



MARQUE: SCHOLTES

REFERENCE: FE 4456 F BLANC

CODIC: 0578673



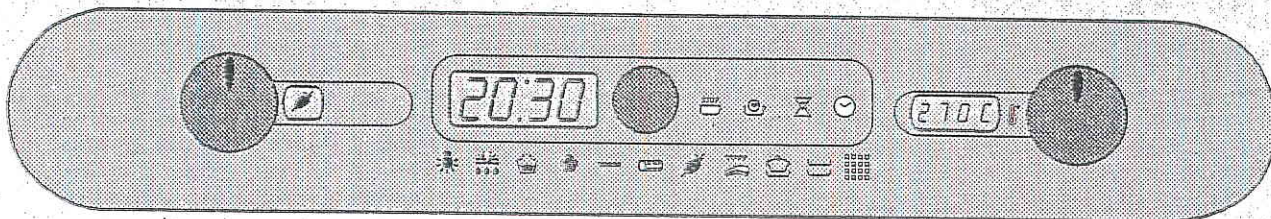
136 838  
 **Scholtès**

## MODE D'EMPLOI

# FE 4456












Multifonction  
Programmateur électronique  
Nettoyage par pyrolyse

### LES COMMANDES ET VOYANTS



Pour faire fonctionner votre four, il suffit d'actionner une seule commande :  
le sélecteur de fonctions.


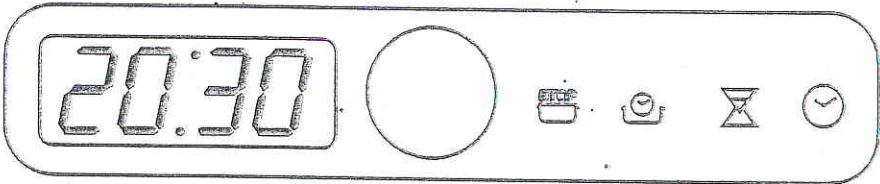



En faisant pivoter la manette dans le sens des aiguilles d'une montre vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes :




-  éclairage
-  décongélation
-  "étuve" pour faire lever les pâtes en douceur
-  "fournil" pour le pain, les brioches et pizzas
-  "pâtisserie" pour les tartes
-  "rôtisserie" pour les gratins, volailles et viandes
-  "gril" pour les cuissons au tournebroche, porte fermée
-  "barbecue" pour les gratinages et gratins, porte entrouverte
-  "tradition" pour les cuissons classiques
-  "chaleur brassée" pour les cuissons sur plusieurs niveaux
-  pyrolyse pour l'autonettoyage intégral




Le sélecteur de températures. Gradué de 30°C à 300°C (paliers de 5), il permet de modifier la température affichée présélectionnée avec le choix de la fonction.

# LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Le programmateur électronique "24 heures" permet, au moment choisi, de prévoir la fin d'une cuisson ainsi que sa durée dans une plage de temps comprise entre le moment présent et une durée d'attente de 24 heures.



<p><b>Manette du programmateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pour appeler un symbole, <i>tournez la manette</i></li> <li>pour sélectionner un symbole, <i>appuyez sur la manette</i></li> <li>pour régler les différents affichages, mise à l'heure, minuterie, durée, et heure de fin d'une opération, <i>tournez la manette</i></li> <li>↻ pour augmenter les chiffres</li> <li>↺ pour diminuer les chiffres</li> </ul>	<p><b>Cadran horaire:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>l'heure est affichée en permanence</li> <li>permet d'afficher momentanément l'heure de fin d'une opération.</li> </ul>	<p><b>Symbole </b></p> <p>permet de choisir l'heure de fin d'une cuisson ou d'une pyrolyse</p>
		
<p><b>Symbole </b></p> <p>permet de choisir la durée de cuisson ou d'une pyrolyse</p>	<p><b>Symbole </b></p> <p>permet d'utiliser la minuterie sonore</p>	<p><b>Symbole </b></p> <p>permet de mettre à l'heure ou de modifier l'heure</p>

Vous pouvez consulter l'heure de fin de cuisson , le temps de cuisson , la minuterie  par rotation uniquement de la manette du programmateur en sélectionnant le symbole souhaité.

- **Mise à l'heure :** à la mise sous tension, ou après une coupure de courant, l'affichage du cadran horaire et le témoin  clignotent. Tournez la manette du programmateur jusqu'à affichage de l'heure souhaitée, après 3 secondes l'heure est validée. Pour modifier l'heure, il est impératif d'être en mode manuel (aucun témoin allumé). Maintenir une pression sur la manette du programmateur jusqu'au clignotement du témoin  puis tournez la manette pour afficher l'heure souhaitée.
- **Minuterie sonore :** pour utiliser la minuterie sonore incorporée à votre four, placez-vous sur le sigle  (sablier) en tournant la manette et appuyez sur celle-ci ; tournez la pour afficher le temps désiré. Dès que vous relâchez la manette, le temps commence à s'écouler. A la fin du temps fixé, un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, appuyez sur la manette. La minuterie est indépendante du fonctionnement du four.

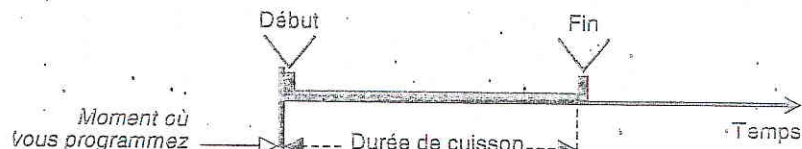
## Cuisson sans programmateur (mode manuel) :

Le four est en mode manuel lorsqu'aucun symbole n'est éclairé.

- Choisissez le mode de cuisson avec le sélecteur de fonctions, une température présélectionnée s'affiche, vous pouvez la modifier avec le sélecteur de températures. Le four chauffe aussitôt, le voyant  clignote et se fixe progressivement pendant la montée en température,  reste fixe lorsque la température est atteinte. Pensez à arrêter le fonctionnement du four en ramenant le sélecteur de fonctions sur "0" quand vous jugerez la cuisson terminée.





# CUISSONS PROGRAMMÉES

## 1 - En départ immédiat




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

– Affichez la durée de cuisson :

Sélectionnez le témoin  en tournant la manette du programmeur. Appuyez sur la manette,  clignote. Affichez la durée de cuisson désirée par rotation de la manette, après 3 secondes le choix est validé :  est allumé fixe en demi luminosité (ne pas tenir compte du clignotement du témoin ).

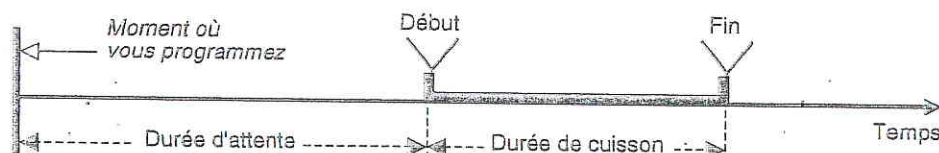
– Placez le sélecteur de fonctions sur la position souhaitée

– Modifiez s'il y a lieu la température avec le sélecteur de températures.

• Pour annuler un temps de cuisson, sélectionnez la fonction  appuyez sur la manette puis affichez 0.00 en tournant la manette du programmeur.

• Quand le temps est écoulé, un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, appuyez sur la manette et ramenez le sélecteur de fonctions sur l'index "zéro".



## 2 - En départ différé






Le programmeur détermine automatiquement l'heure de début de cuisson en fonction de votre choix.

– Vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.

– Affichez la durée de cuisson de la façon suivante :

Sélectionnez le témoin  , puis appuyez sur la manette :  clignote. Sélectionnez par rotation de la manette la durée de cuisson désirée, par exemple 1 h 30.

Le témoin  clignote, par rotation de la manette vous devez choisir l'heure de fin de cuisson (ex : 12 h 30), elle est validée après 3 secondes.



Les deux voyants  et  sont allumés fixes en demi luminosité.

– Placez le sélecteur de fonctions sur la position choisie.

– Modifiez s'il y a lieu la température avec le sélecteur de températures.

A 11 heures, la cuisson commence.

– Si vous souhaitez modifier l'heure de fin de cuisson, il suffit de procéder comme suit :

Sélectionnez le témoin  . Appuyez sur la manette :  clignote. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson (ex : 12 h 30), après 3 secondes l'heure réelle réapparaît.

• Quand le temps est écoulé, un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, appuyez sur la manette et ramenez le sélecteur de fonctions sur l'index "zéro".

## Préchauffage rapide


Votre four est doté d'un système de préchauffage automatique très rapide : la température affichée est atteinte dès que le voyant de chauffe  est rouge fixe.



– Pour toutes les cuissons autres que "Rôtisserie" - "Gril" - "Barbecue" qui peuvent se faire avec départ à froid, nous vous conseillons d'attendre la fin du préchauffage.

# L'AUTONETTOYAGE PAR PYROLYSE


*Attention : pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.*

*Comment enclencher un nettoyage immédiat ?*


- Sortez tous les accessoires du four. Enlevez les salissures en excès et surtout les débordements importants afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.
- Fermez la porte.
- Placez le sélecteur de fonctions sur : le cadran affiche P.1.30, la pyrolyse démarre immédiatement pour une durée de 1 heure 30.

Si vous souhaitez raccourcir ou allonger le temps de pyrolyse, se placer sur le témoin . Appuyez sur la manette ( clignote) puis choisir le temps désiré avec un maximum de 2 heures.



*Comment enclencher un nettoyage à départ différé ?*


Pour différer le début de l'opération, placez le sélecteur de fonctions sur  puis affichez l'heure de fin de l'opération (procédez comme pour une cuisson différée).

*Que se passe-t-il pendant la pyrolyse ?*

- Quand vous venez de programmer :
  - Le voyant  clignote, il est éteint si vous avez différé le début du nettoyage.
- Quand la température à l'intérieur du four est élevée :
  - le cadran des températures affiche PRO: il est alors impossible d'ouvrir la porte.
- Quand la température à l'intérieur du four est atteinte :
  - L'affichage pyro indique le verrouillage de la porte.

*Que se passe-t-il en fin de pyrolyse ?*

- Les témoins de fonctions  et  clignotent.

Remettez le sélecteur de fonctions sur l'index "0" et appuyez sur la manette du programmeur. Il est nécessaire d'attendre que la température soit redescendue (pyro et  éteints) pour ouvrir la porte.

## CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

• **Attention**

- Les parties accessibles peuvent être chaudes en cuisson "barbecue" : éloignez les jeunes enfants.
- Ne pas poser de plats ni de papier aluminium sur la sole : au contact de l'émail chauffé, ils détériorent irrémédiablement l'émail du four.

• **Si votre four ne chauffe pas :**

- Vérifiez que vous soyez bien sur une fonction et non sur une position intermédiaire.
- Le dispositif de sécurité qui équipe votre four a fonctionné. En cas de surchauffe inhabituelle, en pyrolyse, il interrompt l'alimentation du four. Attendez le retour de l'affichage clignotant du programmeur, (le temps d'attente correspond au retour à une température normale), remettez le sélecteur de fonctions sur "0" et procédez à un nouveau réglage : le four se remettra en route automatiquement.

- Votre four est équipé d'un autotest. S'il détecte une anomalie, l'afficheur de températures clignote et indique un code à 3 chiffres (ex : 000).


Contactez votre vendeur ou son prestataire de Service Après-Vente. N'omettez pas de lui communiquer le code affiché.

• **Si au cours d'une cuisson votre four dégage beaucoup de fumée :**












- Vérifiez la température affichée (elle est sans doute trop élevée pour le type de cuisson considéré) ainsi que le niveau d'enfournement.
- Vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction. Consultez les tableaux de cuisson.
- Vérifiez si l'état de salissure de votre four ne nécessite pas un nettoyage.
- Des projections de graisse ou débordements sur des surfaces très chaudes peuvent produire de la fumée.

# VOYANTS ET SYMBOLES DU TABLEAU DE BORD
































Au fur et à mesure de la rotation du sélecteur de fonctions, les **différentes fonctions s'éclairent successivement en rouge** (seulement sur les fours à façade verre).

A partir de la fonction "étuve" , la température présélectionnée en degré s'affiche également **en rouge** - c'est la **température présélectionnée la plus couramment utilisée** pour la fonction choisie. Vous pouvez éventuellement la modifier pour tenir compte de celle conseillée dans le tableau de cuisson et le guide des fours.

Le four FH 96 Trad. ne dispose pas de températures présélectionnées.

	<b>Eclairage</b>
	<b>Décongélation</b> La turbine brasse l'air ambiant pour accélérer la décongélation.
40° 	<b>Etuve</b> Il est <b>impossible de modifier cette température</b> . (sauf FH 96 Trad.) Cette fonction permet de faire lever les pâtes (brioches, pain...) avant leur cuisson.
160° 	<b>Fournil</b> Cette fonction permet de cuire les brioches, les cakes à la température présélectionnée à 160°. Pour le pain, les pizzas à base de pâte à pain, modifiez la température à l'aide du sélecteur de températures : 240°. Les cuissons se font au deuxième gradin à partir du bas
220° 	<b>Pâtisserie</b> Cette fonction permet de cuire les tartes, les quiches à la température présélectionnée. Pour les pizzas à pâte brisée ou feuilletées, modifiez la température à l'aide du sélecteur de températures : 240° Les cuissons se font au deuxième gradin à partir du bas
210° 	<b>Rôtisserie</b> Cette fonction permet de cuire à la température présélectionnée : les viandes rouges ou blanches sur le premier gradin, les gratins dauphinois sur le troisième gradin à partir du bas.
270° 	<b>Gril</b> Cette fonction permet des cuissons au tournebroche porte fermée à la température présélectionnée.
270° 	<b>Barbecue</b> Cette fonction permet les cuissons au gril ou les gratinages porte entrouverte à la température présélectionnée au cinquième, sixième ou septième gradin suivant l'épaisseur de la pièce.
200° 	<b>Tradition</b> Cette fonction permet les cuissons traditionnelles sur un seul niveau à la température présélectionnée. Les cuissons se font au deuxième ou troisième gradin à partir du bas.
220° 	<b>Chaleur brassée</b> Cette fonction permet les cuissons de certaines pâtisseries ainsi que les cuissons sur plusieurs niveaux à la température présélectionnée ou non suivant la nature des cuissons. Les cuissons sur un niveau se font au deuxième ou troisième gradin. Les cuissons sur deux niveaux se font généralement aux deuxième et cinquième gradins.
	<b>Pyrolyse</b> (sur les modèles à pyrolyse)

# QUELQUES EXEMPLES DE CUISSONS SUR UN SEUL NIVEAU

Recettes		Mode de cuisson	Température	Temps	Gratin	Remarques
	Pain miche d'1 kg environ	Etuve 	40 °C		2	Pour levée pâte, Suivant grosseur miche
		Fournil 	240 °C	30 - 35'	2	
	ENTRÉES	Feuilletés individuels	Chaleur brassée 	220 °C	15 à 20'	2
Pizza (pâte à pain)		Etuve 	40 °C		2	Pour levée pâte
		Fournil 	240 °C	15'	2	Sur plaque à pâtisserie
	Quiche lorraine	Pâtissière 	220 °C	25 à 30'	2	Moule sur grille
ENTRÉES	Soufflé au fromage	Pâtissière 	200 °C	35 à 40'	2	Moule Ø 20 cm
	Pâté de campagne	Tradition 	180 °C	50' - 60'	2	Au bain-marie dans lèchefrite
PLATS	Gigot d'agneau	Rôtisserie 	210 °C	1 heure pour 1,5 à 2 kg	1	Grille sur lèchefrite
	Gratin dauphinois	Rôtisserie 	210 °C	40'	2	Suivant épaisseur
	Poisson	Tradition 	200 °C	} Suivant nature poisson et épaisseur	2	Filets + liquide, lèchefrite
		Rôtisserie 	240 °C		1	Entier, grille sur lèchefrite
		Barbecue 	270 °C		6	Darnes, porte entrouverte
	Poulet	Rôtisserie 	210 °C	} 1 heure pour 1,2 à 1,5 kg	1	Grille sur lèchefrite
		Gril 	270 °C			T.Broche porte fermée
		Barbecue 	270 °C			T.Broche porte entrouverte
	Rôti de boeuf	Rôtisserie 	210 °C	} Variable suivant degré de cuisson	1	Grille sur lèchefrite
	Rôti de porc	Rôtisserie 	210 °C		1 heure pour 1kg	1
Rôti de veau	Rôtisserie 	210 °C	} 1 heure pour 1 kg	1	Grille sur lèchefrite	
Tomates farcies	Chaleur brassée 	220 °C		20 à 25'	2	Plat sur grille
DESSERTS	Brioche	Etuve 	40 °C		2	Pour levée pâte
		Fournil 	160 °C	35 à 45'	2	Moule sur grille
	Cake	Fournil 	170 °C	50 à 60'	2	Suivant volume
	Choux	Chaleur brassée 	200 °C	20 à 25'	2	Petits : profiterolles
	Crème caramel	Tradition 	180 °C	20 à 25'	2	Ramequins individuels au bain-marie
	Génoise	Chaleur brassée 	190 °C	20 à 25'	2	Moule, Ø 30 cm
	Macarons	Chaleur brassée 	180 °C	15 à 20'	2	Suivant grosseur
	Meringues	Chaleur brassée 	70 °C	3 heures	3	Séchage pour petites meringues
	Pommes au four	Chaleur brassée 	220 °C	20'	2	Plat sur grille
	Sablés	Chaleur brassée 	200 °C	10 à 15'	2	Ou fond de tartes cuits à blanc
	Tarte aux pommes	Pâtissière 	220 °C	25 à 30'	2	Moule sur grille