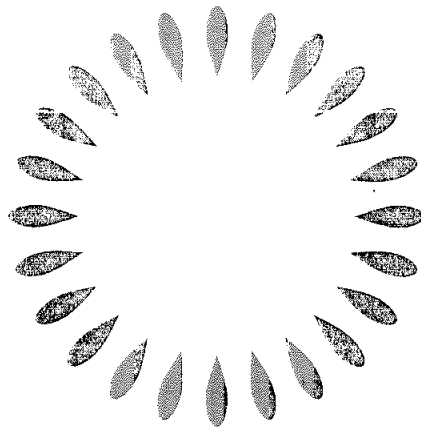


1949241



**Scholtès**

**CIH 526**

Mode d'emploi

# Sommaire

<b>LA TABLE DE CUISSON .....</b>	<b>4-5</b>
<b>LE FOUR .....</b>	<b>6-10</b>
Le bandeau de commande .....	6
Mise à l'heure .....	7
Sélecteur de fonctions .....	8
Réglage température et temps .....	9
Les accessoires .....	10
<b>Les modes de cuisson .....</b>	<b>12-23</b>
Quelques exemples de cuissons .....	13
La décongélation .....	14
La fonction étuve .....	15
La cuisson fournil .....	16
La cuisson pâtisserie .....	17
La cuisson rôtisserie .....	18
La cuisson tournebroche .....	19
La cuisson tournebroche .....	20
La cuisson barbecue .....	21
La cuisson tradition .....	22
La cuisson chaleur brassée .....	23
<b>Le programmeur .....</b>	<b>24-25</b>
Programmation d'une cuisson en départ immédiat .....	24
Programmation d'une cuisson en départ différé .....	25
<b>L'autonettoyage par pyrolyse .....</b>	<b>26-27</b>
<b>Conseils et recommandations .....</b>	<b>28</b>
<b>Entretien de votre appareil .....</b>	<b>29</b>
<b>Installation .....</b>	<b>30</b>
<b>Raccordement électrique .....</b>	<b>31</b>

# LES CUISINIÈRES SCHOLTÈS

## Design & Robustesse

Voilà 80 ans que Scholtès conçoit de l'électroménager.

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

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

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

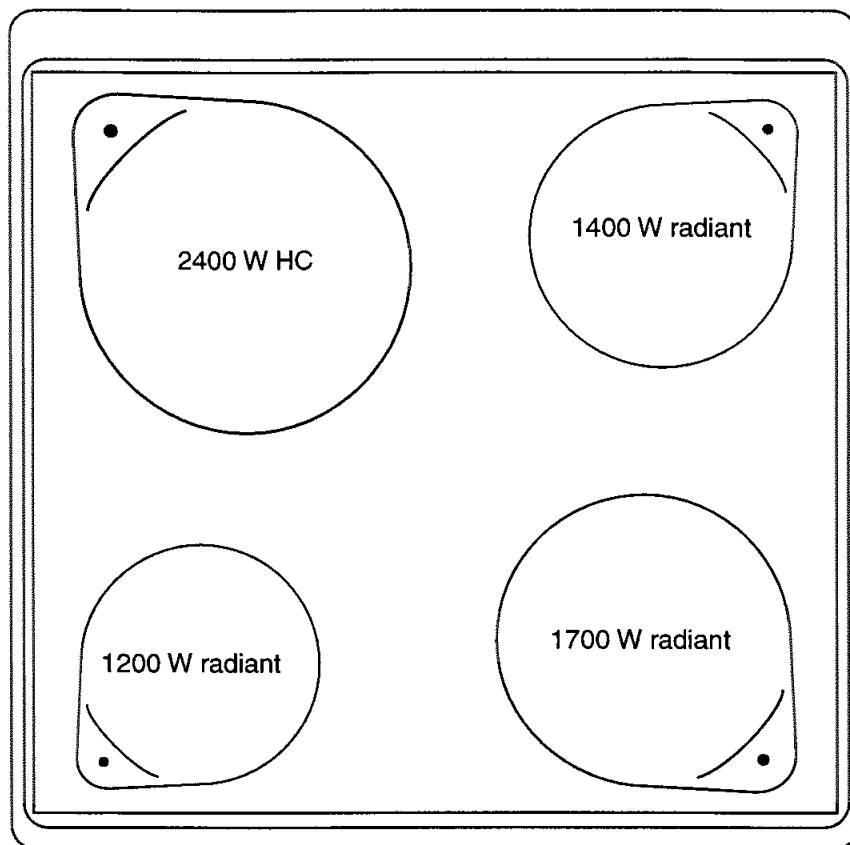
Votre cuisinières deviendra très vite votre collaboratrice culinaire la plus compétente.

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

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

BONNES CUISSONS avec  **Scholtès**

# La table de cuisson



**La table de cuisson est équipée :**

**1 - d'un foyer mixte halogène à lampes circulaires "Haloring" :**

- à l'arrière gauche, un foyer superpuissant 2400 W- diamètre 210 mm

**2 - de trois foyers radiants "Quickring" :**

- à l'arrière droit, un foyer de 1400 W - diamètre 165 mm

- à l'avant gauche, un foyer de 1200 W - diamètre 140 mm

- à l'avant droit, un foyer de 1700W - diamètre 180 mm

**3 - de quatre voyants de chaleur résiduelle** situés en bord de foyer. Même après l'arrêt, le voyant reste allumé, il indique que le foyer correspondant est encore chaud, à une température supérieure à 60 °C.

**Sur le tableau de commandes**, 4 manettes 12 positions permettent de régler les foyers.

## **Avertissements**

\* **Si une fêlure se produit à la surface du verre, déconnecter immédiatement l'appareil.**

\* **Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des foyers de cuisson.**

# La table de cuisson

**Les foyers halogènes "Haloring"** sont composés d'un tube circulaire à quartz dans lequel le filament de tungstène est "protégé" par un gaz halogène et d'une résistance circulaire. Les foyers assurent une visualisation immédiate et procurent une chaleur instantanée. L'utilisation de ces foyers est conseillée pour la cuisson de mets à saisir.

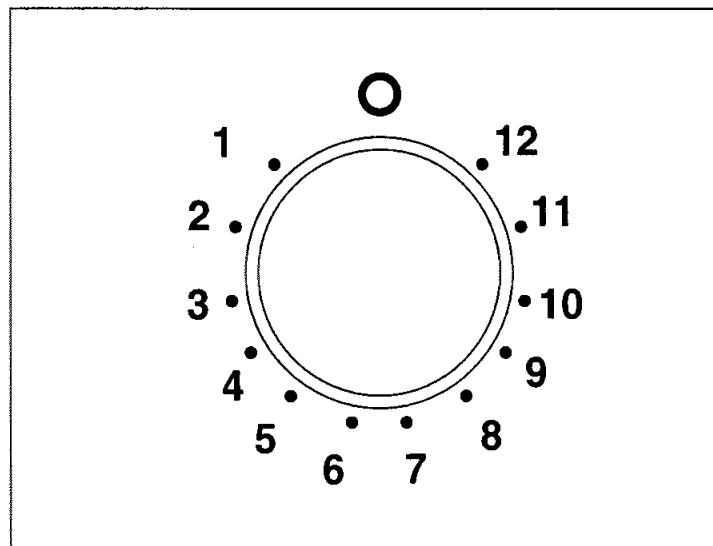
## **Commande de la double zone :**

Le foyer arrière gauche dispose d'une double zone. Pour activer la petite zone (850 W), sélectionnez directement l'allure de chauffe souhaitée, grâce à la manette.

Pour activer la grande zone (2400 W), tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (entre le 0 et le 12) puis réglez l'allure de chauffe désirée.

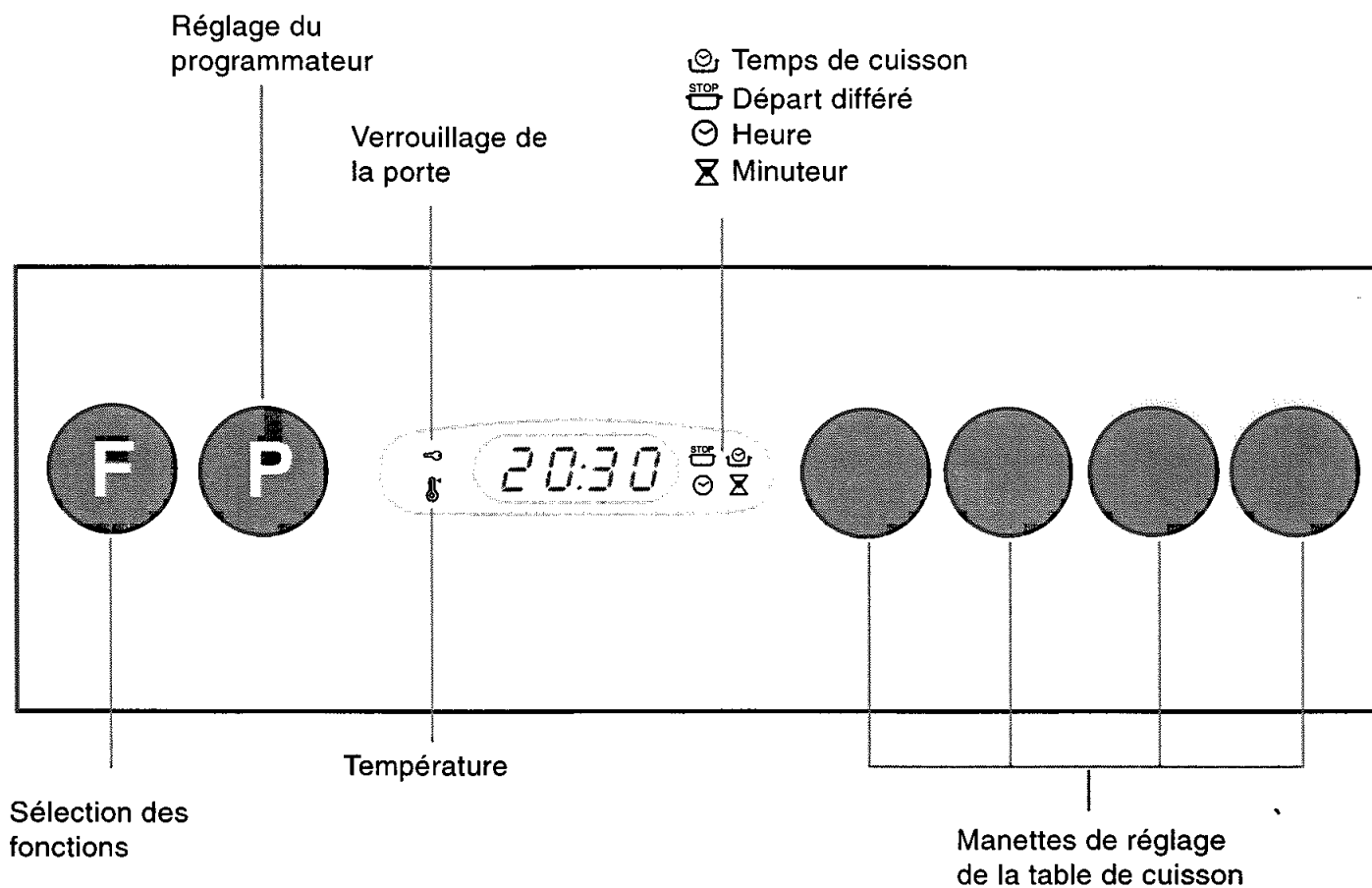
**Les foyers radiants "Quickring"** comportent des résistances circulaires dont le filament est porté au rouge. La visualisation est moins rapide que dans le cas des foyers halogènes. Ils sont conseillés pour les cuissons mijotées.

Les foyers sont commandés par **Mijotronic**. C'est un module de commande automatique à 12 positions qui assure le dosage de l'énergie sur une base de temps



<b>1-2</b>	<b>très doux</b> (beurre fondu, maintien d'un mets au chaud...)
<b>2-4</b>	<b>mijotage</b> (réduction des sauces, œufs brouillés, œufs sur le plat...)
<b>4-5-6</b>	<b>moyen</b> (légumes, fruits, potages, riz, choucroute, potée...)
<b>6-7</b>	<b>mi-fort</b> (pommes de terre, pot-au-feu, blanquette, entremets...)
<b>7-8</b>	<b>fort</b> (pâtes, riz, escalopes...)
<b>8-10</b>	<b>vif</b> (steaks, poisson, crêpes, omelettes...)
<b>11-12</b>	<b>très vif</b>

# Le bandeau de commande




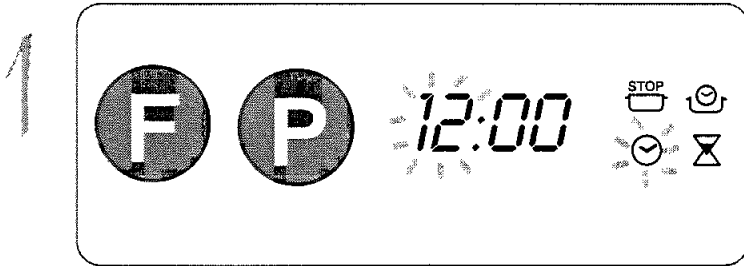
Manette de réglage du programmateur et du thermostat



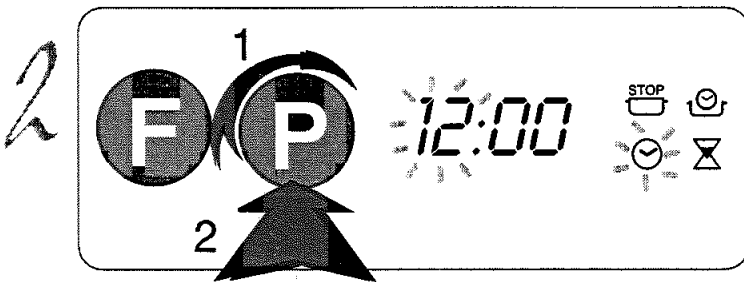
Sélecteur des modes de cuisson

# Mise à l'heure

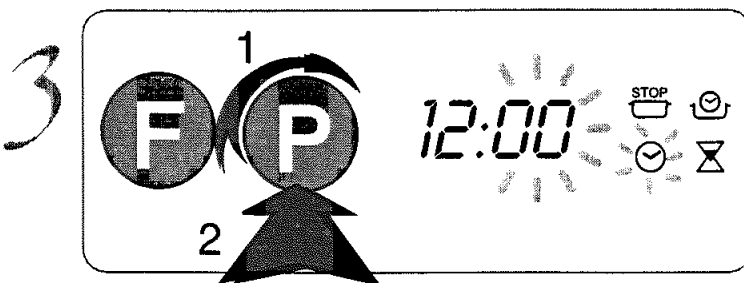
A la mise sous tension, le symbole  est allumé et les heures clignotent.




Tournez la manette **P** pour afficher l'heure.  
Appuyez sur **P** pour valider.



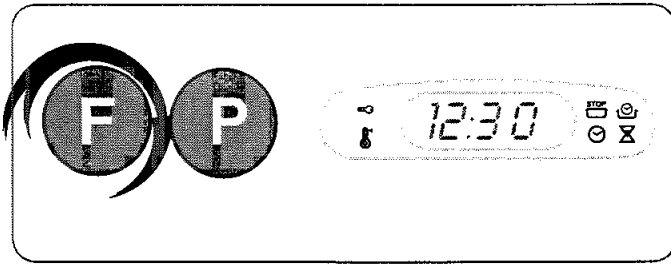
Les minutes clignotent, tournez la manette **P** pour régler les minutes. Appuyez sur **P** pour valider.



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

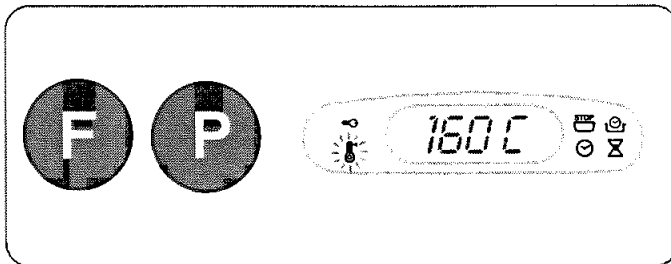
# Sélecteur de fonctions


1



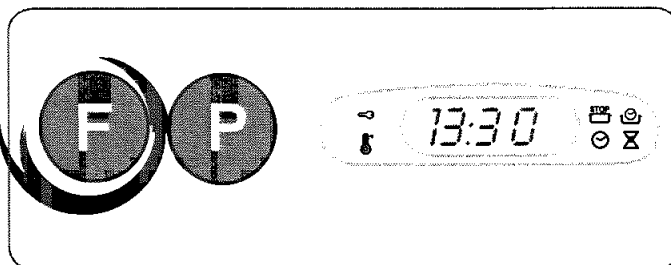
Tournez la manette **F** sur la position choisie.

2



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

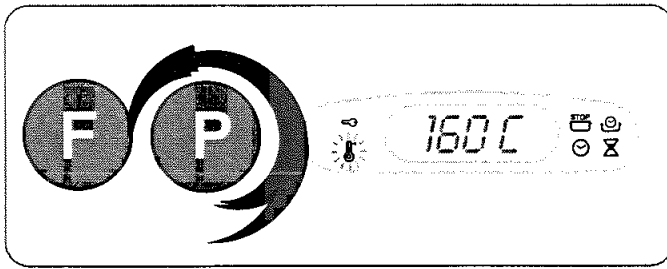
3




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



# Réglage température




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

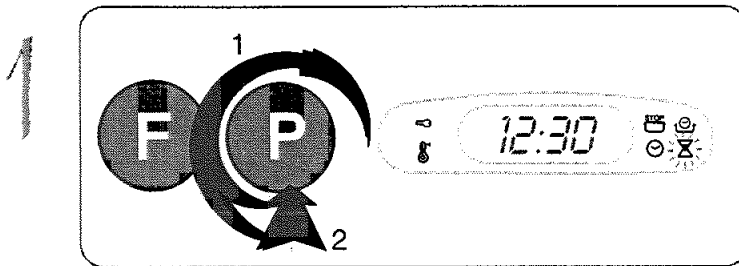
Pour cela, tourner la manette **P** vers la gauche jusqu'à ce que le voyant  clignote.

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

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


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

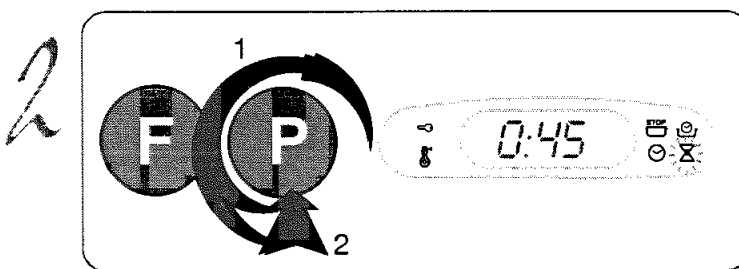
# Réglage de la minuterie



**Le fonctionnement de la minuterie est indépendant du four.**





Pour régler la minuterie, tournez la manette

**P** pour éclairer le symbole . Appuyez sur **P** pour accéder au réglage.

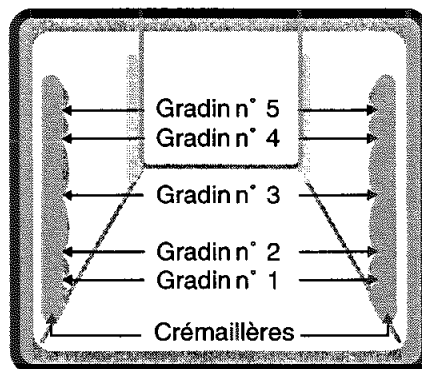


Tournez **P** pour afficher l'indication de temps souhaité. Appuyez sur **P** pour valider votre réglage.

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

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

# Les accessoires

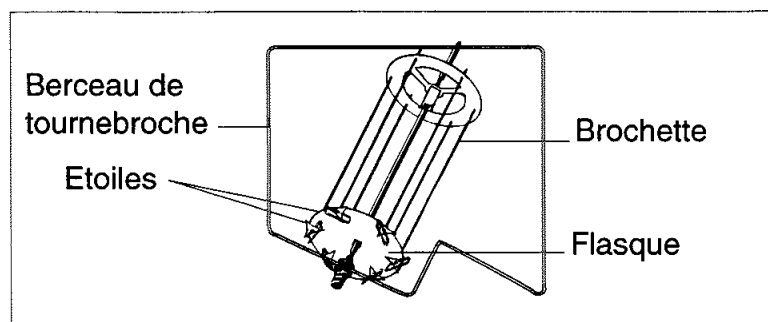


Les crémaillères comportent 5 gradins numérotés à partir du bas.

Votre four est équipé d'origine de :

- **1 plateau émaillé** préconisé pour toutes les cuissons.
- **1 grille** préconisée pour les cuissons à 2 niveaux et pour la cuisson des viandes en association avec un plateau émaillé.
- **1 ensemble tournebroche** (voir les cuissons tournebroche p. 18 et 19).

Le kit tournebrochette prévu en option :



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

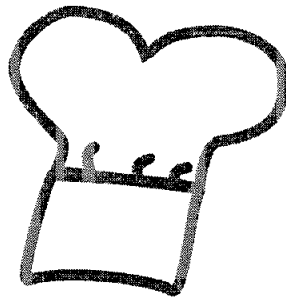
Afin que les aliments embrochés cuisent de façon uniforme, les brochettes sont soumises à une double rotation:

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

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

Désignation	Réf.	Désignation	Réf.
Grande grille	137 833	Poignée de broche	124 180
Plateau émaillé	137 834	Fourches (2) + vis (2)	128 188
Berceau de t-broche	125 645	Combiné tournebrochettes	10 568
Broche	137 835		

# NOTES DU CONSEILLER CULINAIRE



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

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

## **Recommandations :**

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

# Les modes de cuisson

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

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

-  **Décongélation**
-  **Etuve** pour faire lever les pâtes en douceur
-  Cuisson **Fournil** pour le pain, les brioches et pizzas
-  Cuisson **Pâtissière** pour les tartes
-  Cuisson **Rôtisserie** pour les gratins, volailles et viandes
-  Cuisson **Tourne-broche** pour les cuissons au tournebroche, porte fermée
-  Cuisson **Barbecue** pour le gratinages et gratins, porte entrouverte
-  Cuisson **Tradition** pour les cuissons classiques
-  Cuisson **Chaleur brassée** pour les cuissons sur plusieurs niveaux
-  **Pyrolyse** pour l'autonettoyage intégral

## QUELQUES EXEMPLES DE CUISSONS SUR UN SEUL NIVEAU

	Recettes	Mode de cuisson	Température	Temps	Gratin	Remarques
<b>ENTREES</b>	Feuilletés individuels	Chaleur brassée	220°C	15 à 20'	2	suivant épaisseur
	Pizza (pâte à pain)	Etuve Pâtisserie	40°C 240°C	15'	2 2	Pour la levée de la pâte sur plateau émaillé
	Quiche lorraine	Pâtisserie	220°C	30 à 35'	2	Moule sur plateau émaillé
	Soufflé au fromage	Chaleur brassée	200°C	35' à 40'	2	Moule Ø 20 cm
	Pâté de campagne	Tradition	180°C	50' - 60'	2	Au bain-marie dans plateau émaillé
<b>PLATS</b>	Gigot d'agneau	Rôtisserie	210°C	1 heure pour 1,5 à 2 kg	2/1	Grille sur plateau émaillé
	Gratin dauphinois	Rôtisserie	210°C	40'	2	Suivant épaisseur
	Poisson	Tradition Rôtisserie Barbecue	200°C 240°C 300°C	suivant nature poisson et épaisseur	2 2/1 5/1	Filets + liquide, lèche-frite Entier, grille sur lèche-frite Darnes, porte entrouverte
	Poulet	Rôtisserie Tournbroche Barbecue	210°C 270°C 300°C	1 heure pour 1,2 à 1,5 kg	1	Grille sur plateau émaillé T.Broche porte fermée T.Broche porte entrouverte
	Rôti de boeuf	Rôtisserie	210°C	Variable suivant degré de cuisson	2/1	Grille au dessus du plateau émaillé
	Rôti de porc	Rôtisserie	210°C	1 heure pour 1 kg	2/1	Grille sur lèche-frite
	Rôti de veau	Rôtisserie	210°C	1 heure pour 1 kg	2/1	Grille sur lèche-frite
	Plats cuisinés à réchauffer	Chaleur brassée	160°C	suivant volume	2	Enfournement à froid
	Tomates farcies	Chaleur brassée	200°C	20 à 25'	2	Plat sur plateau émaillé
	<b>DESSERTS</b>	Brioche	Etuve Fournil	40°C 160°C	35 à 45'	2 2
Cake		Fournil	160°C	50 à 60'	2	Suivant volume
Choux		Chaleur brassée	200°C	20 à 25'	2	Petits profiterolles
Crème caramel		Tradition	180°C	25 à 30'	2	Ramequins individuels au bain-marie
Génoise		Chaleur brassée	190°C	20 à 25'	2	Moule Ø 30 cm
Meringues		Chaleur brassée	70°C	3 heures	2	Séchage pour petites meringues
Pommes au four		Chaleur brassée	200°C	20' à 25'	2	Plat sur plateau émaillé
Sablés		Chaleur brassée	200°C	10 à 15'	2	Ou fond de tartes cuits à blanc
Tarte aux pommes		Pâtisserie	220°C	30 à 35'	2	Moule sur plateau émaillé

# La décongélation

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

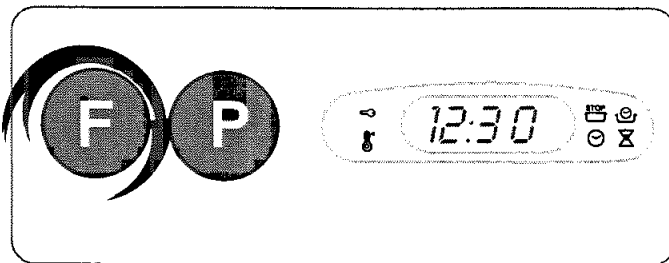
Ceci convient aux :

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



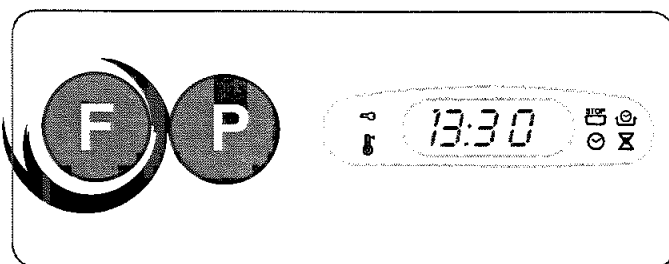
Il est conseillé de consommer rapidement les aliments décongelés. Les pièces à décongeler sont à placer sur le plateau émaillé au gradin n°2.

1



Tournez **F** sur la position

2



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

# La fonction étuve

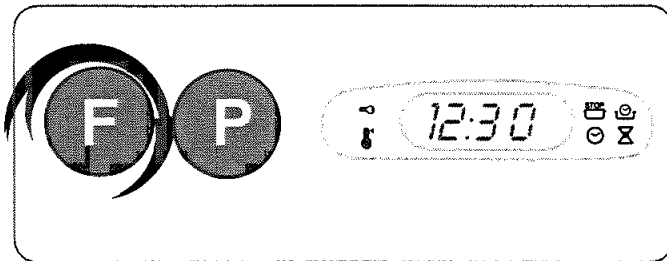
Cette fonction est indispensable pour faire lever la pâte confectionnée avec de la levure de boulanger avant sa cuisson. Elle permet de réaliser à une température constante (non modifiable) de 40°C la levée du pain, de la brioche, de la pizza...

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



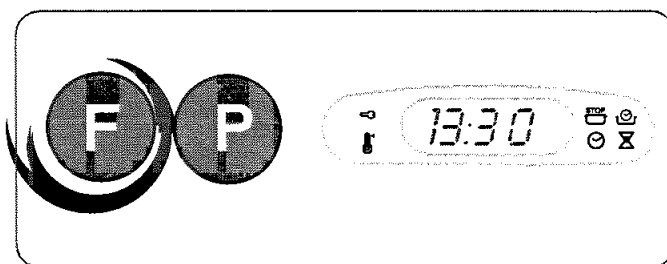
Pour la «pousse», la brioche est enfournée au gradin n°2 sur le plateau émaillé.

1



Tournez **F** sur la position . La température présélectionnée de 40 ° s'affiche brièvement.

2



En fin d'étuve, ramenez **F** sur «0» pour arrêter le fonctionnement du four.

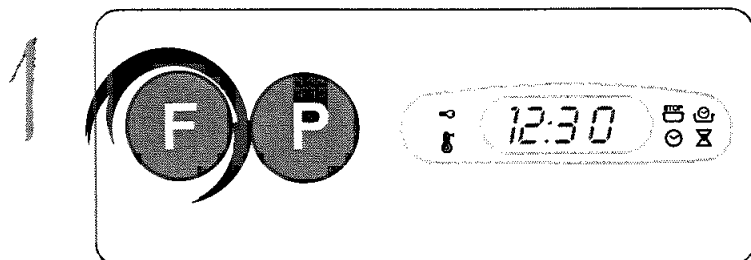
# La cuisson fournil

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



Nous vous recommandons l'enfournement à **chaud**.

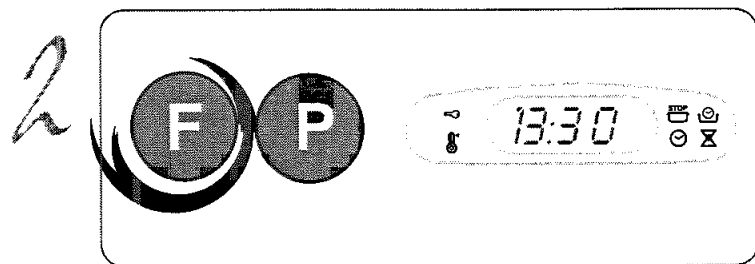
Placez votre préparation sur un plateau émaillé au gradin n°2.



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



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



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



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



# La cuisson pâtissière

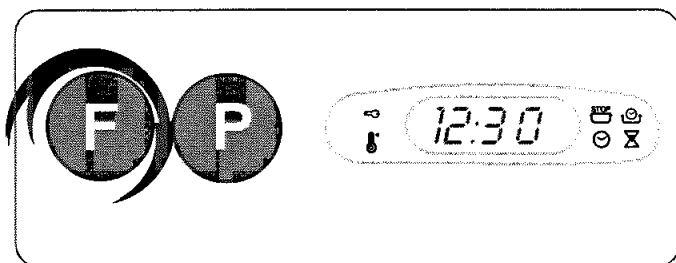
Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les tartes, quiches... Les fonds sont parfaitement cuits, les fruits restent tendres.



Utilisez un plateau émaillé au gradin n°2.

L'enfournement **à chaud** est préconisé pour les cuissons manuelles.

1



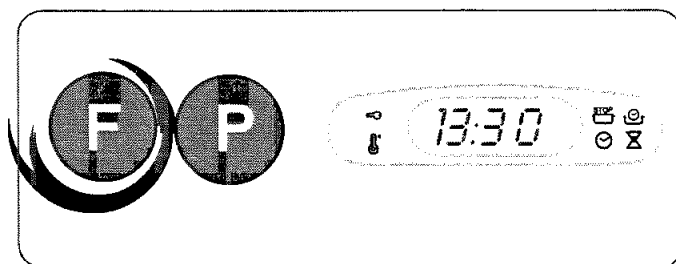
Tournez **F** sur la position . La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 220°C.



Note

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

2



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



Note

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

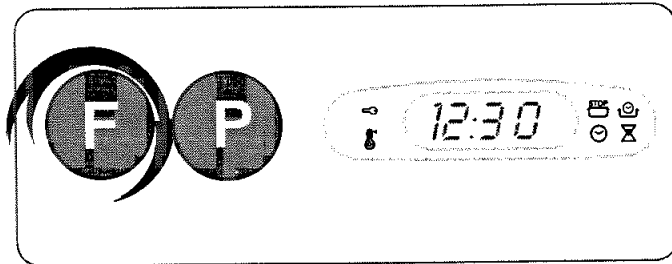
# La cuisson rôtisserie

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

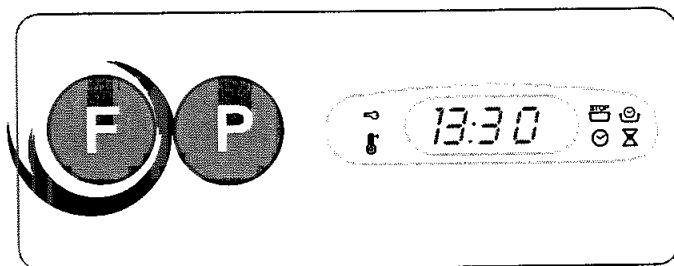
Pour les rôtis, il est préférable de conserver la température présélectionnée.



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



Tournez **F** sur la position **210**.  
La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 210°C.



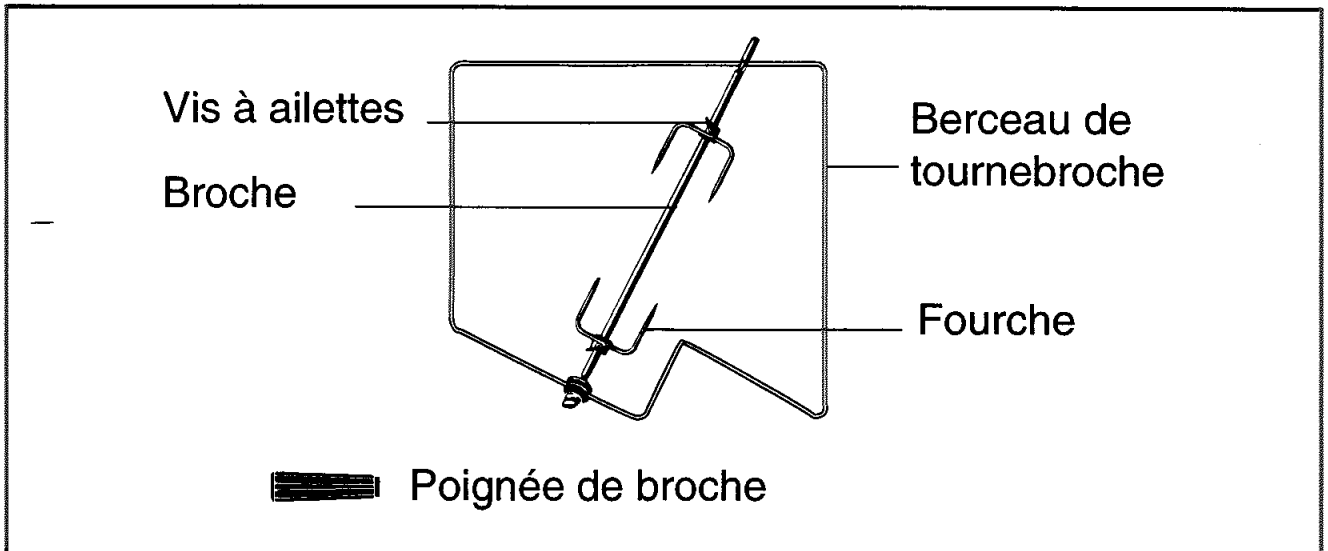
En fin de cuisson, ramenez **F** sur «0» pour arrêter le fonctionnement du four.



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

# La cuisson tournebroche

Le tournebroche prévu d'origine se compose de :



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

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

Veillez à bien positionner:

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

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

**Vissez à fond** la poignée avant de retirer la broche.

## Tournebroche temporisé

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

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

Tout risque de carbonisation est ainsi écarté.

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

# La cuisson tournebroche

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

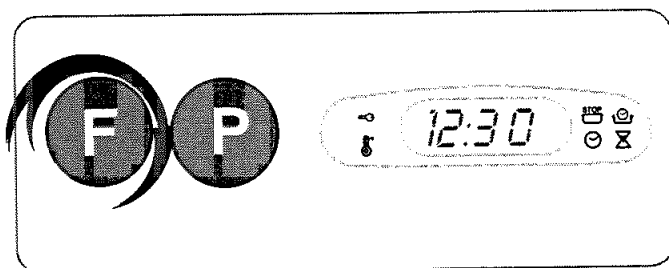
Les pièces à rôtir tournent lentement et se colorent régulièrement jusqu'à cuisson complète.



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

L'enfournement **à froid** est préconisé.

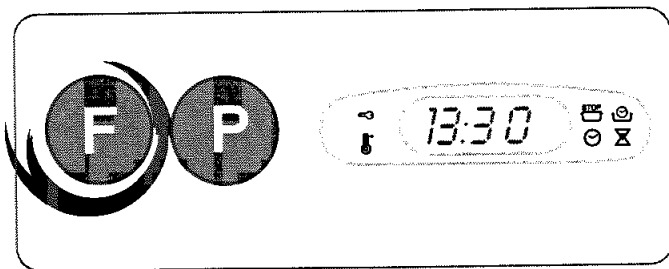
1



Tournez **F** sur la position .

La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 270 C.

2



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



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

# La cuisson barbecue



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

Cette fonction est particulièrement recommandée pour la cuisson des côtes de boeuf, les grillades, les gratins sur assiettes... **porte entrouverte** (un cran est prévu à cet effet dans la charnière).

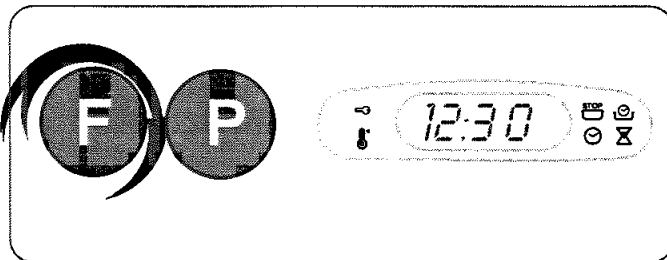


L'enfournement à **froid** est préconisé.

Utilisez un plateau émaillé au gradin n°1 pour la récupération des jus de cuisson.

Placez votre viande sur une grille, le niveau de gradin dépend de l'épaisseur de la pièce à cuire.

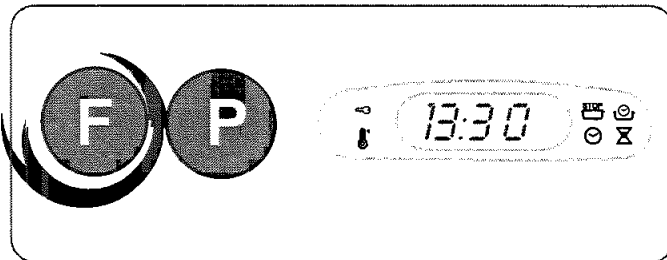
1



Tournez **F** sur la position .

La température présélectionnée s'affiche  
quelques secondes : 300 C.

2




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

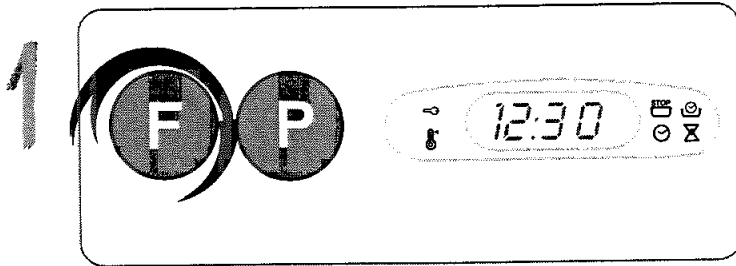



Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez vous aux pages 24 et 25.

# La cuisson tradition

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

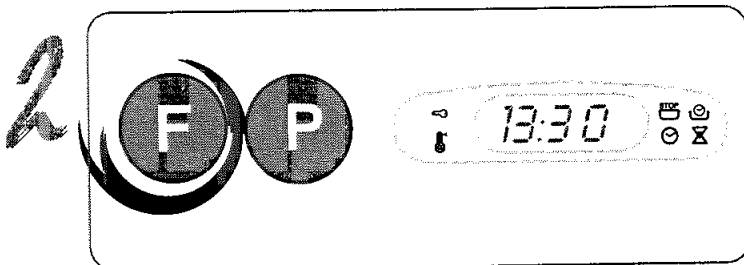
 Utilisez un plateau émaillé au gradin n°2.  
L'enfournement à **chaud** est préconisé.



Tournez **F** sur la position .  
La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 190°C.



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



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



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

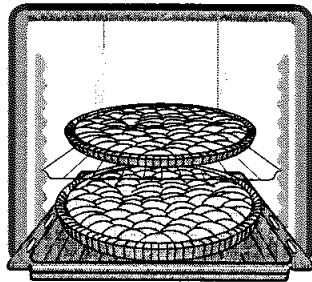
# La cuisson chaleur brassée

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

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

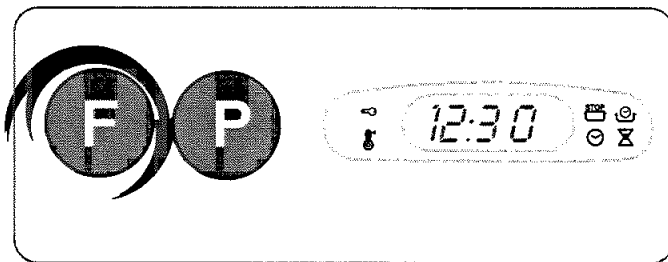


L'enfournement à **chaud** est préconisé.



Cuissons sur 2 niveaux  
Gradins 1 et 3

1



Tournez **F** sur la position

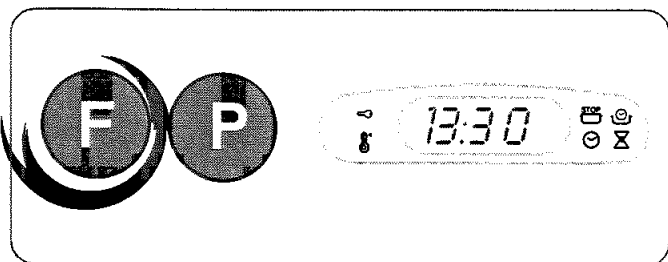
La température présélectionnée s'affiche quelques secondes : 200 C.



Note

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

2



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

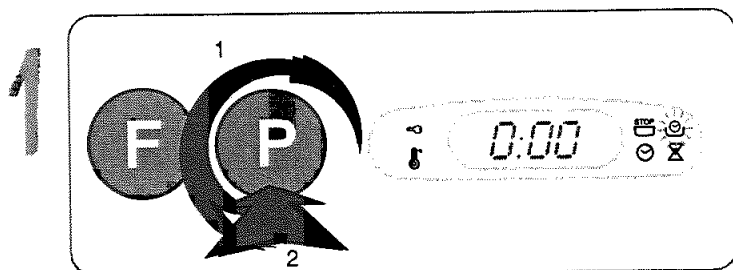


Note

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

# Programmation d'une cuisson en départ immédiat

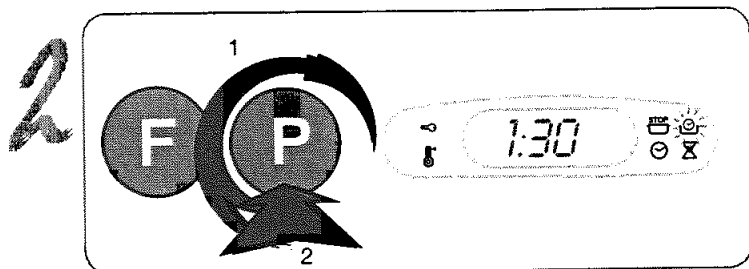
Le four démarre immédiatement et s'arrête de chauffer automatiquement à la fin du temps programmé.



Après avoir sélectionné un mode de cuisson :

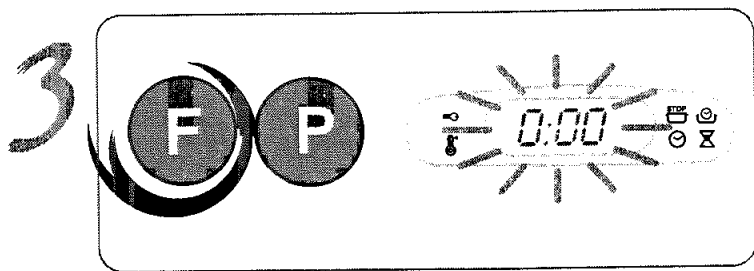
Tournez **P** vers la droite pour éclairer le symbole ☺.

Appuyez sur **P** pour accéder au réglage.



Tournez **P** pour afficher le temps de cuisson désiré (max : 9h59 mn).

Appuyez sur **P** pour valider ; le temps commence à s'écouler.



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

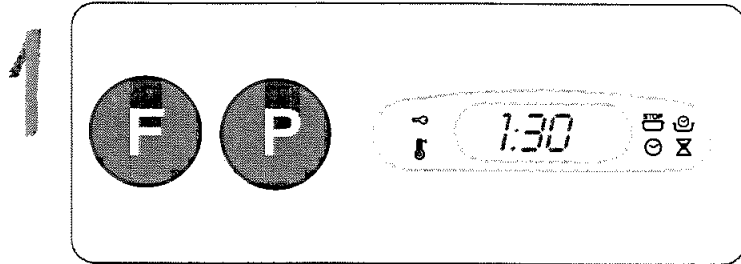
Appuyez sur **P** pour faire disparaître l'affichage clignotant et arrêter le bip.

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



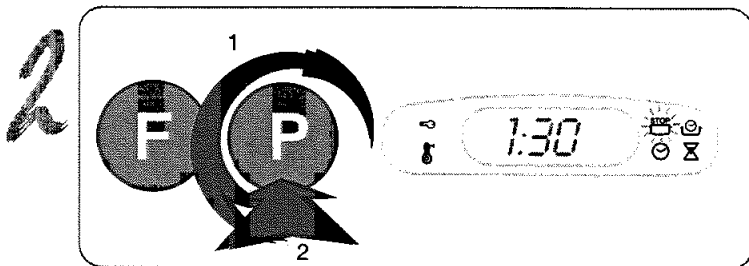
# Programmation d'une cuisson en départ différé

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



Il est 10h00.

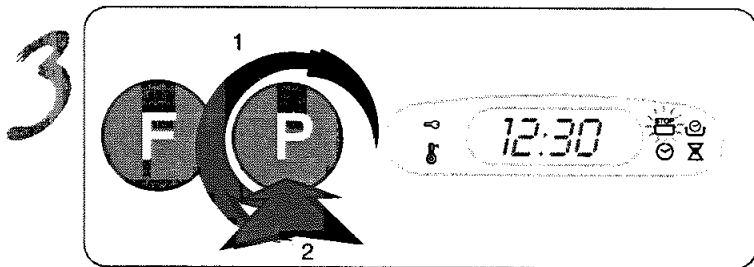
**Programmez** un temps de cuisson (voir phases 1 & 2 p. 24) de 1h30 par exemple.



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

**Tournez P** vers la droite pour éclairer en rouge **STOP**.

**Appuyez sur P** pour accéder au réglage.



• **Les heures clignotent :**

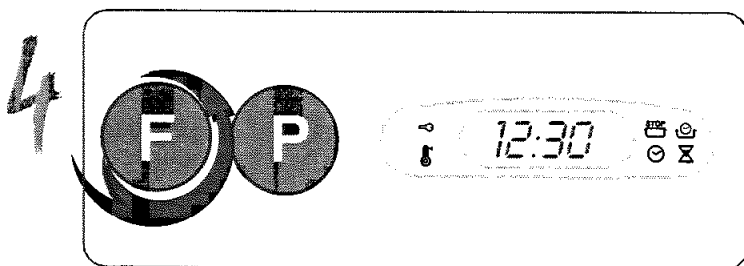
**Tournez P** pour afficher l'heure de fin de cuisson souhaitée. Appuyez sur **P** pour valider.

• **Les minutes clignotent :**

**Tournez P** pour régler les minutes.

**Appuyez sur P** pour valider.

*Dessin : à 11h00 la cuisson commence.*



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

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

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

# L'autonettoyage par pyrolyse



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

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

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

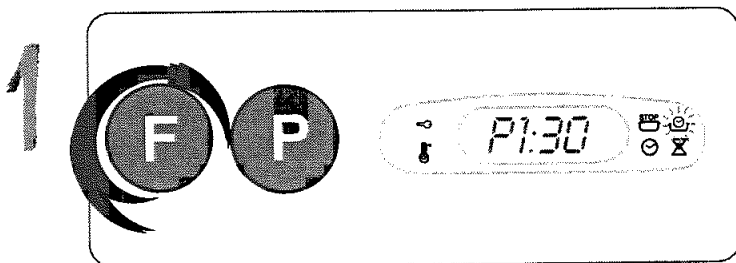
Les salissures - corps gras en particulier - projetées sur les parois sont détruites sous l'effet d'une très forte chaleur.

## Précautions à prendre avant une pyrolyse

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

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

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



**Tournez F** vers la droite sur .

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



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



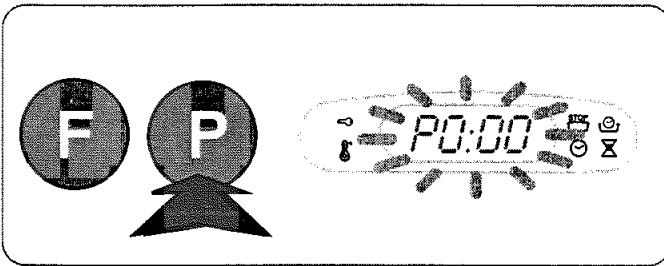
**Note** Si vous souhaitez différer le départ de la pyrolyse ou la programmer pour plus tard, reportez vous aux pages 24 et 25.

# L'autonettoyage par pyrolyse



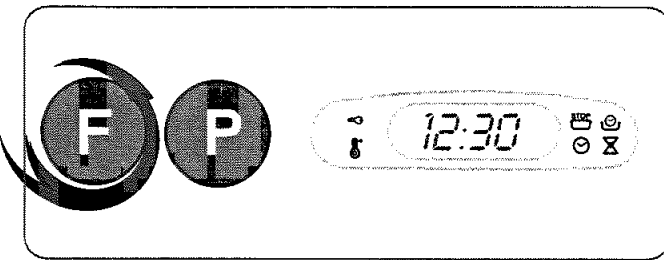
Quand la température à l'intérieur du four est élevée, le voyant  s'allume automatiquement : la porte est verrouillée.  
La porte se déverrouille automatiquement lorsque la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue (le voyant  est éteint).

2



Un bip sonore + le clignotement de P0:00 indiquent la fin du cycle. Appuyez sur **P** pour arrêter le bip sonore.

3



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



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

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

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

Les poussières blanches précédemment citées peuvent rester : elles sont sans danger.

# Conseils et recommandations



## Première opération :

- Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide dans une pièce suffisamment aérée. Nous vous recommandons le mode de cuisson "multiniveaux" (☞) à 270°C pendant 1 heure.

*Attention : les parties accessibles peuvent être chaudes, éloignez les jeunes enfants*

## Si votre four dégage beaucoup de fumée :

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

## Si la cuisson étant terminée, la ventilation se poursuit :

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

## Si votre four ne chauffe pas :

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

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

*Avant toute intervention, y compris le remplacement de la lampe, veillez à déconnecter l'appareil.*

## Autotest

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

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

N'omettez pas de lui communiquer :

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

## Mode démonstration

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

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

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

**Les éléments chauffants sont à nouveau fonctionnels.**

# Entretien de votre appareil

## Nettoyage du tournebroche et des autres accessoires

Le tournebroche est entièrement démontable grâce à ses deux vis papillon. Lors de la remise en place après nettoyage, vérifiez que l'axe central du tournebroche soit parfaitement engagé dans l'axe creux de sortie du moteur situé sur la paroi arrière du four. Les éléments du combiné tournebroche se nettoient avec les autres accessoires (plaque, lèchefrite, grille) dans l'évier à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent courant ou dans votre lavevaisselle.

En nettoyant l'émail de la porte du four, **prenez soin de ne pas soulever ou décoller le joint spécial, l'étanchéité du four en pâtirait.**

## Entretien du verre vitrocéramique

Le verre vitrocéramique utilisé pour la partie chauffante est lisse et sans pore, de plus, il est résistant aux chocs thermiques (il est insensible aux différences de température) ainsi qu'aux chocs mécaniques. Pour lui conserver toutes ses propriétés, nous vous conseillons de l'entretenir de la façon suivante:

- **pour un entretien courant**, il suffit de passer une éponge humide, de sécher avec un essuie-tout en papier. Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique\*, rincez et **essuyez**. Quand la table est propre, vous pouvez utiliser un produit d'entretien et de protection : celui-ci laisse un film invisible qui protège la surface lors d'éventuels débordements. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- **les salissures en relief s'enlèvent à l'aide d'un grattoir (lame de rasoir)**. Opérez dès que possible, ne pas attendre que l'appareil soit refroidi afin d'éviter une incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable - spécifique pour verre vitrocéramique - imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.

Prenez soin **de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table** : les résidus des produits peuvent s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

\* Nous vous recommandons les produits Vitroclen.

## Conseils de sécurité à l'installation

- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, consultez **une personne qualifiée**.

*Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, vis,...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.*

- L'encastrement de la cuisinière est **de type X** (selon la norme électrique CEI 60.335.2.6). Elle peut donc être installée entre 2 meubles dont les plans de travail sont au niveau du dessus de la cuisinière.
- Les parois contre ou entre lesquelles la cuisinière pourrait être placée doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

# Installation

La cuisinière peut être installée dans n'importe quel endroit de la cuisine.  
L'encastrement de la cuisinière est **de type X** (selon la norme électrique CEI 60.335.2.6). Elle peut donc être installée entre 2 meubles dont les plans de travail sont au niveau du dessus de la cuisinière.

**Veillez à ne pas obstruer les ouïes de ventilation situées sur les côtés du tableau de bord de la cuisinière.**

*Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.*

## Installation

Les quatre pieds de la cuisinière sont entièrement vissés pour faciliter le transport. Débloquez légèrement les pieds avant de mettre en place la cuisinière. Dévissez les quatre pieds pour équilibrer et éventuellement remonter la cuisinière.

**La course du pas de vis ne doit pas dépasser 2 cm afin de conserver une parfaite stabilité à la cuisinière.**

## MARQUAGE CE conforme aux directives

■ CEM: CEE 89/336 directive comptabilité électromagnétique

■ DBT: 73-23

Toutes deux modifiées par la directive 93/68/CEE

	CIH 526
<b>Puissance électrique totale absorbée (Kw)</b>	9,64
<b>Tension de fonctionnement (V)</b>	230
<b>Puissances foyers, four (enKw)</b>	
ARG	2,40
ARD	1,40
AVG	1,20
AVD	1,70
four	2,94
<b>Dimensions extérieures en mm</b>	
largeur	595
profondeur	595
hauteur à la table de cuisson	854
masse approximative (Kg)	66
<b>Dimensions utiles du four</b>	
largeur	430
hauteur	318
profondeur	396
volume utile (litres)	54
<b>Consommation d'énergie four (Kw/h)</b>	
de montée à 200°C	0,28
de maintien pendant 1h à 200°C	0,57

# Raccordement électrique

## Raccordement électrique

### Conditions Réglementaires d'Installation

L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Le raccordement aux circuits électriques devra être réalisé par un technicien qui s'assurera que la tension de votre installation correspond bien au branchement prévu sur les organes électriques comme sur la plaquette signalétique située au dos de votre cuisinière.

Branchement électrique	Tension d'alimentation	Fusibles	Section
	FR-BE-GP-DE-ES-IL-IT-AT-GR-RE-MA-LU-IE-FI-PT-NZ-SE-IS-GB 230 V - 1 + N ~ 50 Hz	Fusible 40 A	Section 6 mm <sup>2</sup>
	FR-BE-NO 230 V - 2 ~ 50 Hz	Fusible 40 A	Section 6 mm <sup>2</sup>
	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-N-Z-PT-MA-LU-SE-IS-NL-DK 400 V - 2 + N ~ 50 Hz	Fusible 32 A	Section 4 mm <sup>2</sup>
	FR - BE - NO 230 V - 3 ~ 50 Hz	Fusible 32 A	Section 4 mm <sup>2</sup>
	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-N-Z-PT-MA-LU-DK-NL-SE-IS 400 V - 3 + N ~ 50 Hz	Fusible 16 A	Section 1,5 mm <sup>2</sup>
	NL 230 V - 2 + 2N ~ 50 Hz	Fusible 32 A	Section 4 mm <sup>2</sup>

### Remarques importantes

- Le technicien qui effectue ce raccordement électrique est tenu d'installer une coupure omnipolaire (dont l'écartement entre contacts doit avoir au moins 3 mm) en amont du branchement de l'appareil.
- Dans le cas du raccordement électrique ou d'un renouvellement, n'utilisez que des **câbles de qualité HAR H 05-RRF** munis de prises de courant accessibles et conformes à la réglementation en vigueur dans le pays où est installé l'appareil.
- Après raccordement de l'appareil au câble souple, resserrer toutes les vis du bornier de raccordement.

**Il y a DANGER à mettre l'appareil en service SANS relier sa masse à la TERRE.**

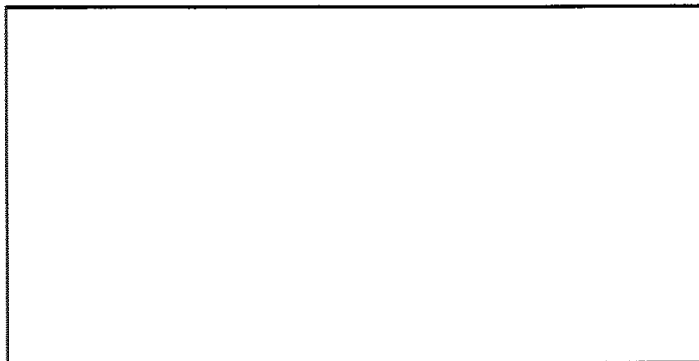


# Scholtès

## Merloni Electroménager S.A.

CUISSON - AÉRATION - CONSERVATION - LAVAGE  
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 17 000 000€  
RC THIONVILLE B 335 075 404 - APE 297 A  
<http://www.scholtes.fr>

Xerox Business Service - Docutech 05/03 - **19503256401**



---

Conformément à nos conditions de vente, nous réservons la faculté de modifier nos modèles sans préavis. Cette brochure ne peut être considérée comme un document contractuel.

---

Conformemente alle nostre condizioni di vendita, ci riserviamo la facoltà di modificare i nostri modelli senza preavviso. Il presente libretto non può essere considerato come documento contrattuale.

---

In conformity with our general conditions of sale, we reserve the right to modify our models without notice, and this booklet can in no way be considered as a binding document.

---

Overeenkomstig de algemene verkoopvoorwaarden behouden wij ons het recht voor, zonder voorafgaande kennisgeving, wijzigingen op onze modellen aan te brengen en mag dit document dus niet als bindend beschouwd worden.

---

In Übereinstimmung mit unseren allgemeinen Verkaufsbedingungen behalten wir uns das Recht vor, unsere Modelle ohne Vorankündigung zu ändern; diese Broschüre kann nicht als Vertragsdokument betrachtet werden.

---