



# FOUR

## Manuel d'utilisation

 Oven - User guide

 Oven - Gebruiksgids

**scholtès**

Cher client,

Depuis presque 100 ans Scholtès développe des produits de haute précision au service de chaque cuisinier.

Parce que la cuisine est une passion la technologie de nos appareils vous offre une grande variété d'expressions et vous invite à explorer votre liberté créative.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'utilisation de ce nouveau produit et vous remercions de votre confiance.

# Sommaire

## 1 - Description du produit

- 1.1 Description du four combiné micro-ondes
- 1.2 Accessoires
- 1.3 Bandeau de commande

## 2 - Modes & Utilisation

- 2.1 Modes de cuisson
- 2.2 Utilisation de votre four

## 3 - Fonctions supplémentaires

- 3.1 Préchauffage rapide
- 3.2 Verrouillage de sécurité enfants

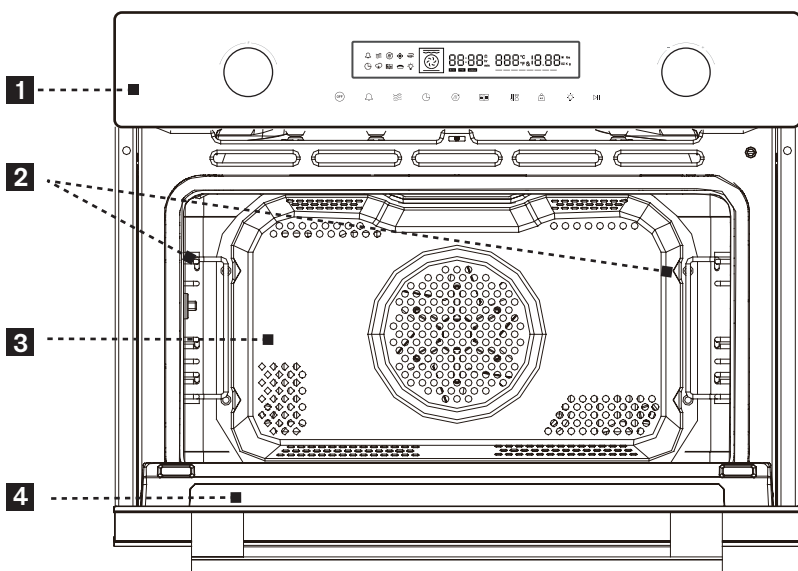
## 4 - Nettoyage et entretien

- 4.1 Nettoyage & entretien
- 4.2 Anomalies and solutions
- 4.3 L'acrylamide dans l'alimentation
- 4.4 Données techniques

Avant la première utilisation, veuillez consulter les instructions d'installation et d'utilisation. Portez une attention particulière aux informations de sécurité. Le fabricant n'est pas responsable des blessures et dommages liées à une installation ou une utilisation incorrecte.

# 1. DESCRIPTION DU PRODUIT

## 1.1 Description du four combiné micro-ondes



1. Bandeau de commande
2. Gradins latéraux
3. Cavité
4. Porte du four four combiné micro-ondes

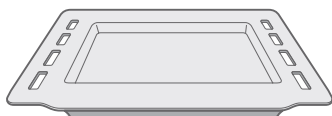
# 1.2 Accessoires

**Remarque :** Le type et le nombre d'accessoires livrés avec l'appareil peuvent varier.



## **Grille**

Pour les viandes à griller, comme les steaks, les saucisses et pour griller du pain.

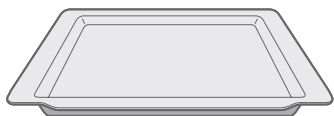


## **Plaque de cuisson émaillée**

Pour la cuisson des rôtis, des poulets entiers.

Il est interdit d'utiliser la plaque de cuisson émaillée avec la fonction micro-ondes.

Pour des raisons de sécurité, il est recommandé d'insérer la plaque de cuisson dans les gradins plutôt que la placer directement sur la sole du four

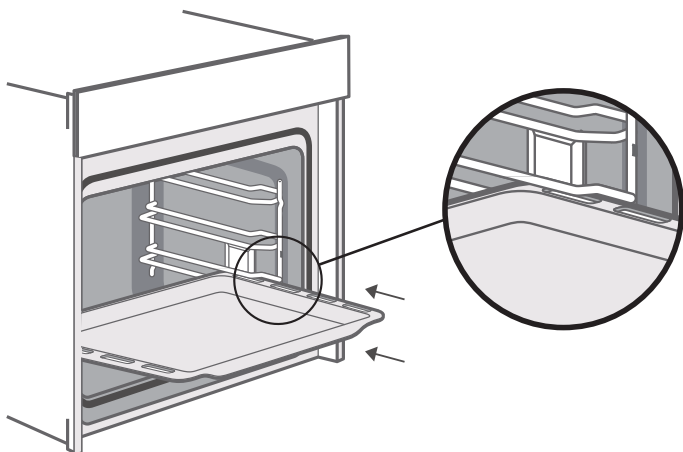


## **Plaque de cuisson en verre**

Veuillez utiliser la plaque de cuisson en verre lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.

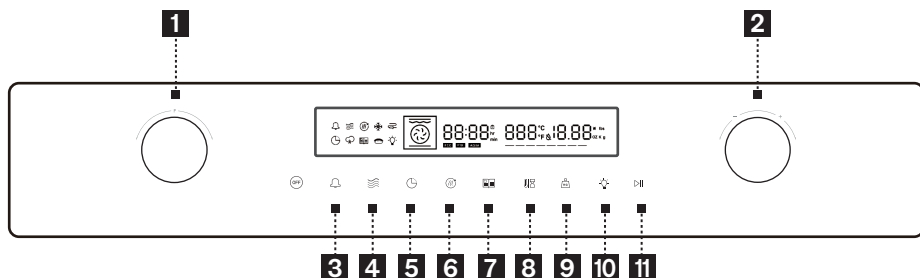
Pour la récupération de liquides, comme l'eau ou les graisses générées pendant la cuisson.

Afin de garantir les meilleurs résultats de cuisson, veuillez placer la plaque de cuisson en verre dans le niveau d'enfournement le plus bas, comme illustré ci-dessous. Faites-la coulisser vers le côté arrière dans les gradins pour qu'elle soit correctement insérée.



## 1.3 Bandeau de commande








1. Allumer / sélection de fonction
2. Ajuster la température, le temps, la puissance
3. Minuteur indépendant/verrouillage bandeau (appui long>3s)
4. Réglage puissance micro-ondes
5. Départ différé
6. Préchauffage rapide
7. Recettes automatiques
8. Sélection température et temps
9. Sélection poids
10. Eclairage
11. Démarrage / pause









# 2. MODES & UTILISATION

## 2.1 Modes de cuisson

Votre appareil dispose de différents modes qui laissent libre cours à votre créativité. Afin de vous permettre de choisir le bon type de cuisson pour votre plat, vous trouverez les différences et paramètres des modes de cuisson ci-dessous :

	Traditionnel	180°C 100-235°C	Pour les cuissons traditionnelles et les rôtissages sur un niveau. Particulièrement adapté pour les gâteaux avec des garnitures fondantes.
	Air pulsé	160°C 50-250°C	Pour les cuissons traditionnelles et les rôtissages sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'élément circulaire entourant le ventilateur qui la distribue de manière uniforme.
	Traditionnel + Air brassé	160°C 50-235°C	Pour les cuissons traditionnelles et les rôtissages sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur des résistances uniformément dans de la cavité.
	Gril	150°C 100-235°C	Pour griller de petites quantités et pour le brunissement des aliments. Veuillez mettre les aliments dans la partie centrale sous le gril.
	Double gril + Air brassé	100-250°C	Pour la cuisson de poissons entiers et de gros morceaux de viande. Le ventilateur distribue la chaleur uniformément autour des aliments.
	Double Grill	100-235°C	Pour griller les aliments plats et le brunissement des aliments.
	Air pulsé + chaleur de sole	50-250°C	Pour la pizza et autres plats qui nécessitent une forte chaleur par le dessous. La résistance de sole et l'élément circulaire sont activés.




	Chaleur de sole	150°C 50-235°C	Pour ajouter du brunissement aux bases des pizzas, des tartes et des pâtisseries ou pour la cuisson au bain marie. La chaleur provient de la résistance de sole.
	Micro-ondes	100W-300W- 500W-700W- 900W	Décongeler, réchauffer, cuire.
	Micro-ondes + Air pulsé	50-250°C	Pour un gain de temps important. Pour les viandes, poulets et rôtis cuits dans un plat.
	Micro-ondes + double gril + air brassé	50-250°C	Pour un brunissage rapide des aliments. Cette fonction permet de cuire et dorer des plats comme des gratins et viandes.
	Micro-ondes + Air pulsé + chaleur de sole	50-250°C	Cette fonction permet de dorer les aliments par le dessous de façon rapide. Les aliments seront cuits à cœur.
	Décongélation	-	3 modes de décongélation.
	Programmes automatiques	-	13 programmes automatiques. Le mode de cuisson et la durée sont ajustés en fonction du poids.

**Remarque :** Pour chaque mode de cuisson, l'appareil affiche une température par défaut. Vous pouvez confirmer cette température ou l'adapter en fonction de vos préférences personnelles.

## 2.2 Utilisation de votre four

### 2.2.1 Avant la première utilisation

Réglage de l'heure : avant la première utilisation, l'heure doit être réglée.

Après le branchement, «00:00» clignotera et le four émet un signal sonore. Veuillez appuyer sur la touche  , l'affichage du temps commence à clignoter. Tournez la manette d'ajustement pour régler les heures. Appuyez de nouveau sur la touche  , les minutes clignoteront. Veuillez les régler de la même façon. Appuyez de nouveau sur la touche  afin de confirmer les paramètres. L'horloge a un affichage 24 heures.



**Remarque :** Si l'heure n'a pas été réglée, elle ne sera pas affichée sur l'écran.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez nettoyer le four.

Enlever tous les autocollants, les films de protection des surfaces et les pièces de protection de transport.




Retirer tous les accessoires de la cavité.

Nettoyer tous les accessoires soigneusement à l'aide d'eau savonneuse et d'un chiffon doux ou d'une brosse non-abrasive.

Essuyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.

Afin d'enlever l'odeur typique présente sur tout nouvel appareil, veuillez chauffer l'appareil vide avec la porte du four fermée. Pour cela, sélectionnez le mode Air pulsé à 250°C.

Assurez-vous que la cavité ne contienne plus aucun emballage.

1. En mode veille, veuillez tourner la manette pour la sélection des modes de cuisson jusqu'à ce  s'affiche à l'écran. La température recommandée est affichée.
2. Veuillez tourner la manette d'ajustement jusqu'à ce que la température soit réglée à 250°C.
3. Appuyez sur la touche  pour régler la durée de cuisson. «00:00» clignotera.
4. Veuillez tourner la manette d'ajustement et réglez la durée sur 60 minutes.
5. Appuyez sur la touche . Le four commence à chauffer.

## 2.2.2 Cuisiner avec le four

Ce four vous permet de choisir parmi 4 différents modes de cuisson : micro-ondes, four micro-ondes combiné (micro-ondes et cuisson traditionnelle), cuisson traditionnelle, recettes automatiques.

### Régler un mode micro-ondes

Appuyez sur la touche  afin de sélectionner la puissance des micro-ondes souhaitée :




100 W	-Décongélation d'aliments sensibles / délicats -Décongélation d'aliments de forme irrégulière -Ramollir les glaces -Faire lever les pâtes
300W	-Décongélation -Fondre du chocolat et du beurre
500W	-Cuire du riz, des soupes
700W	- Réchauffer -Cuire des champignons, et des crustacés -Cuire des plats contenant des œufs et du fromage

900W	-Faire bouillir de l'eau, réchauffer -Cuire du poulet, du poisson, des légumes
------	---


**Remarque :** Lorsque vous sélectionnez une puissance, elle s'affiche sur l'écran.

La puissance micro-ondes 900 W peut être réglée pour une durée maximale de 30 minutes. Pour toutes les autres puissances, il est possible de régler des durées jusqu'à 1h30.


Exemple : Puissance micro-ondes 300 W, durée 17 minutes


Appuyez sur la touche  afin d'accéder au mode micro-ondes. Par défaut, 900W sera affiché et la durée par défaut clignotera. Tournez la manette d'ajustement afin de régler la durée de cuisson (p. ex. 17mm). Appuyez sur la touche  pour ajuster la puissance grâce à la manette d'ajustement (p. ex. 300W). Appuyez sur la touche démarrage  afin de démarrer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore et s'arrête.

**Remarque :** Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, la cuisson est interrompue. Pour redémarrer la cuisson, veuillez fermer la porte et appuyer sur la touche .

Pour ajuster la durée de cuisson, veuillez appuyer sur la touche  et tourner la manette d'ajustement.


Afin d'ajuster la puissance micro-ondes, veuillez appuyer sur la touche  et tourner la manette d'ajustement pour sélectionner la puissance.



Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur la touche démarrage / pause , appuyez de nouveau sur cette touche pour redémarrer la cuisson.

Pour arrêter la cuisson, veuillez appuyer sur la touche .




### Régler un mode de cuisson combinée


Lorsque vous sélectionnez un mode combiné, les résistances traditionnelles et les micro-ondes fonctionnent simultanément. L'ajout des micro-ondes à la cuisson traditionnelle accélère la cuisson, tout en permettant un brunissage des aliments.

Exemple : Micro-ondes 500W+ chaleur de sole 190°C, durée de cuisson 17 minutes  
Appuyez sur la touche  et tournez la manette de sélection afin de régler le mode de cuisson (micro-ondes + chaleur de sole).



Le réglage micro-ondes par défaut s'affiche et la température par défaut clignotera. Veuillez tourner la manette jusqu'à ce que la température 190°C s'affiche et confirmez la sélection en appuyant sur la touche . La durée par défaut clignotera. Ajustez-la en tournant la manette d'ajustement jusqu'à ce que 17 minutes et confirmez en appuyant sur la touche . Appuyez sur la touche , la puissance micro-ondes par défaut s'affiche. Ajustez-la en tournant la manette d'ajustement jusqu'à 500W. Appuyez sur la touche  afin de démarrer la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore et s'arrête automatiquement.

**Remarque :** Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster tous les paramètres comme indiqué dans la partie concernant la cuisson aux micro-ondes ci-dessus.

**Régler un mode de cuisson traditionnel :** Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant la manette de sélection, par exemple Air pulsé . La température recommandée s'affiche. Vous pouvez l'ajuster en tournant la manette d'ajustement. Appuyez sur la touche  afin de régler la durée de cuisson et appuyez sur la touche démarrage  pour lancer la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore et s'arrête automatiquement.

**Remarque :** Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, la cuisson est interrompue. Afin de la redémarrer, veuillez fermer la porte et appuyer sur la touche démarrer .

Si vous souhaitez modifier la température ou la durée de cuisson, appuyez sur la touche  et ajustez-les avec la manette d'ajustement.

Pendant la cuisson, vous pouvez interrompre la cuisson en appuyant sur la touche démarrer / pause  ou l'arrêter en appuyant sur la touche éteindre .

Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, la cuisson est interrompue. Veuillez faire attention au risque de brûlures. Ne couvrez pas les fentes de ventilation, l'appareil risque de surchauffer.

**Régler une recette automatique :** votre four vous propose 13 recettes automatiques. Les recettes automatiques vous permettent de réaliser des plats de façon très simple. Après avoir sélectionné la recette, il suffit d'indiquer le poids de vos aliments. Le four réglera tous les paramètres automatiquement pour des résultats de cuisson parfaits.




**Remarque :** Veillez à ce que le four soit froid lorsque vous y placez vos aliments.

N° du programme	Recette	Poids (g)
P 01**	Légumes frais	200
		400
		600
P 02**	Pommes de terre épluchées / cuites	240
		480
		720
P 03	Pommes de terre cuites	450
		1000
P 04	Poulet, en morceaux (congelé)	450
P 05*	Gâteau	400
		500
		600


P 06*	Tarte aux pommes	2400
P 07*	Quiche	1000
P08**	Réchauffer une soupe	200
		400
		600
P 09**	Réchauffer un plat	250
		350
P 10**	Réchauffer une sauce/ragoût	100
		200
		300
P 11	Pizza surgelée	200
		400
		600
P12*	Frites surgelées	300
		400
		500
P 13	Lasagnes	1600

**Remarque :** Les recettes suivies de « \* » nécessitent un préchauffage du four. Pendant ce temps, la durée de cuisson est interrompue et le symbole du préchauffage s'affiche sur l'écran. Lorsque la température nécessaire est atteinte, le four émet un signal sonore et le symbole correspond au préchauffage clignote. Vous pouvez alors enfourner votre plat.

Les recettes suivies de « \*\* » utilisent la fonction micro-ondes.

Veuillez appuyer deux fois sur la touche  afin d'accéder à la sélection de recettes : P01 clignote sur l'écran. Veuillez tourner la manette d'ajustement pour choisir la recette. Veuillez ensuite appuyer sur la touche  et tourner la manette d'ajustement afin d'indiquer le poids. La durée s'affiche. Veuillez appuyer sur la touche  pour démarrer la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, le four s'arrête automatiquement.

**Remarque :** Après le démarrage du programme, il n'est plus possible de changer la recette ni de changer le poids.




Vous pouvez arrêter la cuisson en appuyant sur la touche .

Lorsque vous cuisinez avec les recettes automatiques, il n'est pas possible d'ajuster la durée ni la température.

**Régler un programme de décongélation :** Votre four dispose de 3 programmes de décongélation pour les viandes, volailles et poissons.

N° du programme	Décongeler	Poids en kg
d 01*	Viandes	0.10-1.50
d 02*	Volailles	0.10-1.50
d 03*	Poisson	0.10-0.80

Pour la décongélation, veuillez placer les aliments sur la lèchefrite en verre. Lorsque vous entendez 3 bips sonores, veuillez tourner les aliments. Appuyez ensuite sur la touche démarrer afin de continuer la décongélation.

Veuillez appuyer sur la touche  pour accéder aux programmes de décongélation. Tournez la manette d'ajustement pour sélectionner le programme de décongélation. Veuillez appuyer sur la touche  et tourner la manette d'ajustement pour sélectionner le poids, la durée de décongélation s'affiche sur l'écran. Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation. Lorsque la décongélation est terminée, le four émet un signal sonore et s'arrête automatiquement.

**Remarque :** Pour des résultats optimisés, privilégiez l'utilisation d'aliments ayant été congelés à -18°C, en portions et idéalement coupés en fines tranches au préalable. Veuillez sortir les aliments congelés de leurs emballages et pesez-les pour pouvoir ensuite indiquer le poids.



- Lorsque vous décongelez des viandes et volailles, des liquides se forment sur le plat en verre. Veuillez retirer ces liquides quand vous tournez les aliments. Ne réutiliser ces liquides en aucun cas et ne les laissez pas entrer en contact avec d'autres aliments.
- Ustensiles de cuisson : placez les aliments dans un plat allant au four à micro-ondes, p. ex. un plat en verre, mais ne le couvrez pas.

Lors du programme d02 un signal sonore vous invite par deux reprises à tourner les aliments.


Les aliments décongelés devraient ensuite être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes pour que la température soit uniforme. Les gros morceaux nécessitent un temps de repos plus long que les aliments de petite taille. Avant le repos, veuillez séparer les morceaux les uns des autres.

Après le repos, vous pouvez continuer à cuisiner les aliments, même si les gros morceaux de viande sont encore congelés à cœur.

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température, vous pourrez sélectionner la durée de cuisson de votre plat.



**Régler une durée de cuisson :** Après avoir sélectionné le mode de cuisson, veuillez appuyer sur la touche  et tourner la manette droite pour ajuster la durée de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.

**Régler un départ différé :** Cette fonction vous permet de démarrer la cuisson ultérieurement.

En mode veille, veuillez appuyer sur la touche  et sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine en tournant la manette d'ajustement. Le symbole du départ différé s'affiche à l'écran. Ensuite, vous pouvez sélectionner le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson comme expliqué dans les chapitres précédents. Lorsque vous avez validé les paramètres de cuisson, les informations s'affichent sur l'écran et le four reste en mode veille. Lorsqu'il est l'heure du départ différé, la cuisson démarre automatiquement. Quand la cuisson est terminée, le four s'éteint automatiquement.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson en cours, veuillez appuyer sur la touche .

**Régler le minuteur :** Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Il fonctionnera indépendamment du four. Le signal sonore du minuteur est différent de celui de la minuterie du four. Ainsi, vous pouvez distinguer le signal de fin de cuisson du signal du minuteur.

En mode veille, veuillez appuyer sur la touche . Sélectionnez la durée avec la manette d'ajustement. Ensuite, appuyez de nouveau sur la touche . Le compte à rebours du minuteur démarre.

## 3. FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES

### 3.1 Préchauffage rapide

Afin de raccourcir la durée de montée en température de votre four, vous pouvez utiliser la fonction préchauffage rapide. Il est compatible avec les modes de cuisson suivants :

Traditionnel

Air pulsé

Traditionnel + Air brassé

Gril

Double gril + Air brassé

Double gril


Chaleur de sole + Air brassé

Chaleur de sole

**Remarque :** Afin d'assurer un résultat de cuisson homogène, veuillez attendre que le préchauffage soit terminé avant d'introduire les aliments dans le four.



Sélectionnez un mode de cuisson et ajustez les paramètres. Veuillez ensuite appuyer sur la touche , le symbole du préchauffage rapide s'affiche sur

l'écran. Le préchauffage rapide démarre immédiatement. Lorsque la température souhaitée est atteinte, un signal sonore vous en informe et le symbole du préchauffage rapide clignote. Vous pouvez désormais introduire vos aliments dans le four.

**Remarque :** Vous pouvez annuler le préchauffage rapide lors de la programmation ou lorsqu'il est en cours en appuyant sur la touche .

## 3.2 Verrouillage de sécurité enfants

Votre appareil est doté du verrouillage de sécurité enfants qui empêche d'allumer le four accidentellement et de changer les paramètres.

Faites une longue pression (>3 secondes) sur la touche  : la sécurité enfants est activée et le bandeau de commande verrouillé. Le symbole  s'affiche sur l'écran. Pour déverrouiller le bandeau de commande, faites de nouveau une longue pression (>3 secondes) sur la même touche et le bandeau de commande est déverrouillé.

**Remarque :** Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants lorsque le four est en fonctionnement ou en mode veille en faisant une longue pression (>3 seconds) sur la touche .

# 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## 4.1 Nettoyage et entretien

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil, il gardera son aspect neuf et fonctionnera correctement pendant longtemps. Vous trouverez ci-dessous ses conseils concernant l'entretien et le nettoyage de votre appareil.

Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Risque de brûlures !

Ne jamais nettoyer l'appareil juste après son fonctionnement. Veuillez d'abord le laisser refroidir suffisamment.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'énergie des micro-ondes peut s'échapper si la porte du compartiment de cuisson est défectueuse ou si un joint de porte est endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de porte sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente.

## Remarques

Des légères différences de couleur sur la façade de l'appareil peuvent apparaître, ce qui est lié à l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur le bandeau de commande ressemblants à des traces peuvent être le reflet de la lumière du four.

Des odeurs désagréables, par exemple après la cuisson de poissons, peuvent facilement être enlevées. Nous vous recommandons de verser quelques gouttes de jus de citron dans une tasse remplie d'eau. Ajoutez également une cuillère dans le récipient afin d'éviter un retard d'ébullition.

Chauffez le récipient pendant 1 à 2 minutes en mode micro-ondes à la puissance maximale.

Nettoyants appropriés:

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Veuillez ne pas utiliser :

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- racloirs à métal ou à verre pour le nettoyage des vitres de la porte,
- racloirs à métal ou à verre pour le nettoyage des joints de la porte,
- des tampons et éponges à récurer,
- nettoyants à forte teneur d'alcool.

Avant d'utiliser des nouvelles éponges, veuillez les laver soigneusement.

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez à ce que toutes les surfaces soient sèches.

Surface	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau savonneuse : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre et à métal.
Façade de l'appareil avec parties en inox	Eau savonneuse : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, projections de graisse, de féculés et de blanc d'œuf. Ces salissures pourraient former de la corrosion. Des produits d'entretien spécialement conçus pour l'inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre et à métal.



Compartiment de cuisson	Eau savonneuse ou mélangée avec du vinaigre blanc : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes : ne pas utiliser des aérosols ou autres nettoyants agressifs ou matériaux abrasifs. Des tampons à récurer, des éponges abrasives ou des nettoyants pour poêles ne sont pas non plus recommandés. Ils risquent de rayer la surface. Laisser les surfaces sécher entièrement.
Renforcement dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui passe dans l'intérieur de l'appareil par le plateau tournant du micro-ondes.
Gradins	Eau savonneuse chaude : Veuillez utiliser des nettoyants spéciaux pour l'inox ou laver-les au lave-vaisselle.
Bandeau de commande	Nettoyant à verre : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joints	Eau savonneuse chaude : Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre et à métal.

## 4.2 Anomalies et solutions

Des anomalies de fonctionnement peuvent souvent être résolues facilement. Si une anomalie se présente, veuillez vérifier si elle n'est pas liée à une mauvaise utilisation et consulter le tableau ci-dessous afin de remédier par vous-même à la panne, avant de contacter le service après-vente.

Souvent, vous pouvez régler le défaut technique de l'appareil vous-même.

Risque de choc électrique !

Des réparations incorrectes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Tableaux des erreurs

Problème	Raison possible	Solution / information
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifier le fusible dans le boîtier à fusibles
	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Coupure de courant	Vérifier si l'éclairage et d'autres appareils de la cuisine fonctionnent.

L'appareil ne fonctionne pas.  s'affiche sur l'écran.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants (cf chapitre Verrouillage de sécurité enfants).
La fonction micro-ondes ne démarre pas.	La porte n'est pas correctement fermée.	Vérifiez si des résidus de nourriture ou débris sont coincés et empêchent la fermeture correcte de la porte.
Il faut plus de temps pour chauffer les aliments au micro-ondes.	La puissance sélectionnée est trop faible.	Réglez une puissance plus importante.
	La quantité d'aliments est plus importante que d'habitude.	Lorsque vous doublez la quantité de nourriture, il faut presque doubler la durée de cuisson également.
	Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Mélanger ou tourner les aliments pendant la cuisson.
Il est impossible de sélectionner un certain mode de cuisson ou puissance.	La température, la puissance ou la combinaison des paramètres ne sont pas compatibles.	Sélectionnez un réglage autorisé.
E-01 s'affiche sur l'écran	L'arrêt automatique de sécurité thermique a été activée.	Contactez le service après-vente.
E-04 s'affiche sur l'écran	L'arrêt automatique de sécurité thermique a été activée.	Contactez le service après-vente.
E-17 s'affiche sur l'écran	Le préchauffage rapide ne fonctionne pas.	Contactez le service après-vente.

## 4.3 L'acrylamide dans l'alimentation

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se trouve principalement dans les graines et pommes de terre chauffés à haute température, comme des frites, chips, pains grillés, petits pain, pains et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

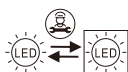
Astuces pour réduire la tenue en acrylamide

Général	Essayer de réduire la durée de cuisson. Cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Des gros morceaux épais contiennent moins d'acrylamide.
Petits gâteaux sec, frites au four	Cuire à 200 °C max en mode traditionnel ou à 180°C en mode chaleur tournante. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

## 4.4 Données techniques

### Données techniques

Tension nominale	230V~ , 50Hz
Puissance maximum	3000W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	900W
Capacité du four	50L
Dimensions extérieures sans poignée	595(W)x 565(D)x454(H)mm
Poids net	environ 38.8kg



**Source lumineuse remplaçable (LED uniquement) par un professionnel.**

**Ce produit contient deux sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.**

# MISE AU REBUT



La directive Européenne 2012/19/UE 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 apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Informations sur la signification du marquage de conformité **CE**

Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/CE (Basse Tension), 2014/30/CE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

1. détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
2. défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
3. tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
4. toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
5. toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant. La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## Pièces détachées et accessoires

Les pièces détachées et accessoires pour votre appareil sont disponibles sur notre site dédié [www.expercare.fr](http://www.expercare.fr) Lorsque vous commandez des pièces, merci d'indiquer le modèle de votre appareil.



Dear Customer,

For nearly a century Scholtès has been developing state of the art products to the service of each chef.

Because cooking is a passion, our technology offers you a wide range of options and invites you to explore your culinary creativity.

We hope you will enjoy using your new appliance and we thank you for your trust.

# Content

## 1 - Product description

- 1.1 1.1 Description of the oven
- 1.2 1.2 Accessories
- 1.3 1.3 Control panel

## 2 - Modes & Use

- 2.1 2.1 Cooking modes
- 2.2 2.2 Using your oven

## 3 - Extra functions

- 3.1 3.1 Quick preheat
- 3.2 3.2 Child safety lock

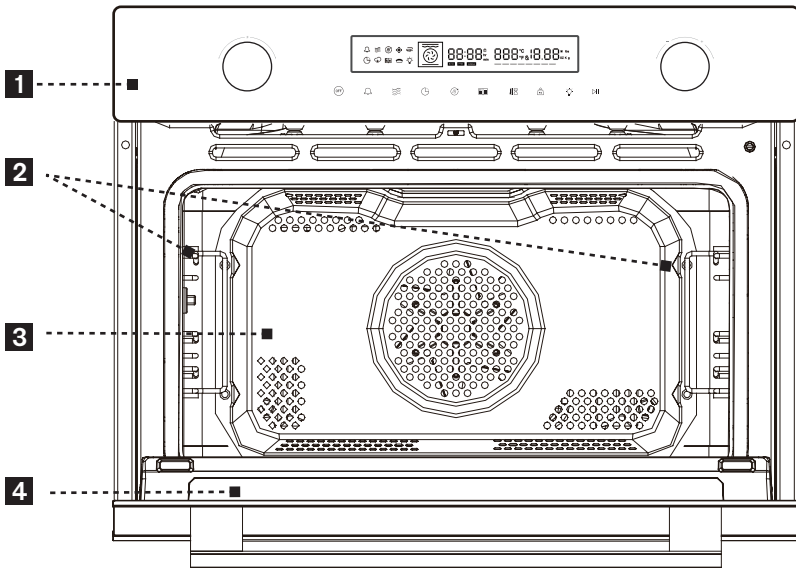
## 4 - Cleaning & maintenance

- 4.1 4.1 Care & cleaning
- 4.2 4.2 Anomalies and solutions
- 4.3 4.3 Acrylamide in foodstuffs
- 4.4 4.4 Technical data

Please refer to safety and installation booklet before using your new appliance. Safety information should be read with attention. The manufacturer is not responsible of any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage.

# 1. PRODUCT DESCRIPTION

## 1.1 Combi micro-ware oven



1. Control panel
2. Left and right hangers
3. Cavity
4. Furnace door assembly

# 1.2 Accessoires

**Note :** Type and quantity of accessories is subject to actual demand.



## **Grill rack**

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

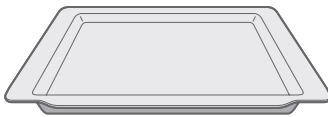


## **Enameled baking tray**

For roasting, whole chickens.

It is forbidden to use the enamelled tray with the microwave function.

For safety reasons, the baking tray should be placed on the racks and not directly on the bottom of the cavity.



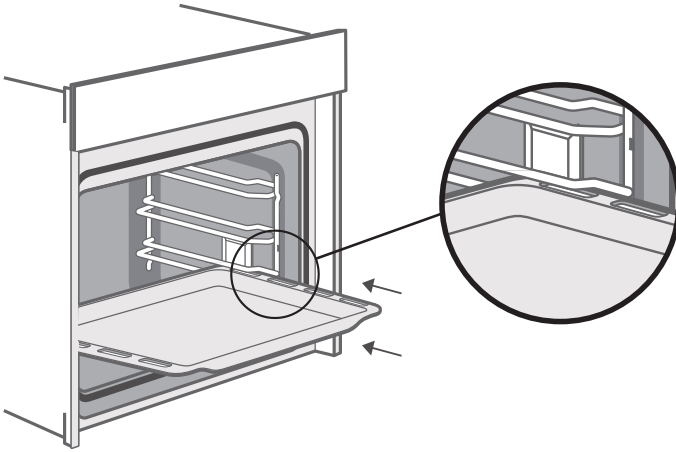
## **Glass baking tray**

Please use the glass tray when using the microwave function.

Used for catching liquids, such as water or grease generated during cooking.

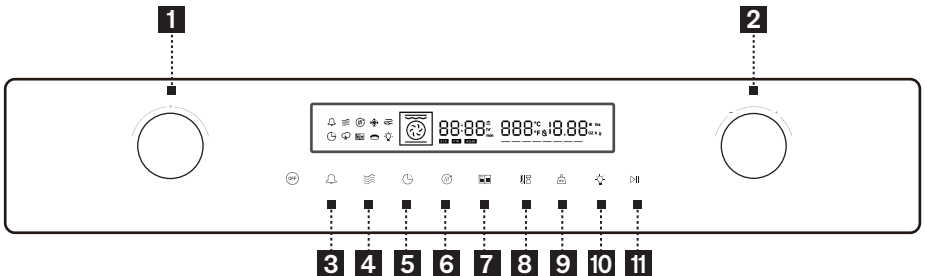
To ensure the best cooking results, please place the glass baking tray in the lowest shelf level, as shown below. Slide it to the rear side in the stands so that it is correctly inserted.





## 1.3 Control panel








1. Switch on/function selection
2. Adjust temperature, time, power
3. Independent timer / child lock (long press > 3s)
4. Microwave power setting
5. Delay departure
6. Fast preheating
7. Automatic recipes
8. Temperature or time button
9. Weight selection
10. Lamp
11. Start and pause button










# 2. MODES & USE

## 2.1 Cooking modes

Your appliance has various operating modes to let you play with your creativity. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here after.




	Conventional	180°C 100-235°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	160°C 50-250°C	For baking and roasting on one or several levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Convection + fan	160°C 50-235°C	For baking and roasting on one or several levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant grill	150°C 100-235°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the middle part under the grill heating element.
	Double grill + fan	100-250°C	For roasting whole fish and larger pieces of meat. The fan distributes the heat evenly around the food.
	Double Grill	100-235°C	For grilling flat items and for browning food.
	Bottom ventilated	50-250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will heat up.

	Bottom heat	150°C 50-235°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries or for cooking in a bain-marie. Heating comes from the bottom heater.
	Microwave	100W-300W- 500W-700W- 900W	Defrost, reheat and cooking
	Microwave+ convection	50-250°C	For saving a considerable amount of time. Recommended for meat, chicken and roasts placed in a dish
	Microwave+ double grill+fan	50-250°C	For quick browning; This function lets you cook and brown foods such as gratin dishes and meats
	Microwave + Forced air + bottom heat	50-250°C	This function is suitable where quick under browning is needed. Will cook the ingredients to the core.
	Defrost	-	3 defrosting programs
	Auto-program	-	13 cooking programs. The type of heating and cooking time are set by weight

**Note :** For each type of heating, the appliance specifies a default temperature. You can accept this value or adjust it according to your personal settings.

## 2.2 Using your oven




### 2.2.1 Using your oven for the first time

Setting the time: before the oven can be used, the time should be set. After the oven has been electrically connected, «00:00» will blink, buzzer will ring once; press the  key for the hour figures will flash. Turn the adjusting knob to set the hours. Press again the  key, the minutes will flash; adjust in the same way. Press the  key to confirm the settings. The clock has a 24-hour display.

**Note :** If the clock is not set, time will not be displayed.

Before using the appliance for the first time, you must clean the oven. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts. Remove all accessories from the cavity. Clean the accessories and the cavity thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.

In order to remove the typical odor from any new appliance, please heat the empty appliance with the oven door closed. To do this, select the forced air mode at 250 °C. Make sure that the cavity no longer contains any packaging.

1. In standby mode, please turn the knob to select the cooking modes until  is displayed on the screen. The recommended temperature is displayed.
2. Please turn the adjusting knob until the temperature is set to 250 °C.
3. Press the  button to set the cooking time. «00:00» will flash.
4. Please turn the adjustment lever and set the time to 60 minutes.
5. Press the  key. The oven begins to heat up.

## 2.2.2 Cooking with your oven

This oven allows you to access 4 different types of cooking mode: Microwave function, combined microwave functions (microwave + Traditional cooking), traditional cooking functions, automatic cooking functions.

### Set a microwave cooking mode


Use the  key to set desired microwave power



100 W	- Defrosting sensitive / delicate foods - Defrosting irregularly shaped foods - Soften the ice cream - Allowing dough to rise
300W	- Defrost - Melt chocolate and butter
500W	- Cook rice, soups
700W	-Warm up - Cook mushrooms and shellfish - Cook dishes containing eggs and cheese
900W	- Boil water, reheat - Cook chicken, fish, vegetables

**Note :** When you touch a key, the selected power lights up.

The microwave power can be set to 900watts for a maximum of 30minutes. With all other power settings, a maximum cooking time of 1hour 30minutes is possible.


Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17minutes


Press the  key to enter microwave function: by default, the 900w setting will

appear and default cooking time will flash. Turn the adjusting knob to adjust your cooking time (ie: 17mm), press the  key to enter the power setting and adjust with the adjusting knob (ie: 300W). Press the start key  to launch your cooking. Once your cooking is completed the oven will beep and automatically stop.

**Note :** If you open the door during cooking, operation is suspended. To start again close the door and press the start key .

For adjusting the cooking time press the  key and turn the adjusting knob to adjust the time.


For adjusting the microwave power press the  key or turn the adjusting knob to select the power.





If you want to pause the cooking operation press briefly start/pause key , press the same key again to restart.

If you want to stop the cooking press the  key.




### **Set a combined microwave cooking mode**

This involves simultaneous operation of traditional heating elements and microwave. Using the microwave makes your dishes ready quicker, but they are still nicely browned.



Example: Microwave + bottom heat with 500 W and 190°C, cooking time 17minutes  
Press the  key and turn the selector knob to choose the function (MW+ bottom heat).

Default microwave setting will appear, and default temperature will flash. Turn the adjusting knob to select 190°C and confirm by pressing  key. Default time will flash adjust by turning adjusting knob to 17min and confirm by pressing  key. Press the  key and the default microwave setting will be displayed. Adjust by turning the adjusting knob till 500W. Press the start key  to launch your cooking. Once your cooking is completed the oven will beep and automatically stop.

**Note :** During cooking you can adjust all the parameters as in the above recommendation for microwave.

**Set a traditional cooking mode:** Switch on the oven by turning the selector knob to requested cooking function for example convection , temperature will be set by default. Adjust to requested temperature by turning adjusting knob. Press  key to adjust cooking time and press the start key  to launch your cooking. Once your cooking is completed the oven will beep and automatically stop.

**Note :** If you open the door during cooking, operation is suspended. To start again close the door and press the start key .

If you want to change the temperature or the cooking time this can be done by pressing the  and adjusting with the adjusting knob. During the cooking process, you can pause the cooking by pressing the  key or

cancel it by pressing the  key.

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused.

Please be especially careful with the risk of burns. Do not cover the ventilation slots otherwise, the appliance may overheat.

**Set an automatic recipe:** your oven offers you 13 autocoook menus.




The automatic programs enable you to prepare food very easily. You select the program and enter the weight of your food. The automatic program makes the optimum setting.

**Note :** Always place the food in the cold cooking compartment.


Programme no.	Item	Weight (g)
P 01**	Fresh vegetables	200
		400
		600
P 02**	Potatoes peeled/cooked	240
		480
		720
P 03	Baked potatoes	450
		1000
P 04	Chicken pieces (frozen)	450
P 05*	Cake	400
		500
		600
P 06*	Apple pie	2400
P 07*	Quiche	1000
P08**	Reheat soup	200
		400
		600
P 09**	Reheat plate	250
		350
P 10**	Reheat sauce/stew	100
		200
		300

P 11	Frozen oven pizza	200
		400
		600
P12*	Frozen oven chips	300
		400
		500
P 13	Lasagna	1600

**Note :** Programs with a \* are preheated. During preheating the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink. You can then put your dish in the oven. The programmes with \*\* only use the microwave function.




Press twice  key to enter recipes selection: P01 will blink in the screen. Turn the adjusting knob to select your program. Then press the  key and turn the adjusting knob to set the weight according to preselection. Time will be shown. Press the start key  to launch your cooking. Once the cooking completed the oven will stop automatically.

**Note :** Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

You can cancel the cooking process by pressing the  key. For automatic recipes you cannot adjust time nor temperature.

**Set a defrost program:** your oven offers you 3 types of defrosting programs for meat, poultry and fish.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	Meat	0.10-1.50
d 02*	Poultry	0.10-1.50
d 03*	Fish	0.10-0.80

Press  key to enter defrost programs. Turn the adjusting knob to select the program number. Press the  key and turn the adjusting knob to set the weight, time will be shown. Press the start key  to launch your cooking. Once the cooking completed the oven will stop automatically.

**Note :** Preparing food use food that has been frozen at -18°C and stored in portion sized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.



- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when

turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to encounter other foods.


- Ovenware: place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand. After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle.

Once selected your cooking function and the temperature you can enter a cooking time for your dish.



**Set a cooking time:** Once selected your cooking function press the  key and turn the right knob to adjust your cooking time. Then press the start key  to launch your cooking. Once your cooking is completed the oven will beep and switch off automatically.

**Set a delay departure:** This function enables you to plan the departure time for your cooking.

In stand-by mode press the  key and adjust the time you want your cooking to stop by turning adjusting knob. The delay departure icon will appear in the display. You can then select your cooking function, temperature and cooking time as explained previously. Once your program is completed your selection will appear in the display and the oven will be in waiting state. When the delay departure time is reached your cooking will start automatically; Once cooking completed the oven will switch off automatically.

If you want to cancel the cooking process, press  key.

**Set a minute minder:** You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

In stand- by mode press  key. Adjust requested time with the adjusting knob. Press again . The minute minder count-down is starting.


## 3. EXTRA FUNCTIONS


### 3.1 Quick preheat

To shorten preheat time you can use quick preheat function. It is available on the following functions:





Traditional  
Forced air  
Traditional + Air circulation  
Grill  
Double grill + Air circulation  
Double grill  
Sole heat + Air circulation  
Sole heat

**Note :** To ensure an even cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete  
Select your cooking function and adjust the parameters. Once this done press the  key, symbol of preheating will light up in the display. Preheating starts immediately. Once requested temperature is reached a signal sounds and preheating symbol will blink in the display. You can put your dish in the oven.

**Note :** You can cancel quick preheating during setting or in function by pressing  key.

## 3.2 Child safety lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch on the oven accidentally or change any settings.

Make a long press (>3 seconds) on the  key: child safety lock is activated and the  symbol is displayed. A long press (>3 seconds) again on the same key and the control panel will be unlocked.

**Note :** You can activate and deactivate child safety lock when the oven is on or off mode by a long press (>3 seconds) on  key.

# 4. CLEANING & MAINTENANCE

## 4.1 Care & cleaning

If you maintain and clean your device carefully, it will keep it looking new and will work properly for a long time. Below are tips for caring for and cleaning your device.

Risk of electric shock !

Moisture that penetrates can cause electric shock. Do not use a high pressure cleaner or a steam cleaner.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after operation. Please allow it to cool sufficiently first.

Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door is faulty or a door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal are damaged. Please contact the after-sales service.

### Remarks

Slight differences in color on the front of the device may appear, which is linked to the use of different materials such as glass, plastic and metal.

Shadow shadows on the control panel may reflect the oven light.

Unpleasant odors, for example after cooking fish, can easily be removed. We recommend that you pour a few drops of lemon juice in a cup filled with water. Also add a spoon to the container to avoid delayed boiling.

Heat the container for 1 to 2 minutes in microwave mode at maximum power.

Suitable cleaners:

In order not to damage the various surfaces by using inappropriate cleaning agents, please observe the indications in the table. Please do not use:

- aggressive or abrasive cleaners,
- metal or glass scrapers for cleaning the door panes,
- metal or glass scrapers for cleaning the door seals,
- scouring pads and sponges,
- high alcohol cleaners.

Before using new sponges, please wash them thoroughly.

Before using the appliance, make sure that all surfaces are dry.

Area	Cleaners
Front of the device	Soapy water: Clean with a cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or glass and metal scraper.

Front of the device with stainless steel parts	Soapy water: Clean with a cloth and dry with a soft cloth. Immediately remove lime stains, splashes of fat, starch and egg white. This soiling could form corrosion. Maintenance products specially designed for stainless steel are available from the after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaner or glass and metal scraper.
Cooking compartment	Soapy water or mixed with white vinegar: Clean with a cloth and dry with a soft cloth. In case of heavy soiling: do not use aerosols or other aggressive cleaners or abrasive materials. Scouring pads, abrasive sponges or stove cleaners are also not recommended. They may scratch the surface. Let the surfaces dry completely.
Recess in the cooking compartment	Wet cloth: Make sure that there is no water passing through the interior of the appliance through the microwave turntable.
Bleachers	Eau Hot soapy water: Please use special stainless steel cleaners or wash them in the dishwasher.
Control panel	Glass cleaner: Clean with a cloth. Do not use a glass scraper.
Seals	Hot soapy water: Clean with a cloth, do not scrub. Do not use glass cleaner or glass and metal scraper.


## 4.2 Anomalies & solutions

Operating anomalies can often be easily resolved. If an anomaly occurs, please check that it is not related to improper use and consult the table below in order to remedy the fault yourself, before contacting the after-sales service. Often you can fix the technical fault of the device yourself.

Risk of electric shock !

Improper repairs are dangerous. Only a service technician trained by us is authorized to carry out repairs.

Error tables

Problem	Possible reason	Solution / information
The device does not work.	Fuse defective.	Check the fuse in the fuse box
	The device is not plugged in.	Plug in the device.
	Power outage	Check if the lights and other kitchen appliances are working.
The device does not work.  appears on the screen.	Child safety is activated.	Deactivate the child safety lock (see chapter Child safety lock).
The microwave function does not start.	The door is not closed properly.	Check if food residue or debris is trapped and prevents the door from closing properly.
It takes longer to heat food in the microwave.	The power selected is too low.	Set a higher power.
	The amount of food is more important than usual.	When you double the amount of food, you need to almost double the cooking time as well.
	Food was colder than usual.	Mix or turn food during cooking.
You cannot select a certain cooking mode or power.	The temperature, power or combination of parameters are not compatible.	Select an authorized setting.
E-01 appears on the screen	Automatic thermal safety shutdown has been activated.	Contact the after-sales service.
E-04 appears on the screen	Automatic thermal safety shutdown has been activated.	Contact the after-sales service.
E-17 appears on the screen	Rapid preheating does not work.	Contact the after-sales service.

## 4.3 Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is found mainly in seeds and potatoes heated to high temperatures, such as french fries, crisps, toasted breads, rolls, breads and other fine bakery products (cakes, gingerbread, speculoos).

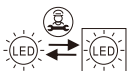
Tips for reducing acrylamide strength

General	Try to reduce the cooking time. Cook food until lightly browned. Large, thick pieces contain less acrylamide.
Dry cupcakes, oven fried	Bake at 200 ° C max in traditional mode or 180 ° C in fan mode. Egg white and yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute them evenly on the baking sheet and on a single layer. Cook at least 400 g per plate, so that the fries do not dry out.

## 4.4 Technical data

Technical data

Rated Voltage	230V~ 50Hz
Maximum Power	3000W
Rated Output Power (Microwave)	900W
Oven Capacity	50L
External Dimensions Without handle	595(W)x 565(D)x454(H)mm
Net Weight	Approx. 38.8kg



**Replaceable (LED only) light source by a professional.**

**This product contains two light sources of energy efficiency class G.**

# DISPOSAL



European Directive 2012/19 / EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances must not be disposed of in the normal municipal waste stream. Used devices must be collected separately to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out bin symbol is affixed on all products to remind of the obligations of separate collection. Consumers should contact the local authorities or their retailer regarding the procedure to follow for the removal of their device.

Information on the meaning of the conformity marking **CE**

The CE marking indicates that the product meets the main requirements of European Directives 2014/35 / CE (Low Voltage), 2014/30 / CE (Electromagnetic Compatibility), 2011/65 / EU (Reduction of the use of certain dangerous substances in EEE).

The warranty does not cover wearing parts of the product, nor problems or damage resulting from:

1. surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
2. defects or deterioration due to contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
3. any unauthorized incident, abuse, misuse, modification, disassembly or repair;
4. any improper maintenance operation, use not in accordance with the instructions concerning the product or connection to an incorrect voltage;
5. any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer. The warranty will be void if the product nameplate and / or serial number is removed.

Beste klant,

Al bijna 100 jaar ontwikkelt Scholtès producten van hoge kwaliteit voor elke kok.

Omdat koken een passie is, biedt de technologie van onze apparaten u een grote verscheidenheid aan opties. Zo wordt u uitgenodigd om uw creatieve vrijheid te verkennen.

Wij wensen u veel plezier bij het gebruik van dit nieuwe product en danken u voor uw vertrouwen.

# Inhoudsopgave

## 1 - Productbeschrijving

- 1.1 Beschrijving van de combimagnetron
- 1.2 Accessoires
- 1.3 Bedieningspaneel

## 2 - Modi en gebruik

- 2.1 Bakmodi
- 2.2 Uw oven gebruiken

## 3 - Extra functies

- 3.1 Snel voorverwarmen
- 3.2 Kinderbeveiliging

## 4 - Reiniging en onderhoud

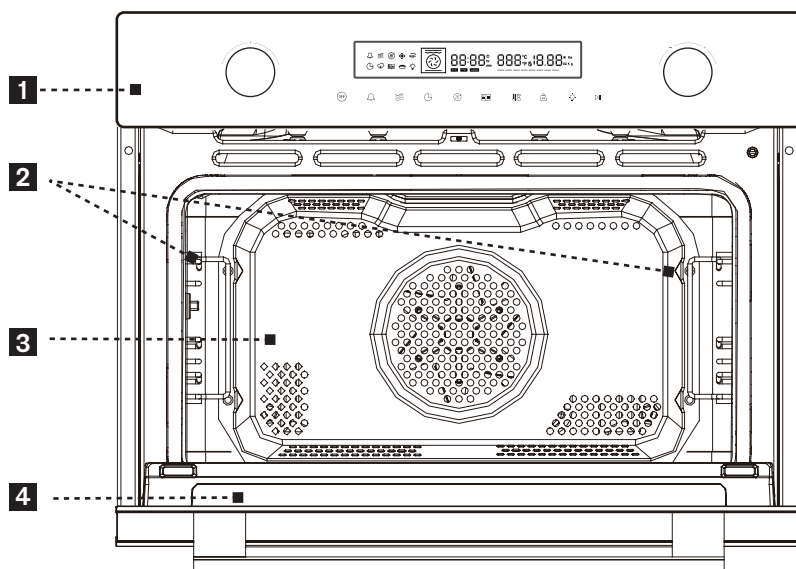
- 4.1 Reiniging en onderhoud
- 4.2 Storingen en oplossingen
- 4.3 Acrylamide in voeding
- 4.4 Technische gegevens

Raadpleeg voor het eerste gebruik de installatie- en bedieningsinstructies. Besteed speciale aandacht aan veiligheidsinformatie. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade als gevolg van onjuiste installatie of een onjuist gebruik.



# 1. PRODUCTBESCHRIJVING

## 1.1 Beschrijving van de combi-oven magnetron



1. Bedieningspaneel
2. Zijschappen
3. Ovenruimte
4. Ovendeur, combimagnetron

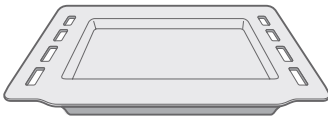
# 1.2 Accessoires

**Opmerking:** het type en aantal accessoires dat bij het apparaat wordt geleverd, kan variëren.



## **Grill**

Voor het grillen van vlees, zoals steaks, worstjes en voor het roosteren van brood.

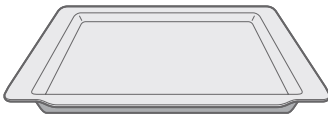


## **Geëmailleerde bakplaat**

Voor het bereiden van braadstukken, hele kippen.

Het is verboden de geëmailleerde bakplaat met de magnetronfunctie te gebruiken.

Om veiligheidsredenen wordt aanbevolen om de bakplaat in de schappen te plaatsen in plaats van deze direct op de ovenbodem te plaatsen.

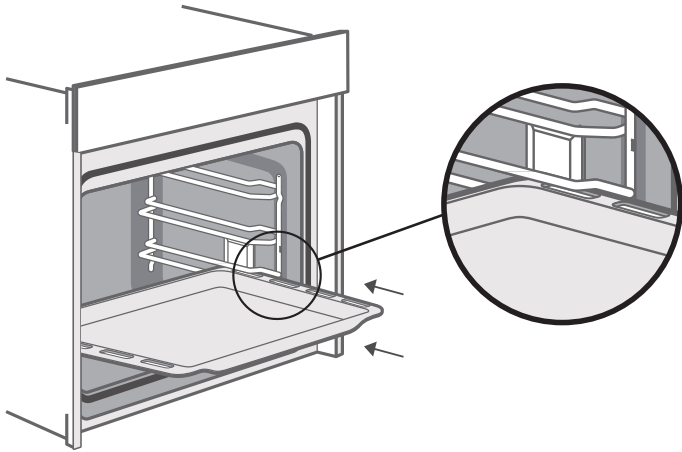


## **Glazen bakplaat**

Gebruik de glazen bakplaat bij gebruik van de magnetronfunctie.

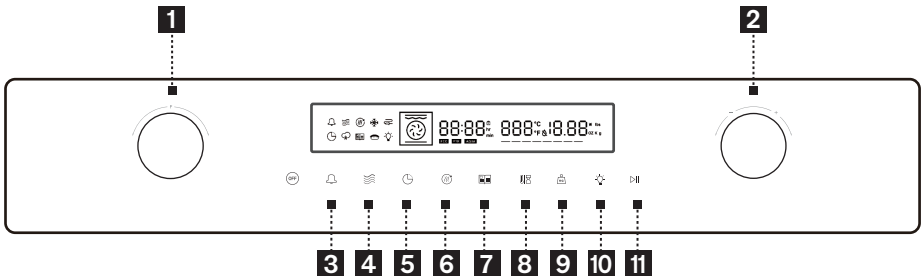
Voor het opvangen van vloeistoffen, zoals water of vet dat tijdens het bakken wordt gegenereerd.

Voor de beste bakresultaten plaatst u de glazen bakplaat op het laagste niveau zoals hieronder weergegeven. Schuif deze naar de achterzijde in de schappen, zodat deze correct wordt geplaatst.



## 1.3 Bedieningspaneel








1. Inschakelen / selectie van functie
2. De temperatuur, de tijd, het vermogen aanpassen
3. Onafhankelijke timer / vergrendeling van het bedieningspaneel (lang indrukken > 3 s)
4. Instelling van magnetronvermogen
5. Vertraagde start
6. Snel voorverwarmen
7. Automatische recepten
8. Selectie van temperatuur en tijd
9. Selectie van gewicht
10. Verlichting
11. Start/Pauze



# 2. MODI EN GEBRUIK

## 2.1 Bakmodi

Uw apparaat heeft verschillende modi die uw creativiteit de vrije loop laten. U vindt hieronder de verschillen en parameters van de bakmodi, zodat u de juiste bereidingswijze voor uw gerecht kunt kiezen:

	Traditioneel	180°C 100-235°C	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met zachte vulling.
	Hete lucht	160°C 50-250°C	Voor traditioneel bakken en braden op één of meerdere niveaus. De warmte komt van het cirkelvormige element rond de ventilator die de warmte gelijkmatig verdeelt.
	Traditioneel + Luchtcirculatie	160°C 50-235°C	Voor traditioneel bakken en braden op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de weerstanden gelijkmatig in de ovenruimte.
	Grill	150°C 100-235°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden en voor het bruinen van voedsel. Leg het voedsel in het midden onder de grill.
	Dubbele grill + luchtcirculatie	100-250°C	Voor het bereiden van hele vissen en grote stukken vlees. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig over het eten.
	Double Grill	100-235°C	Voor het grillen van schotels en het bruinen van voedingsmiddelen.
	Hete lucht + onderwarmte	50-250°C	Voor pizza's en andere gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben. De onderwarmte en het cirkelvormige element worden geactiveerd.

	Onderwarmte	150°C 50-235°C	Om de bodems van pizza's, taarten en gebak te bruinen of om au bain-marie te koken. De warmte komt van de bodem.
	Magnetron	100W-300W- 500W-700W- 900W	Ontdooien, opwarmen, bakken.
	Magnetron + hete lucht	50-250°C	Om veel tijd te besparen. Voor vlees, gevogelte en gebrad gebakken in een schotel.
	Magnetron + dubbele grill + luchtcirculatie	50-250°C	Voor het snel bruinen van voedsel. Met deze functie kunt u gerechten zoals gratins en vlees bereiden en bruinen.
	Magnetron + hete lucht + onderwarmte	50-250°C	Met deze functie kunnen gerechten snel van onderaf bruin worden. Het eten zal helemaal gaar zijn.
	Ontdooien	-	3 ontdooistanden.
	Automatische programma's	-	13 automatische programma's. De bakmethode en de duur worden aangepast aan het gewicht.

**Opmerking:** voor elke bakmodus geeft het apparaat een standaardtemperatuur weer. U kunt deze temperatuur bevestigen of aanpassen aan uw persoonlijke voorkeur.

## 2.2 Uw oven gebruiken

### 2.2.1 Voor het eerste gebruik

Tijdinstelling: vóór het eerste gebruik moet de tijd worden ingesteld.

Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken, knippert '00:00' en piept de oven. Druk op de knop , de tijdweergave begint te knipperen. Draai aan de instelknop om de uren in te stellen. Druk nogmaals op de knop , de minuten gaan knipperen. Stel ze op dezelfde manier in. Druk nogmaals op de knop  om de instellingen te bevestigen. De klok heeft een 24-uurs weergave.

**Opmerking:** als de tijd niet is ingesteld, wordt deze niet op het scherm weergegeven.

Maak de oven schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Verwijder alle stickers, beschermfolies van oppervlakken en transportbeschermende onderdelen.

Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte.

Reinig alle accessoires grondig met zeepsop en een zachte doek of een niet-schurende borstel.

Veeg de gladde oppervlakken van de ovenruimte en de deur af met een zachte, vochtige doek.

Om de typische geur van een nieuw apparaat te verwijderen, verwarmt u het lege apparaat met de ovendeur gesloten. Selecteer hiervoor de heteluchtmodus bij 250 °C.

Zorg ervoor dat er geen enkel verpakkingsmateriaal in de ovenruimte achterblijft.

1. Draai in de stand-bymodus aan de knop voor de selectie van de bakmodus totdat  op het scherm verschijnt. De aanbevolen temperatuur wordt weergegeven.
2. Draai de instelknop totdat de temperatuur is ingesteld op 250°C.
3. Druk op de knop  om de baktijd in te stellen. '00:00' zal knipperen.
4. Draai de instelknop en stel de tijd in op 60 minuten.
5. Druk op de knop . De oven begint op te warmen.

## 2.2.2 Koken met de oven

Met deze oven kunt u kiezen uit 4 verschillende bakmodi:

magnetron, combimagnetron (magnetron en traditioneel bakken), traditioneel bakken, automatische recepten.

### Een magnetronmodus instellen

Druk op de knop  om het gewenste magnetronvermogen te selecteren:


100 W	-Ontdooien van gevoelig/delicaat voedsel -Ontdooien van voedsel met een onregelmatige vorm -IJs zacht maken -Deeg laten rijzen
300 W	- Ontdooien -Smelten van chocolade en boter
500 W	-Het koken van rijst, soepen
700 W	- Opwarmen -Het bakken van champignons en schaaldieren -Het bakken van gerechten met eieren en kaas
900 W	-Water koken, opwarmen -Het bakken van kip, vis, groenten

**Opmerking:** wanneer u een vermogen selecteert, wordt dit op het scherm weergegeven.


Het magnetronvermogen van 900 W kan voor maximaal 30 minuten worden ingesteld. Voor alle andere vermogens is het mogelijk om tijden in te stellen tot anderhalf uur.

Voorbeeld: magnetronvermogen 300 W, duur 17 minuten

Druk op de knop  om naar de magnetronmodus te gaan. Standaard wordt 900 W weergegeven en de standaardduur knippert. Draai aan de instelknop om de baktijd in te stellen (bijv. 17 min). Druk op de knop  om het vermogen aan te passen met behulp van de instelknop (bijv. 300W). Druk op de startknop  om te beginnen met bakken. Als het bakken klaar is, piept de oven en stopt de oven.

**Opmerking:** als u de deur tijdens het bakken opent, wordt het bakken onderbroken. Om het bakken opnieuw te starten, sluit u de deur en drukt u op de knop .

Om de baktijd aan te passen, drukt u op de knop  en draait u aan de instelknop.

Om het magnetronvermogen in te stellen, drukt u op de knop  en draait u aan de instelknop om het vermogen te selecteren.


Als u het bakken wilt onderbreken, drukt u op de start/pauze-knop  en drukt nogmaals op deze knop om het bakken te hervatten.

Om het bakken te stoppen, drukt u op de knop .

## Een gecombineerde bakmodus instellen

Wanneer u een gecombineerde modus selecteert, werken traditionele weerstanden en microgolven tegelijkertijd. Het toevoegen van microgolven aan traditioneel bakken versnelt het bakproces, terwijl het voedsel toch mooi bruin wordt.

Voorbeeld: magnetron 500 W + onderwarmte 190 °C, baktijd 17 minuten


Druk op de knop  en draai aan de selectieknop om de bakmodus (magnetron + onderwarmte) aan te passen.

De standaard magnetroninstelling wordt weergegeven en de standaardtemperatuur knippert. Draai de knop totdat de temperatuur 190 °C wordt weergegeven en bevestig de selectie door op de knop  te drukken. De standaardduur knippert. Stel deze in door de instelknop naar 17 minuten te draaien en bevestig door op de knop  te drukken. Druk op de knop , het standaard magnetronvermogen wordt weergegeven. Stel deze in door de instelknop naar 500W te draaien. Druk op de knop  om te beginnen met bakken. Als het bakken klaar is, piept de oven en stopt de oven automatisch.



**Opmerking:** tijdens het bakken kunt u alle instellingen aanpassen zoals beschreven in het bovenstaande gedeelte over bakken in de magnetron.

**Een traditionele bakmodus instellen:** selecteer de gewenste bakmodus door aan de instelknop te draaien, bijvoorbeeld Hete lucht . De aanbevolen temperatuur wordt weergegeven. U kunt deze aanpassen door aan de instelknop te draaien. Druk op de knop  om de baktijd in te stellen en druk op de startknop  om het bakken te starten.

Als het bakken klaar is, piept de oven en stopt de oven automatisch.

**Opmerking:** als u de deur tijdens het bakken opent, wordt het bakken onderbroken. Om het bakken opnieuw te starten, sluit u de deur en drukt u op de startknop .

Als u de temperatuur of de baktijd wilt wijzigen, drukt u op de knop  en stelt u de gewenste temperatuur of baktijd in met de instelknop.

Tijdens het bakken kunt u het bakproces onderbreken door op de start/pauze-knop  te drukken of het bakproces stoppen door op de stopknop  te drukken.

Als u de deur tijdens het bakken opent, wordt het bakken onderbroken.

Opgelet: risico op brandwonden. Dek de ventilatiesleuven niet af, het apparaat kan oververhit raken.

**Een automatisch recept instellen:** uw oven biedt 13 automatische recepten.

Met automatische recepten kunt u heel gemakkelijk maaltijden bereiden. Na het selecteren van het recept hoeft u alleen nog maar het gewicht van uw eten aan te geven. De oven past alle parameters automatisch aan voor perfecte kookresultaten.

**Opmerking:** zorg ervoor dat de oven is afgekoeld wanneer u uw voedsel erin plaatst.




Programmanummer	Recept	Gewicht (g)
P 01**	Verse groenten	200
		400
		600
P 02**	Geschilde/gekookte aardappelen	240
		480
		720
P 03	Gebakken aardappelen	450
		1000
P 04	Kip, in stukjes (diepvries)	450
P 05*	Taarten	400
		500
		600
P 06*	Appeltaart	2400
P 07*	Quiche	1000



P08**	Soep opwarmen	200
		400
		600
P 09**	Een gerecht opwarmen	250
		350
P 10**	Een saus/stoofpot opwarmen	100
		200
		300
P 11	Diepvriespizza	200
		400
		600
P12*	Bevroren friet	300
		400
		500
P 13	Lasagne	1600

**Opmerking:** recepten gemarkeerd met \* vereisen voorverwarmen van de oven. Gedurende deze tijd wordt de baktijd onderbroken en verschijnt het voorverwarmsymbool op het scherm. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, piept de oven en knippert het symbool dat overeenkomt met voorverwarmen. Daarna kunt u uw gerecht in de oven zetten.

Recepten gevolgd door '\*\*' gebruiken de magnetronfunctie.

Druk tweemaal op de knop  om toegang te krijgen tot de selectie van recepten: P01 knippert op het scherm. Draai aan de instelknop om het recept te kiezen. Druk vervolgens op de knop  en draai aan de instelknop om het gewicht aan te geven. De duur wordt weergegeven. Druk op de knop  om te beginnen met bakken. Als het bakken klaar is, stopt de oven automatisch.

**Opmerking:** nadat het programma is gestart, is het niet meer mogelijk om het recept of het gewicht te wijzigen.

U kunt het bakken stoppen door op de knop  te drukken.




Bij het bakken met automatische recepten is het niet mogelijk om de tijd of de temperatuur aan te passen.

**Een ontdooiprogramma instellen:** uw oven heeft 3 ontdooiprogramma's voor vlees, gevogelte en vis.

Programmanummer	Ontdooien	Gewicht in kg
d 01*	Vleesgerechten	0,10-1,50
d 02*	Gevogelte	0,10-1,50
d 03*	Vis	0,10-0,80

Voor het ontdooien plaatst u het voedsel op de glazen lekbak.

Draai het voedsel om als u 3 pieptonen hoort. Druk vervolgens op de startknop om door te gaan met ontdooien.

Druk op de knop  om toegang te krijgen tot de ontdooiprogramma's. Draai aan de instelknop om het ontdooiprogramma te selecteren. Druk op de knop  en draai aan de instelknop om het gewicht te selecteren, de ontdooitijd wordt weergegeven op het scherm. Druk op de knop  om het ontdooien te starten. Als het ontdooien klaar is, piept de oven en stopt de oven automatisch.

**Opmerking:** gebruik voor de beste resultaten het liefst voedsel in porties dat op -18°C is ingevroren en idealiter vooraf in dunne plakjes is gesneden. Haal het bevroren voedsel uit de verpakking en weeg het, zodat u het gewicht kunt aangeven.

- Bij het ontdooien van vlees en gevogelte vormen zich vloeistoffen op de glazen schaal. Verwijder deze vloeistoffen bij het omdraaien van het voedsel. Gebruik deze vloeistoffen in geen geval opnieuw en laat ze niet in contact komen met andere voedingsmiddelen.
- Kookgerei: plaats voedsel in een vuurvaste schaal geschikt voor de magnetron, bijvoorbeeld een glazen schaal, maar dek deze niet af.

Tijdens programma d02 wordt u twee keer gevraagd om het voedsel om te draaien.


Ontdooid voedsel moet vervolgens 10 tot 30 minuten rusten om een gelijkmatige temperatuur te garanderen. Grote stukken hebben een langere rusttijd nodig dan kleine stukken voedsel. Scheid de stukken van elkaar voordat u ze laat rusten.

Nadat het voedsel heeft gerust, kunt u het verder garen, ook als de grote stukken vlees nog tot in de kern bevroren zijn.

Na het selecteren van de bakmodus en de temperatuur, kunt u de baktijd voor uw gerecht selecteren.



**Een baktijd instellen:** druk na het selecteren van de bakmodus op de knop  en draai aan de rechterknop om de baktijd in te stellen. Druk vervolgens op de knop  om te beginnen met bakken. Als het bakken klaar is, piept de oven en stopt de oven automatisch.

**Een uitgestelde start instellen:** met deze functie kunt u later beginnen met bakken.

Druk in de stand-by-modus op de knop  en selecteer het tijdstip waarop u wilt dat het bakproces eindigt door aan de instelknop te draaien. Het symbool voor uitgestelde start wordt op het scherm weergegeven. Vervolgens kunt u de bakmodus, de temperatuur en de baktijd selecteren zoals uitgelegd in de vorige hoofdstukken. Wanneer u de bakparameters hebt gevalideerd, wordt de informatie op het scherm weergegeven en blijft de oven in de stand-by-modus. Wanneer het tijd is voor de uitgestelde start, begint het bakken automatisch. Als het bakproces gestopt is, schakelt de oven automatisch uit.

Als u de lopende bereiding wilt stoppen, drukt u op de knop .

**De timer instellen:** u kunt de timer gebruiken als kookwekker. Deze werkt onafhankelijk van de oven. De pieptoon van de timer is anders dan die van de oventimer. Zo kunt u het signaal van einde baktijd onderscheiden van het signaal van de timer.

Druk in de standby-modus op de knop . Selecteer de duur met de instelknop. Druk vervolgens nogmaals op de knop . Het aftellen van de timer begint.

## 3. EXTRA FUNCTIES

### 3.1 Snel voorverwarmen

Om de tijd die nodig is om uw oven op te warmen te verkorten, kunt u de functie snel voorverwarmen gebruiken. Deze functie is compatibel met de volgende bakmodi:

Traditioneel

Hete lucht

Traditioneel + luchtcirculatie

Grill

Dubbele grill + luchtcirculatie

Dubbele grill

Onderwarmte + Luchtcirculatie

Onderwarmte

**Opmerking:** om een gelijkmatig bakresultaat te garanderen, wacht u tot het voorverwarmen is voltooid voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Selecteer een bakmodus en pas de instellingen aan. Druk vervolgens op de knop . Het symbool voor snel voorverwarmen verschijnt op het scherm. Het snel voorverwarmen begint direct. Als de gewenste temperatuur is bereikt, hoort u een


geluidssignaal en knippert het symbool voor snel voorverwarmen. U kunt nu uw eten in de oven zetten.

**Opmerking:** u kunt het snel voorverwarmen tijdens het programmeren of tijdens de werking ervan annuleren door op de knop  te drukken.

## 3.2 Kinderbeveiliging

Uw apparaat is voorzien van een kinderbeveiliging die voorkomt dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld en de instellingen worden gewijzigd.

Druk lang op de knop  (> 3 seconden): de kinderbeveiliging is geactiveerd en het bedieningspaneel is vergrendeld. Het symbool  wordt op het scherm weergegeven. Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, drukt u nogmaals lang (> 3 seconden) op dezelfde knop en het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

**Opmerking:** u kunt de kinderbeveiliging activeren en deactiveren wanneer de oven in gebruik is of in de stand-bymodus staat door lang (> 3 seconden) op de knop  te drukken.

# 4. REINIGING EN ONDERHOUD

## 4.1 Reiniging en onderhoud

Als u uw apparaat zorgvuldig onderhoudt en schoonmaakt, blijft het er als nieuw uitzien en blijft het lang goed werken. Hieronder vindt u tips voor het onderhouden en schoonmaken van uw apparaat.

**Gevaar voor elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan elektrische schokken veroorzaken. Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger.

**Gevaar voor brandwonden!**

Maak het apparaat nooit direct na gebruik schoon. Laat het eerst voldoende afkoelen.

**Gevaar voor ernstige schade aan de gezondheid!**

De energie van de microgolfoven kan ontsnappen als de deur van het kookcompartiment defect is of als een deurafdichting beschadigd is. Gebruik het apparaat nooit als de deur van het kookcompartiment of de deurafdichting beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice.

## Opmerkingen

Er kunnen kleine kleurverschillen op de voorkant van het toestel ontstaan, dit komt door het gebruik van verschillende materialen zoals glas, plastic en metaal.

Schaduwen op het bedieningspaneel kunnen het weerkaatste licht van de oven zijn.

Onaangename geuren, bijvoorbeeld na het bakken van vis, kunnen eenvoudig worden verwijderd. We raden aan om een paar druppels citroensap in een kopje met water te gieten. Zet ook een lepeltje in het kopje om vertraagd koken te voorkomen.

Verwarm het kopje gedurende 1 tot 2 minuten in de magnetronstand op maximaal vermogen.

Geschikte reinigingsmiddelen:

Gelieve de aanwijzingen in de tabel in acht te nemen om de verschillende oppervlakken niet te beschadigen door het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen. Gelieve niet de volgende middelen te gebruiken:

- agressieve of schurende reinigingsmiddelen,
- metalen of glazen schrapers voor het reinigen van de raampjes van de deur,
- metalen of glazen schrapers voor het reinigen van de deurafdichtingen,
- scrubpads of schuurponsen,
- reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte.

Voordat u nieuwe sponzen gebruikt, dient u deze grondig te wassen.

Zorg ervoor dat alle oppervlakken droog zijn voordat u het apparaat gebruikt.

Oppervlakte	Reinigingsmiddelen
Voorkant van het apparaat	Zeepwater: reinig met een vaatdoek en droog af met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glazen of metalen schrapers.
Voorkant van het apparaat met roestvrijstalen onderdelen	Zeepwater: reinig met een vaatdoek en droog af met een zachte doek. Kalkvlekken, vetspetters, zetmeel en eiwit onmiddellijk verwijderen. Dit vuil kan corrosie veroorzaken. Onderhoudsproducten speciaal ontworpen voor roestvrij staal zijn te koop bij de klantenservice of in speciaalzaken. Gebruik geen glasreiniger of glazen of metalen schrapers.

Kookcompartiment	Zeepwater of water gemengd met witte azijn: reinig met een vaatdoek en droog af met een zachte doek. Bij sterke vervuiling: geen spuitbussen of andere agressieve schoonmaak- of schuurmiddelen gebruiken. Scrubpads, schuursponzen of fornuisreinigers worden ook niet aanbevolen. Deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten. Laat oppervlakken volledig drogen.
Uitsparing in het kookcompartiment	Vochtige doek: zorg ervoor dat er geen water via het draaiplateau van de microgolfoven in de binnenkant van het apparaat komt.
Schappen	Warm zeepwater: gebruik speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal of was ze in de vaatwasser.
Bedieningspaneel	Glasreiniger: reinigen met een vaatdoek. Gebruik geen glazen schraper.
Afdichtingen	Warm zeepwater: reinigen met een vaatdoek, niet schuren. Gebruik geen glasreiniger of glazen of metalen schrapers.

## 4.2 Storingen en oplossingen

Storingen zijn vaak eenvoudig op te lossen. Als er zich een storing voordoet, controleer dan of deze geen verband houdt met oneigenlijk gebruik en raadpleeg de onderstaande tabel om de storing zelf te verhelpen, voordat u contact opneemt met de klantenservice.


Vaak kunt u het technische defect van het apparaat zelf verhelpen.

Gevaar voor elektrische schok!

Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Alleen een door ons opgeleide monteur van de door ons opgeleide servicedienst is bevoegd om reparaties uit te voeren.

Tabellen met fouten

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing/informatie
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Controleer de zekering in de zekeringkast
	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	Stroomonderbreking	Controleer of lampen en andere keukenapparatuur werken.

Het apparaat werkt niet.  wordt weergegeven op het scherm.	De kinderbeveiliging is geactiveerd.	Schakel de kinderbeveiliging uit (zie hoofdstuk Kinderbeveiliging).
De magnetronfunctie start niet.	De deur is niet goed gesloten.	Controleer of er voedselresten of vuil vastzitten die voorkomen dat de deur goed sluit.
Het opwarmen van voedsel in de magnetron duurt langer.	Het geselecteerde vermogen is te laag.	Stel een hoger vermogen in.
	De hoeveelheid voedsel is belangrijker dan normaal.	Wanneer u de hoeveelheid voedsel verdubbelt, zou u ook de kooktijd bijna moeten verdubbelen.
	Het eten was kouder dan normaal.	Roer of draai voedsel tijdens het bakken.
Het is niet mogelijk om een bepaalde bakmodus of een bepaald vermogen te selecteren.	De temperatuur, het vermogen of de combinatie van parameters zijn niet compatibel.	Selecteer een toegestane instelling.
E-01 wordt weergegeven op het scherm	De automatische thermische beveiligingsstop is geactiveerd.	Neem contact op met de dienst na verkoop.
E-04 wordt weergegeven op het scherm	De automatische thermische beveiligingsstop is geactiveerd.	Neem contact op met de dienst na verkoop.
E-17 wordt weergegeven op het scherm	Snel voorverwarmen werkt niet.	Neem contact op met de dienst na verkoop.

## 4.3 Acrylamide in voeding

Over welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide komt vooral voor in zaden en aardappelen die op hoge temperaturen worden verhit, zoals frietjes, chips, toast, broodjes, brood en ander fijn gebak (droge cake, peperkoek, speculaas).

Tips voor het verminderen van acrylamide

Algemeen	Probeer de baktijd te verkorten. Kook voedsel tot het lichtbruin is. Grote, dikke stukken bevatten minder acrylamide.
Droge cupcakes, ovenfrietjes	Bak op maximum 200 °C in traditionele modus of op 180 °C in heteluchtmodus. Eiwitten en eidooiers verminderen de vorming van acrylamide. Verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat en in één enkele laag. Kook minimaal 400 g per bakplaat, zodat de frietjes niet uitdrogen.

## 4.4 Technische gegevens

Technische gegevens

Nominale spanning	230V~, 50Hz
Maximaal vermogen	3000 W
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron)	900 W
Ovencapaciteit	50 l
Buitenafmetingen zonder handvat	595 (B) x 565 (D) x 454 (H) mm
Nettogewicht	ongeveer 38,8 kg



**Lichtbron vervangbaar (alleen LED) door een professional.**  
**Dit product bevat twee lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G.**



# VERWIJDEREN



{ } De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) vereist dat gebruikte huishoudelijke apparaten niet bij het normale huisvuil worden weggegooid. Gebruikte apparaten moeten afzonderlijk worden ingezameld om het teruggewinningspercentage en de recycling van de materialen waaruit het is gemaakt, te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen.

Het symbool met de doorgekruiste vuilnisbak is op alle producten aangebracht om u te herinneren aan de verplichtingen van de gescheiden inzameling. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten of hun verdeler over de te volgen procedure voor het verwijderen van hun apparaat.

Informatie over de betekenis van het conformiteitsmerkteken



De CE-markering geeft aan dat het product voldoet aan de belangrijkste eisen van de Europese richtlijnen 2014/35/EG (laagspanning), 2014/30/EG (elektromagnetische compatibiliteit), 2011/65/EU (vermindering van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur (EEE)).

De garantie dekt geen slijtende onderdelen van het product, noch problemen of schade als gevolg van:

1. oppervlakteschade door normale slijtage van het product;
2. defecten of schade door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
3. elke vorm van incident, misbruik, foutief gebruik, ongeoorloofde wijziging, demontage of reparatie;
4. elke onjuiste vorm van onderhoud, gebruik niet in overeenstemming met de instructies met betrekking tot het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
5. elk gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn geleverd of goedgekeurd. De garantie vervalt als het naamplaatje en/of serienummer van het product wordt verwijderd.

NOTES:

**scholtes.com**