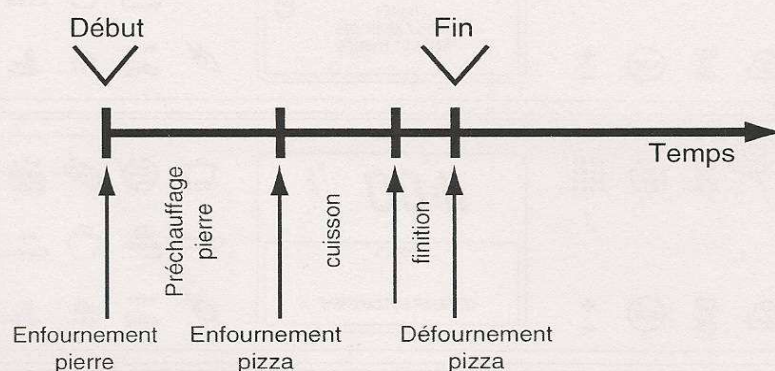
Tournez la manette **A** jusqu'à éclairer le symbole **+**, tournez la manette **B** pour augmenter ou diminuer le degré de cuisson. Appuyez sur la manette **B** pour valider.

Votre choix sera mémorisé pour toutes les cuissons du même type.

La cuisson Pizzeria

- Faites préchauffer la **pièce à pizza sur la grille** positionnée au **gradin 4**.
- A la fin du préchauffage (signal sonore), enfournez votre pizza à l'aide de la pelle à pizza.
- Confirmer l'enfournement en appuyant sur la manette **B** (affichage **CONFIRMER ENFOURNEMENT**).
- A la fin de la cuisson, qui est très rapide (3-4 minutes), un signal sonore annonce la phase de finition de cuisson.
- Quand vous jugez la cuisson suffisante, retirez votre pizza du four avec la pelle à pizza.


Pour cuire une autre pizza, attendez que le four signale que la pièce à pizza est de nouveau à bonne température. Vous pouvez enchaîner ainsi de multiples cuissons de pizzas en un temps très court (une pizza prête à être consommée toutes les 7-8 minutes).



Les cuissons succès

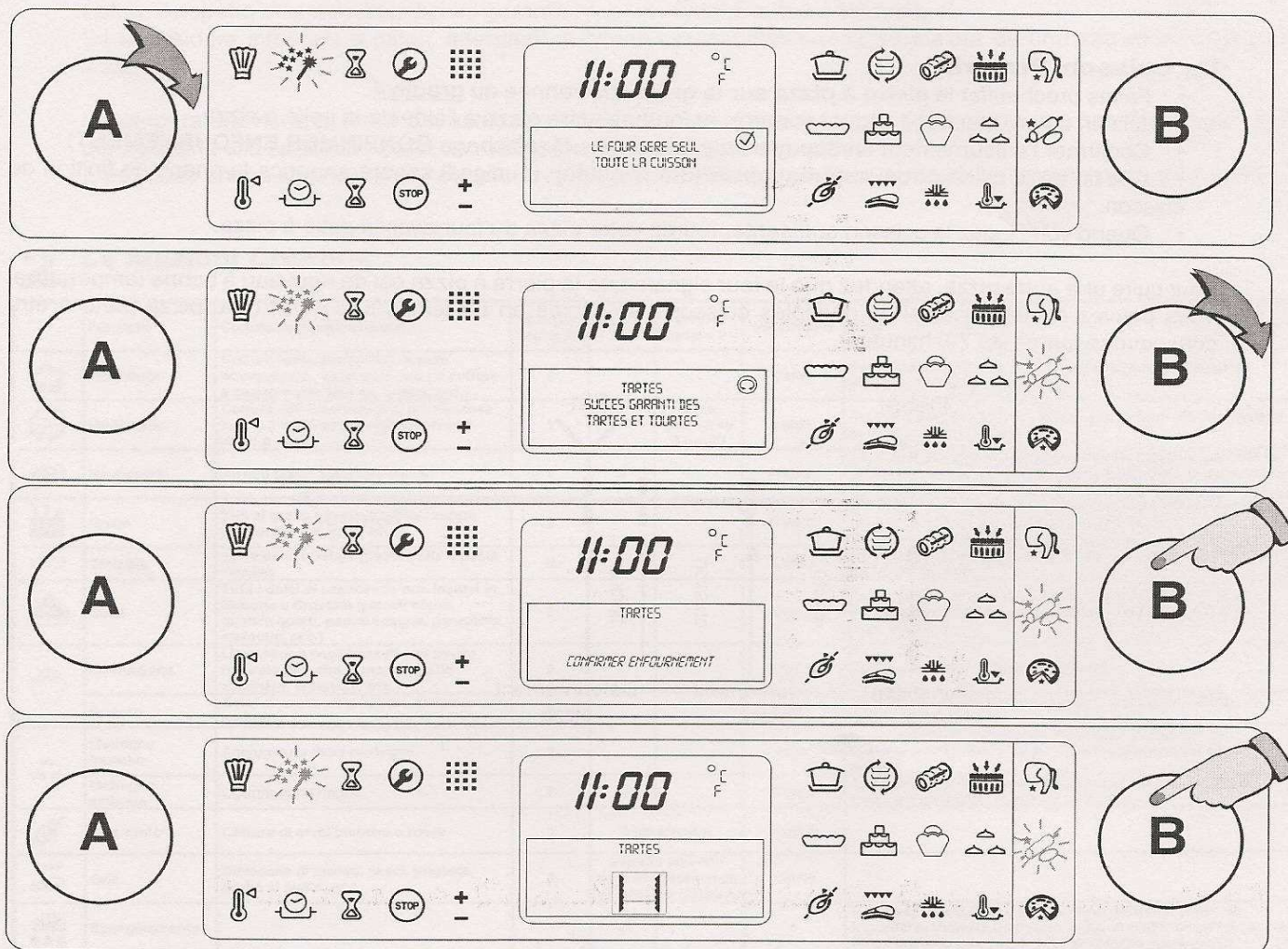
3. Lancer une cuisson Succès

Les paramètres Temps et Température sont préétablis (non modifiables).

- Tournez la manette **A** vers la droite jusqu'à éclairer le symbole .
- Tournez la manette **B** jusqu'à éclairer le symbole correspondant à la cuisson choisie,
- Appuyez sur la manette **B** pour valider la fonction,
- Confirmez l'enfournement en appuyant sur la manette **B**, **quand votre four le signale** : CONFIRMER ENFOURNEMENT.


Pour toutes les cuissons **Succès** des viandes et pâtisseries, la confirmation sera demandée tout de suite.
Pour les cuissons "Pizzas" et "Pizzeria" (voir page 13), la confirmation sera demandée à la fin du préchauffage.

Exemple



4. Arrêt du four

Une série de bips sonores signale **la fin de la cuisson** et la matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four: tournez la manette **A** vers la gauche pour afficher STOP ARRET DU FOUR puis appuyez sur la manette **A** ou **B**.

Vous pouvez également tourner la manette **A** vers la droite jusqu'à éclairer l'icône  et appuyer sur la manette **A** ou **B**.

NOTE

Si vous n'intervenez pas manuellement pour éteindre le four, celui-ci s'arrêtera seul quand la température sera suffisamment basse.

Les cuissons Succès

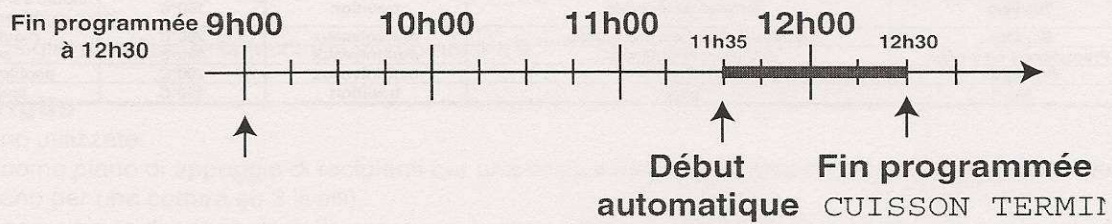
5. Programmation des cuissons Succès

Les paramètres Temps et Température sont prédéterminés et non modifiables.

Vous pouvez encore programmer une fin de cuisson dans les 5 minutes suivant son démarrage.

						Note
Sélectionnez une fonction. Tournez A jusqu'à afficher le menu TEMPS, la matrice affiche : <FIN>						
Vous souhaitez programmer votre four pour qu'il s'allume automatiquement et s'éteigne au moment voulu (par exemple, il est 9h00, vous désirez que votre plat soit prêt à 12h30).						
Tournez pour sélectionner FIN	Appuyez pour accéder au réglage	Les heures clignotent : Tournez pour afficher 12.00	Appuyez pour valider	Les minutes clignotent : Tournez pour régler les minutes 12.30	Appuyez pour valider la programmation	La matrice affiche CUISSON EN ATTENTE pendant un certain temps puis s'éteint jusqu'au démarrage (déterminé automatiquement en fonction de la fonction choisie). A 12h30, la matrice affiche CUISSON TERMINEE. Eteignez votre four.

**Exemple cuisson Succès "Rôti de boeuf"
durée prédéterminée de 55 minutes**



Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

Les tableaux suivants vous aideront dans le choix de la fonction de cuisson (**Création**) adaptée à votre préparation. Les temps de cuisson doivent être adaptés en fonction de votre recette car ils dépendent de la quantité et du volume de la préparation.

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES ENTREES	Tartes salées et tourtes (pâte brisée ou feuilletée)	quiche lorraine, flamiche aux poireaux,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pizzas épaisses en pâte à pain (ou surgelées industrielles)	pizzas, fougasses	brîoches	220°C	sur plateau
	Pizzas (autre pâte)		tartes	220°C	moule sur plateau
	Cakes salés	cakes aux olives, au thon,...	gâteau (ou multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Feuilletés	feuilletés au fromage, pithivier de saumon,...	gâteau (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Terrines	terrines de poisson, viande, légumes, foie gras,...	tradition	160°C	moule à terrine sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Ramequins individuels	gâteaux foie volaille, mousselines de saumon, œufs cocotte,...	tradition	160°C	ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés au fromage, aux légumes, au poisson,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations à gratiner	huitres farcies, croque-monsieurs,...	barbecue	300°C	sur grille ou plat sur grille
	LES LEGUMES	Gratins	dauphinois, parmentier, lasagnes,...	gratin (ou rôtisserie)	210°C
Légumes farcis		pommes de terre, tomates, courgettes, choux,...	multiniveaux	200°C	sur plateau ou moule sur plateau
Légumes braisés en cocotte		laitues, carottes au safran, salsifis,...	tradition	200°C	cocotte sur plateau
Flans		flan de champignons, subric de légumes,...	tradition	160°C	ramequins ou moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
Terrines		terrines de légumes	tradition	160°C	moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
Soufflés		soufflés d'asperges, à la tomate,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
Préparations en croûte		pithivier de légumes,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
Papillotes		truffes,...	multiniveaux	200°C	papillotes sur plateau
Riz		pilaf	tradition	180°C	plat sur plaque

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,...	rôtisserie	210°C	volaille sur grille
	Volailles au tournebroche	poulet, coquelets	tournebroche	270°C	berceau tournebroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigot de chevreuil, poitrine de veau farcie,...	rôtisserie	210°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, ...	multiniveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise, ... baeckenhoffe, cassoulet,...	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,...	barbecue	300°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,...	multiniveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,...	multiniveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,...	barbecue	300°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,...	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,...	gratin (ou rôtisserie) (barbecue si finition)	210°C 300°C	plat sur plateau (ou grille si finition au barbecue)
	Soufflés	saint jacques,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Poissons en croûte de sel	bar, dorade,...	multiniveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau

Tableaux de correspondance plats/ fonction de cuisson

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
PATISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoises, biscuits de savoie, biscuits roulés, Brownies,	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
	Cakes et quatre-quarts (avec levure chimique)	cakes aux fruits, marbrés, quatre-quarts....	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Tartes aux fruits (pâte Brisée ou feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Tartes au fromage blanc		tartes	200°C	moule sur plateau
	Tartes en pâte levée	tartes au sucre, tartes briochées aux fruits	brioches	180°C	moule sur plateau
	Cuisson des fonds de tarte à blanc (pâte sablée)	tartes aux fruits crus (fraises, framboises,...)	tartes	180°C	moule sur plateau (haricots secs sur pâte)
	Tourtes (pâte feuilletée ou Brisée)	tourtes aux poires,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pâte à choux	profiterolles, chouquettes, éclairs, paris brest, saint honoré,...	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, feuilletés, pithiviers,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Petites viennoiseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches individuelles, petits savarins,...	brioches	180°C	sur plateau
Grosses viennoiseries (levure de boulanger)	kougloff, brioche, panettone, cramiq,...	brioches	160°C	sur plateau ou moule sur plateau	
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits caissettes en papier, biscuits cuillère,...	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte sablée	sablés, spritz, cookies,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	palmiers, allumettes,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Macarons, rochers coco	macarons noix de coco ou amande	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte levée	mini-brioques, mini-croissants,...	brioques	180°C	sur plateau
	Meringues blanches		meringues blanches (ou multiniveaux)	70°C	sur plateau
	Meringues ambrées		meringues ambrées (ou multiniveaux)	110°C	sur plateau
ENTREMETS	Puddings	pudding à base de pain ou brioche, pudding au riz	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	moule sur plateau
	Crèmes et flans Gâteaux de semoule	crème caramel, brûlée, flan chocolat,...	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	Moules ou ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Gâteaux de riz	riz condensé, riz impératrice,...	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	moule sur plateau
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits,...	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four,...	multiniveaux	200°C	moule ou papillote sur plateau
	Gratins de fruits (avec sabayon)	gratin de fruits frais	barbecue	300°C	plat sur grille

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yoghourts		tradition	50°C	ramequins sur plateau
	Préparations déshydratées	champignons, herbes, lamelle de fruits ou légumes,...	multiniveaux	60°C	sur grille
	Pasteurisation	bocaux de fruits au sirop,...	pasteurisation (ou multiniveaux)	130°C	bocaux sur plateau
	Réchauffage de préparation	plats cuisinés (ménagers ou industriels)	Réchauffage de préparation (ou multiniveaux)	140°C	plat sur plateau
	Pain ménager		multiniveaux	260°C durant 10 mn 210°C ensuite	sur plateau

	PLATS	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS	REMARQUES
BASSE TEMPERATURE (atmosphérique)	Rôtis de bœuf, rôtis de porc, rôtis de veau, gigots d'agneau,...	Basse température	85°C	Viandes (ou plats) sur grille	Colorez la viande à la poêle avant la cuisson au four
	Poulets rôtis, rôtis de volaille,...		120°C		





Pyrolyse

POUR TOUS LES FOURS, REPORTEZ-VOUS AU CHAPÎTRE "ENTRETIEN DE VOTRE FOUR" DU GUIDE TECHNIQUE.

1. Précautions avant la pyrolyse

- Enlevez les salissures en excès et les débordements importants afin d'éviter tout risque d'inflammation ou de production de fumée.
- **Avant d'effectuer une pyrolyse, sortez du four tous les accessoires, les supports et les glissières (s'il y en a).** Sous l'effet d'une température particulièrement élevée, ils risqueraient de se déformer et de changer de couleur.
- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.


2. Lancer une pyrolyse


				
Tournez pour afficher le menu PYROLYSE	Tournez pour afficher >ECONOMIQUE<, >NORMALE<, >INTENSE<	Tournez pour choisir le cycle	Appuyez pour valider votre choix	Quand la température à l'intérieur du four dépasse 250°C, la porte se verrouille et la matrice affiche une clé. La porte se déverrouille automatiquement lorsque la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue : le voyant clé s'éteint. Eteignez votre four une fois la pyrolyse terminée.

3. Arrêt du four

Une série de bips sonores signale **la fin de la pyrolyse.**

Eteignez votre four: tournez la manette **A** vers la gauche pour afficher **STOP ARRET DU FOUR** puis appuyez sur la manette **A** ou la manette **B**.

Vous pouvez également tourner la manette **A** vers la droite jusqu'à éclairer l'icône  et appuyez sur la manette **A** ou la manette **B**.

La matrice affiche  tant que la température est élevée.

Durant ce laps de temps, vous n'avez pas accès aux cuissons (la matrice affiche **ATTENTE DEVERROUILLAGE**).

NOTE

Si vous n'intervenez pas manuellement pour éteindre le four, celui-ci s'arrêtera seul après un laps de temps.

4. Remarques importantes:

- **Les parties accessibles peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.**
- Evitez de gratter l'émail avec des objets tranchants tels couteaux, ...
- N'utilisez pas de détergents ou produits abrasifs.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.

Après la pyrolyse, attendez le complet refroidissement de l'appareil pour enlever les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires avec une éponge humide.

Nettoyez manuellement les joints qui entourent la porte car l'autonettoyage n'agit pas sur cette zone.

Pour diminuer les temps de préchauffage et donc économiser de l'énergie, nous vous conseillons:

- de lancer une pyrolyse immédiatement après une cuisson,
- de démarrer une cuisson immédiatement après une pyrolyse (les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires sont inoffensifs).

Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui s'illuminent lors de leur destruction par pyrolyse au contact des résistances. Il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène très normal et sans danger.

NOTE

Pour différer le départ d'une pyrolyse, procédez de la même façon que pour une cuisson **Succès**.

QUE FAIRE SI ...

... votre four dégage beaucoup de fumée:

- vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée,
- vérifiez si la température affichée (si vous l'avez modifiée) n'est pas trop élevée,
- vérifiez si le degré de salissure de votre four nécessite un nettoyage: les déchets alimentaires qui se carbonisent peuvent provoquer un dégagement de fumée et d'odeur âcre.

... la ventilation du four se poursuit quand la cuisson est terminée:

- la ventilation s'arrête automatiquement quand la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue.

... le four ne chauffe pas:

- vérifiez que le four n'est pas en mode démonstration: reportez-vous au paragraphe spécifique,
- vérifiez l'ouverture de la porte: si celle-ci est ouverte, la matrice affiche PORTE OUVERTE,
- vérifiez que les fusibles ne soient pas hors fonctionnement,
- vérifiez qu'il n'y ait pas de coupure de l'alimentation électrique due au distributeur du réseau.

Autotest

Votre four est équipé d'un autotest: s'il détecte une anomalie de fonctionnement, la matrice affiche un code à deux chiffres sous la forme **ER07**.

Contactez votre distributeur ou son prestataire de Service Après-Vente ou une station technique agréée (voir Guide Technique) et indiquez-lui:

- la référence commerciale de votre appareil et son numéro de série (ces informations figurent sur le bon de garantie),
- le code erreur affiché et la fonction utilisée.

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

largeur : cm 43,5
profondeur : cm 40
hauteur : cm 32


Volume utile du four:

litres 56


ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304

Consommation énergie convection naturelle

fonction four :  Tradition

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four :  Rôtisserie

Tension et fréquence d'alimentation :

220-240V~ 50Hz 2560-3050W

N.B. : Le volume du four et la consommation d'énergie ne tiennent pas compte des glissières coulissantes.



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/CEE

La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.

Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.