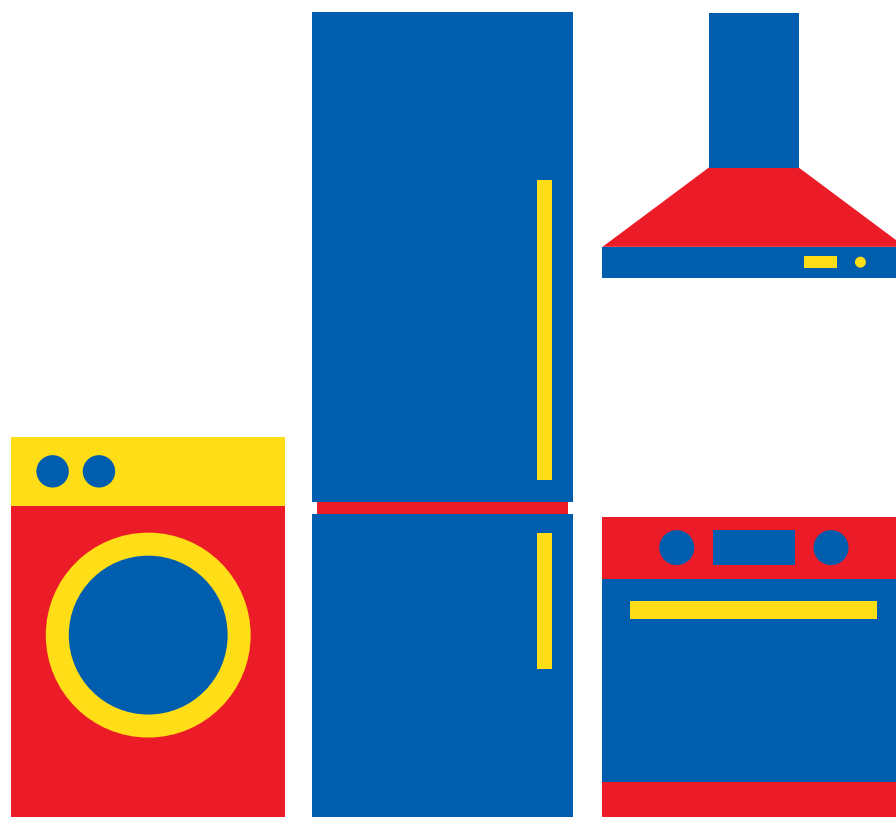


SCHOLTES

Micro ondes combiné

SOKC1410X

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>





FOUR

Manuel d'utilisation

- EN Oven - User guide
- ES Horno - Guía de utilización
- IT Forno - Istruzioni per l'uso
- PT Forno - Guia de utilização
- NL Oven - Gebruiksgids
- DE Ofen - Bedienungsanleitung
- GR Φούρνος - Οδηγίες Χρήσης

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

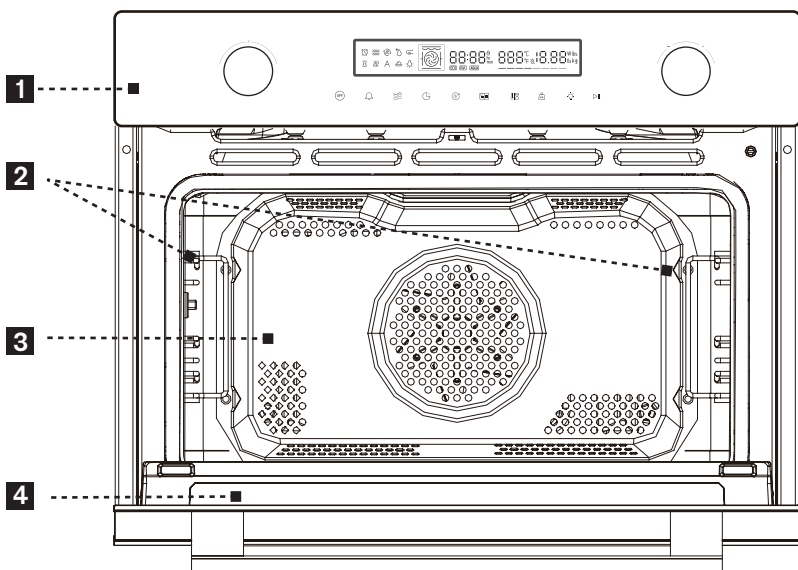
4 - Nettoyage et entretien

- 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 liés 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

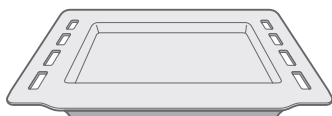
1.2 Accessoires

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.

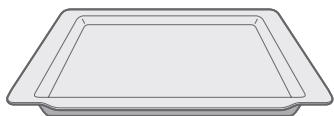


Plaque de cuisson émaillée

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

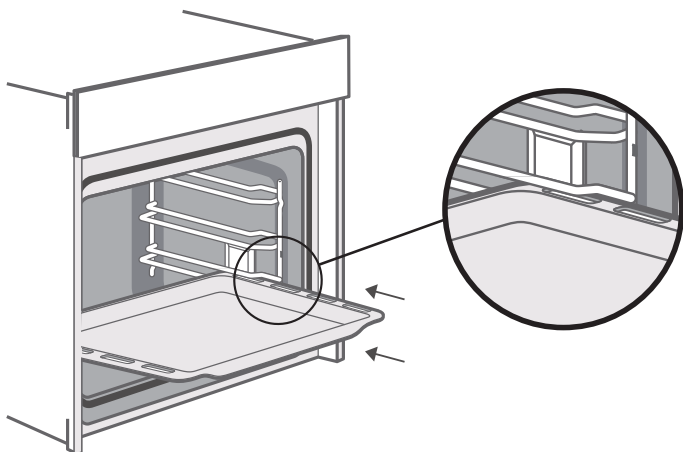


Plaque de cuisson en verre

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

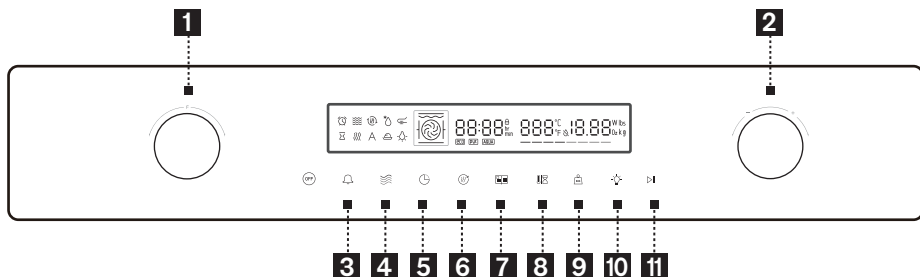
Pour la récupération de liquides, comme l'eau ou les graisses générées pendant la cuisson.

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	180°C 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 Gril	180°C 100-235°C	Pour griller les aliments plats et le brunissement des aliments.
	Air pulsé + chaleur de sole	180°C 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

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



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.



Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr