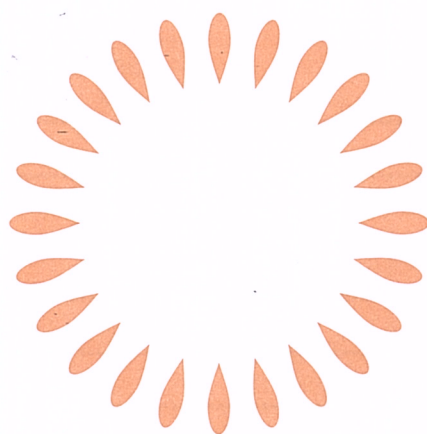




Scholtès

Guide Technique
Guida Tecnica
Technical Handbook
Technische Handleiding
Technische Anleitung

De la cuisinière au charbon d'antan à la cuisson numérique d'aujourd'hui, Scholtès a su conserver depuis 80 ans, cet esprit " fait main " qui demeure sa spécificité et sa force.

Chaque produit Scholtès est l'alliance réussie d'une esthétique toute en finesse et de performances incontestables et innovatrices.

Les deux brochures - Notice d'utilisation et Guide technique - sont complémentaires:

- le Guide technique vous donne toutes les informations nécessaires à l'installation, le branchement, l'entretien de votre appareil, ... et les recommandations,
- la Notice d'utilisation détaille simplement les fonctions dont est doté votre appareil. Vous y trouverez des conseils culinaires qui vous permettront d'exploiter pleinement les capacités de votre four.

Bonnes cuissons avec SCHOLTES

Sommaire

Consignes de sécurité	4
Installation & Fixation	5
Installation	5
Fixation	5
Branchement électrique	6
Fiche technique	7
L'entretien de votre appareil	8-9
Remarques générales	8
Démontage de la porte	8
Joint porte de four	8
Extérieur de l'appareil	8
Couvercle en verre de la lampe du four	8
Remplacement de l'ampoule	8
Les accessoires	9
Le nettoyage par catalyse	9
Le nettoyage manuel	9
La pyrolyse	10
Protection de l'environnement	11
Maintenance	11
Relation consommateurs	11

Indice	pagina 12
Table of contents	page 22
Inhoud	bladzijde 32
Indice	pagina 42

Consignes de sécurité

Lire attentivement les instructions contenues dans le présent livret, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, d'emploi ou d'entretien, ainsi que quelques conseils pour une utilisation optimale de votre appareil. Conserver ce document avec soin pour toute consultation ultérieure.

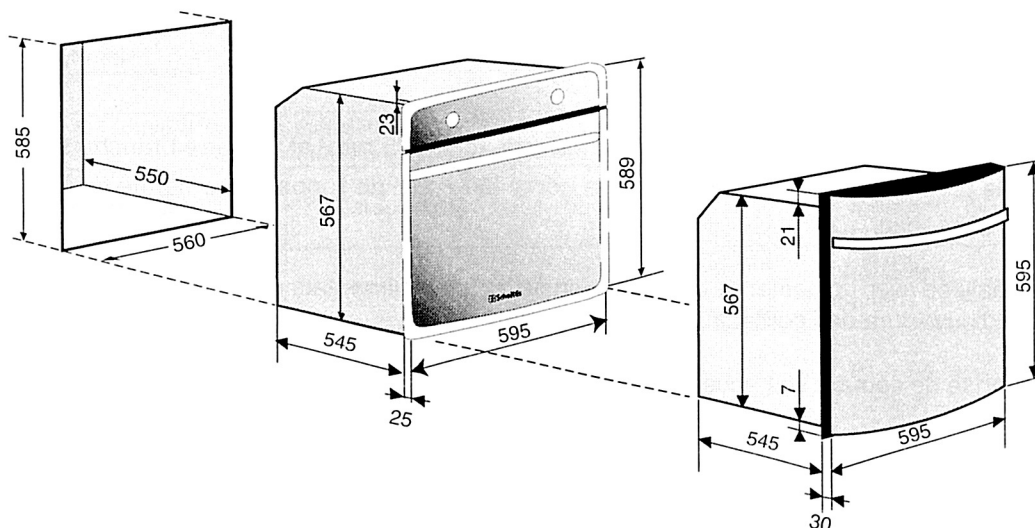
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non-respect des instructions fournies dans la notice.

- Laissez «reposer» votre appareil avant de l'installer. En effet, durant son stockage, votre appareil a peut-être été exposé à des températures très basses. Il est important de permettre à ses composants, notamment électroniques, de retrouver une température ambiante.
- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique doivent être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.
- Si l'appareil est défectueux, débranchez-le de l'alimentation générale et faites appel à un service technique recommandé par Scholtès.
- Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente agréé sont habilités à effectuer des réparations, exigez des pièces d'origine. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de votre four. Les câbles de raccordement ne doivent pas entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.
- Votre four est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement. Néanmoins, nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment lors du cycle pyrolyse.
- Pendant la pyrolyse, n'accrochez pas d'objets inflammables sur la poignée du four (torchon de vaisselle).
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de votre four.
- Ne stockez pas de produits inflammables dans le four, ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Veillez à ne rien poser sur la partie basse du four (plateau émaillé, casserole, plat, ...). L'émail pourrait être endommagé par l'accumulation de chaleur ainsi provoquée.
- Veillez à ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles de papier aluminium ou tout autre protection. En contact avec l'émail chauffé, elles pourraient fondre et détériorer irrémédiablement l'émail.
- Ne vous asseyez pas sur la porte du four, et ne vous en servez pas comme marchepied.
- Utilisez des gants thermiques de cuisine pour enfourner ou retirer un plat du four.
- La porte du four doit fermer correctement. Veillez à ce que le joint de porte soit toujours propre.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlevez les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité importante sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Si vous faites cuire des aliments directement sur la grille, veillez à placer un plateau au gradin N°1 pour récupérer les jus.
- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud, cela peut endommager l'émail du four.
- Ne conservez pas d'aliments humides à l'intérieur du four, cela peut endommager l'émail du four.
- Lors du nettoyage de votre four, évitez toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud: ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Installation & Fixation

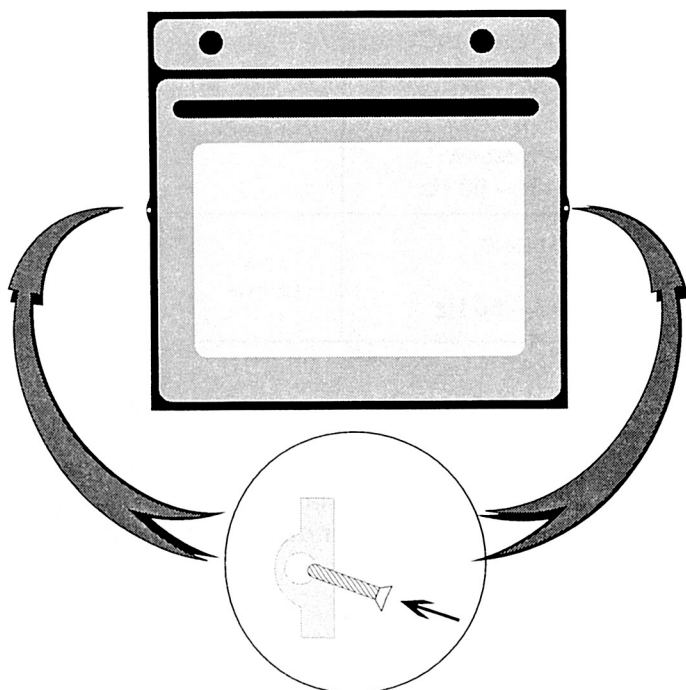
Installation

Grâce à un système de ventilation breveté, le four est entièrement refroidi tout en évacuant l'air par l'avant. Le four est entièrement **autonome** et libéré de toute contrainte d'encastrement, qu'il soit installé en colonne ou en sous-plan. Le four peut s'encastrer dans toute niche standard dont les dimensions sont aux normes européennes. Dans un encastrement hermétique, prévoyez une ouverture à l'arrière de la niche de **diamètre 80 millimètres** permettant le passage du câble et de sa fiche de raccordement.

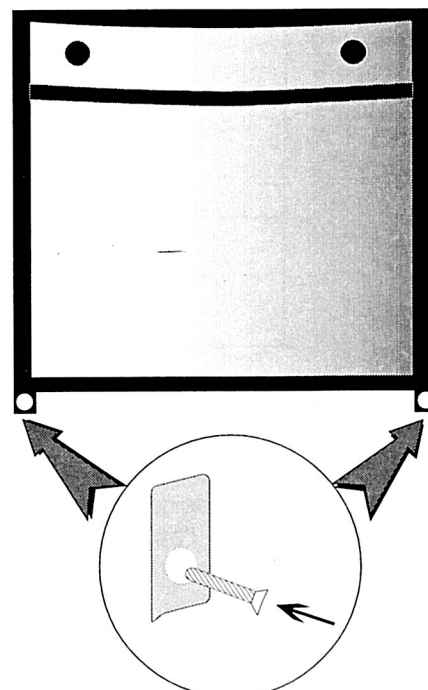


Fixation

Vous trouverez dans le sachet d'accessoires fourni avec votre appareil, 2 vis pour la fixation. Insérez les vis dans les trous prévus à cet effet dans les montants latéraux de votre appareil et vissez-les dans les parois du meuble.



Fixation four classique



Fixation four Galbe

Branchement électrique

Le marquage **CE** correspond à l'application des directives :

- compatibilité électromagnétique 89/336/CEE
- marquage **CE** 93/68/CEE
- directive basse tension 73/23/CEE

Avant d'effectuer le branchement, vérifiez au compteur les conditions de délivrance de l'énergie électrique disponible :

- branchement monophasé,
- tension : 230 V ou 240 V,
- fusible : 16 A,
- sections minimales fils : 1,5 mm².

Votre four est livré avec un câble d'alimentation à 3 conducteurs de 1,5 mm² et doit être branché sur le 230V ou 240V monophasé. Le fil de protection jaune/vert est relié à la borne terre  de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Si l'installation est réalisée avec un boîtier de connexion, installez, côté alimentation, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Veillez à ce que la prise de courant soit accessible pour permettre les éventuelles opérations de maintenance.



Important:

- Avant toute intervention, y compris le remplacement de la lampe, veillez à déconnecter l'appareil.
- Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Branchements électriques	Tension Fréquence	Fusible Section
 N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL 230 V-1+N ~ 50 Hz CY-MT-AU-NZ-KW 240 V-1+N ~ 50 Hz	16 A 1,5 mm ²
 L2 L1	FR-BE-NO 230 V-2 ~ 50 Hz	16 A 1,5 mm ²

Remarque:

Vous avez la possibilité de changer le câble d'alimentation. Cette opération doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Prévoyez un câble d'alimentation suffisamment long pour faciliter les éventuelles opérations de maintenance.

N'utilisez que des câbles de qualité HAR-H05-RRF munis d'une prise de courant conforme à la réglementation en vigueur.

Après raccordement de l'appareil au câble souple, resserrez toutes les vis du bornier de raccordement.

L'installation qui reçoit l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

Fiche technique

	Fours Galbe pyrolyse	Fours Galbe non pyrolyse	Fours Pyrolyse	Fours non pyrolyse
Puissance totale installée (W)	2800	2800	2800	2800
Puissance gril (W)	2700	2700	2700	2700
Dimensions façade en mm (HxL)	595x595	595x595	589x595	589x595
Profondeur four derrière façade en mm	545	545	545	545
Dimensions intérieures en mm (HxLxP)	318x430x396	318x430x396	318x430x396	318x430x396
Masse approximative en kg	44	44	42	41
Volume en l	54	54	54	54
Directive étiquetage énergétique 2002/40/CE des fours électriques – Norme EN 50304 (Consommation d'énergie calculée en charge normalisée)				
Fonction en convection naturelle	tradition	tradition	tradition	tradition
Fonction en convection forcée utilisée pour la déclaration de la classe énergétique	rôtisserie	rôtisserie	Rôtisserie (y compris FX44)	multiniveaux

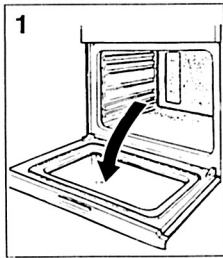
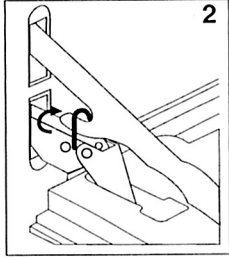
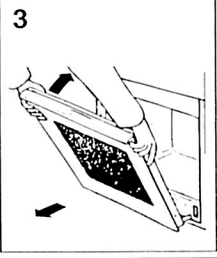
L'entretien de votre appareil

Remarques générales

- Attendez le complet refroidissement de l'appareil avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou à vapeur.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.
- Attention aux produits de nettoyage : mieux vaut ne pas abuser de ces produits car la plupart d'entre eux contiennent de la soude caustique. Aérez bien votre cuisine lorsque vous en utilisez afin d'éviter de respirer trop de vapeur.

Démontage de la porte

Pour nettoyer la **porte du four**, vous pouvez la démonter. (Pour la remonter, procédez en sens inverse)

1. Ouvrez la porte du four en grand, 	2. Soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les 2 charnières, refermez partiellement la porte, 	3. Saisissez la porte par les bords extérieurs et tirez vers vous en sortant la porte de son logement. 
---	--	---

Extérieur de l'appareil

Essuyer l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produits de vaisselle dans l'eau de nettoyage. Rincez et essuyez avec un chiffon doux.

Couvercle en verre de la lampe du four

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, rincez et essuyez avec un chiffon doux.

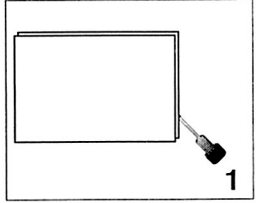
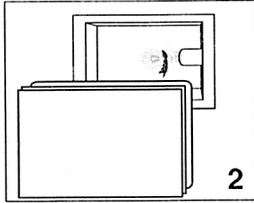
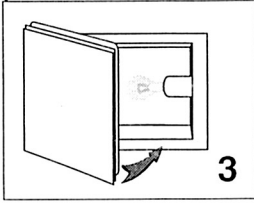
Remplacement de l'ampoule

Vous pouvez changer l'ampoule du four vous-même.

Déconnectez votre appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur général.

Attention : le remplacement de la lampe est une opération très délicate, prenez toutes les précautions nécessaires.

Procurez-vous une ampoule spécifique référence Philips T22 - E14 - 300°C auprès de notre SAV ou de votre distributeur.

1. A l'aide d'un objet étroit et plat (tournevis, ...), retirez le couvercle en verre, 	2. Dévissez précautionneusement l'ampoule et remplacez-la, 	3. Remettez en place le couvercle en prenant soin de bien positionner le joint. 4. Rebranchez votre four et réglez l'heure. 
---	---	--

Joint porte de four

Le joint de porte des fours est fabriqué en fibre de verre. Veillez à ce qu'il soit toujours en bon état et propre, les fuites entraînent une surconsommation élevée d'énergie.

En cas de grosses salissures, utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, rincez et essuyez avec un chiffon doux.

L'entretien de votre appareil

Les accessoires

Le tournebroche est entièrement démontable grâce à ses deux vis papillon, vous pouvez le nettoyer comme la vaisselle courante ou le mettre dans votre lave-vaisselle.

Les autres accessoires (plateau émaillé, grille, ...) se nettoient simplement dans l'évier, comme la vaisselle courante et vont également dans le lave-vaisselle.



Enlevez tous les accessoires du four avant de démarrer une pyrolyse. Sous l'effet de la très forte température, ils risquent de se déformer et de voir leur couleur se modifier.

Le nettoyage par catalyse

Les fours à **catalyse** sont dotés de parois verticales à l'émail perforé de minuscules trous (émail poreux) qui aident à évacuer les graisses de cuisson. Ces graisses sont ensuite automatiquement brûlées et dégradées au cours des cuissons successives.

Pour que ce phénomène "d'oxydation" des graisses ait lieu, il faut que la température des parois soit supérieure à 170°C.

La catalyse est donc un système de nettoyage ne nécessitant pas d'intervention extérieure et qui fonctionne en permanence. Cependant, si des souillures subsistent en fin de cuisson, faites fonctionner votre four à vide pendant 60 à 90 minutes (selon le degré de salissure) en position

Vous pouvez également aider à la disparition des projections alimentaires importantes avec un peu d'eau chaude et une brosse souple.

Quand votre four est complètement refroidi, nettoyez le bas du four, la porte et le couvercle en verre de la lampe avec une éponge imbibée d'eau savonneuse, rincez et essuyez avec un chiffon doux.

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.
- Les parois verticales sont démontables, vous devrez les changer environ tous les 6 ans. Adressez-vous à votre distributeur.

Le nettoyage manuel

L'émail lisse est facile à nettoyer.

Il est recommandé de nettoyer le four après chaque usage et surtout après la cuisson des rôtis. Il faut, en effet, éviter de laisser s'accumuler les salissures projetées pendant la cuisson : celles-ci recouvriraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégagant des odeurs et fumées désagréables.

Attendez le complet refroidissement du four pour procéder à cette opération et débranchez l'appareil.

Pour éliminer les projections alimentaires, nettoyez avec une éponge imbibée d'eau savonneuse, rincez et essuyez avec un chiffon doux.

Vous pouvez également utiliser les produits détergents spécifiques du commerce, respectez bien les consignes d'utilisation.

La résistance de gril se nettoie d'elle-même, par autodestruction des salissures sous l'effet de la chaleur, à chaque utilisation du gril.

Remarques importantes:

- 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.

La pyrolyse

Scholtès maîtrise la pyrolyse depuis 1969. Toute la structure (émaillage, isolation, verrouillage de porte) permet d'assurer l'opération en toute sécurité.

C'est le procédé de nettoyage le plus efficace : lors de la pyrolyse, la température atteint 500°C (la porte est bloquée pour plus de sécurité). Les salissures alimentaires (graisses, sucres,, ...) projetées à l'intérieur du four sont alors réduites en poussières.

Grâce à la technologie Scholtès, la porte du four reste froide pendant la phase de nettoyage (pyrolyse) pour garantir un maximum de sécurité.

Il vous suffit, après la fin du cycle choisi et le complet refroidissement de l'appareil, de passer un chiffon humide sur les parois intérieures du four pour le nettoyer.

Il est recommandé de lancer une pyrolyse après une cuisson dégageant beaucoup de graisse (par exemple un gigot d'agneau). Cependant, si vous ne cuisinez guère de plats gras, une pyrolyse par mois suffit à entretenir votre four.

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.
- Enlevez tous les accessoires du four avant de démarrer une pyrolyse. Sous l'effet de la très forte température, ils risquent de se déformer et de voir leur couleur se modifier.
- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.

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.

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.

Protection de l'environnement



Votre appareil a été conditionné dans un emballage dont tous les matériaux sont compatibles avec l'environnement et recyclables.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur.

Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage, consultez votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Maintenance

Si vous constatez une anomalie, faites appel à votre distributeur qui vous indiquera le prestataire de Service Après-Vente à contacter.

Afin que l'intervention soit réalisée efficacement, nous vous conseillons de lui indiquer :

- la référence commerciale de votre appareil et son numéro de série (figurant sur votre bon de garantie),
- le maximum d'informations sur l'anomalie constatée, afin que le technicien prévoie le matériel nécessaire à l'intervention.
- Soyez attentif à ce que la pièce de remplacement soit d'origine et certifiée constructeur.



Nos centres techniques agréés Scholtès couvrent tout le territoire français. Ils sont à votre disposition pour tout renseignement technique, achat de pièces détachées ou demande d'intervention. Si vous souhaitez contacter le centre le plus proche de votre domicile, veuillez composer le :

N° Indigo 0 825 33 66 66

Relation consommateurs

Scholtès, c'est aussi :

- le minitel : 3615 SCHOLTES, pour connaître les nouveautés, les points de vente, les centres de réparations agréés proches de chez vous et demander des catalogues,
- l'internet : www.scholtes.fr : vous y trouverez toute la gamme **Scholtès**, des conseils pour bien choisir vos produits et profiter pleinement de ses capacités, le détail des accessoires pour optimiser l'utilisation de vos appareils, ... Vous pourrez consulter le magazine «Scholtès & Vous» où, entre autres trucs et astuces, notre chef «maison» vous dévoile ses recettes.
- le téléphone : une équipe de spécialistes entièrement dédiée au service du consommateur répond à toutes vos demandes d'informations concernant les produits et leur utilisation.

N° Indigo 0 825 05 44 44

- le courrier : Indesit Company S.A. - 44, route de Luxembourg - BP80048 - Thionville Cedex