



# 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
- 1.2 Accessoires
- 1.3 Bandeau de commande

## 2 - Modes et utilisation

- 2.1 Modes de cuisson
- 2.2 Modes supplémentaires
- 2.3 Utilisation de votre four
- 2.4 Cuisiner avec les accessoires

## 3 - Fonctions spéciales

- 3.1 Préchauffage rapide
- 3.2 Minuterie
- 3.3 Verrouillage de sécurité pour enfants
- 3.4 Mode Shabbat

## 4 - Nettoyage et entretien

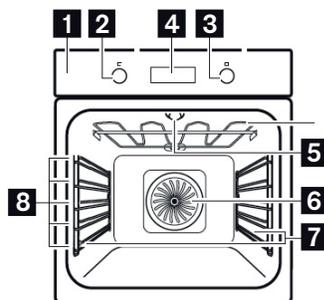
- 4.1 Mode pyrolytique
- 4.2 Porte de l'appareil
- 4.3 Gradins latéraux
- 4.4 Anomalies et solutions
- 4.5 Informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Avant d'utiliser votre produit merci de prendre connaissance des consignes d'installation et des instructions de sécurité. Les consignes de sécurité doivent être lues avec attention. Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures ou des dommages qui résulteraient d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

# 1. DESCRIPTION DU PRODUIT

## 1.1 Description du four

1. Bandeau de commande
2. Sélecteur pour les fonctions
3. Sélecteur pour la température et la durée
4. Afficheur
5. Gril
6. Ventilateur
7. Gradins amovibles
8. Niveaux d'enfournement

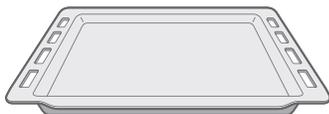


## 1.2 Accessoires



### Grille

Pour les récipients, les moules à gâteaux et les plats allant au four. Pour les rôtis et les pièces à griller.

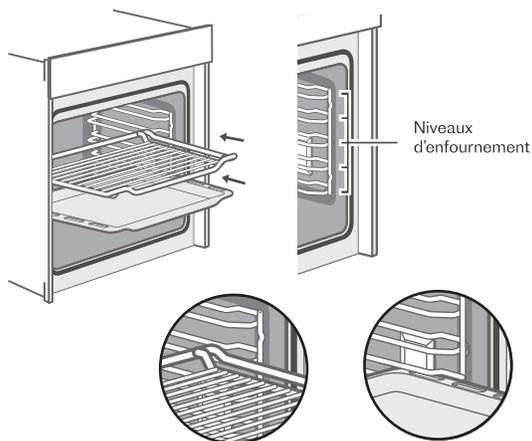


### Plat multi usages, lèchefrite

Pour les gâteaux cuits sur la plaque et les petites pâtisseries.

Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'affecte pas leur utilisation. Une fois refroidis, ils retrouvent leur forme d'origine.

Mise en place des accessoires : La cavité dispose de cinq niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut. Les accessoires peuvent être retirés jusqu'à environ la moitié sans qu'ils ne basculent.



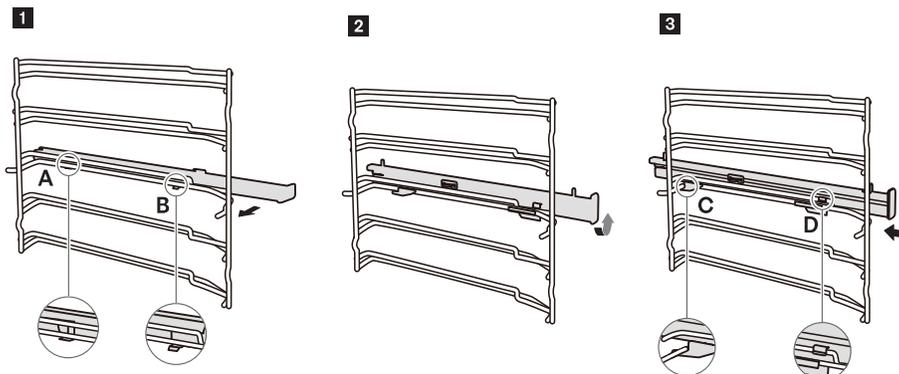
### Remarque

1. Veillez à ce que les grilles soient toujours introduites dans le bon sens comme illustré ci-dessus.
2. Veillez à toujours introduire les accessoires entièrement afin qu'ils ne soient pas en contact avec la porte de l'appareil.

### Installer les rails télescopiques

(Le rail droit s'installe de la même façon que le rail gauche présenté ci-dessous)

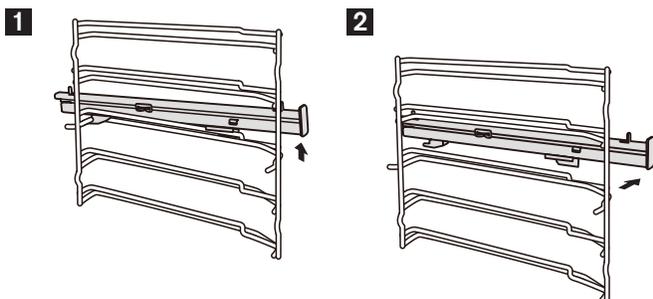
1. Poser les points A et B du rail télescopique à l'horizontale sur la grille extérieure.
2. Tourner le rail télescopique dans le sens anti-horaire (dans le sens horaire pour le rail droit) de 90°.
3. Tirer le rail vers l'avant jusqu'à ce que le point C soit fixé dans la grille inférieure et le point D dans la grille supérieure.



## Démonter les rails télescopiques

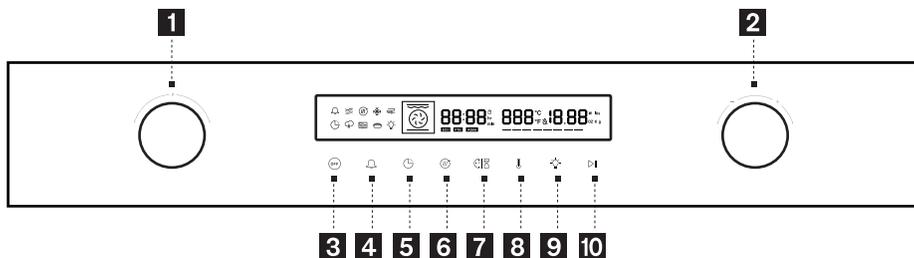
(le rail droit se démonte de la même façon que le rail gauche présenté ci-dessous)

1. Soulever un côté du rail.
2. Soulever l'ensemble du rail et retirer-le vers le côté.



## 1.3 Bandeau de commande

1. Sélection du mode de cuisson ( le four se met en marche lors que vous tournez le sélecteur)
2. Réglage de la température et du temps
3. Arrêt du four
4. Minuterie indépendante / verrouillage de sécurité enfants (pression longue >3s)
5. Départ différé
6. Préchauffage rapide
7. Durée de cuisson / réglage de l'heure
8. Sélection de température
9. Paramètres d'éclairage
10. Fonctions démarrage et 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 30-250°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.
	ECO	140°C 140-240°C	Pour une cuisson faible en terme de consommation énergétique.
	Traditionnel + Air brassé	160°C 50-250°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	180°C 150-250°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 50-250°C	Pour la cuisson de poissons entiers et de gros morceaux de viande. Le ventilateur distribue la chaleur uniformément autour des aliments.
	Double Grill	180°C 150-250°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	170°C 30-220°C	Pour ajouter du brunissement aux bases des pizzas, des tartes et des pâtisseries ou pour la cuisson au bain marie. Seule la résistance de sole est activée.
	Décongélation	-	Pour décongeler délicatement les aliments congelés.
	Etuve	40°C 30-45°C	Pour laisser lever la pâte et le levain ainsi que pour la fermentation de yaourts.

**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 Modes supplémentaires

	Autonettoyage pyrolytique	Pyr	Pour activer la fonction de nettoyage pyrolytique. Cette fonction brûlera les salissures résiduelles dans le four.
SAB	Fonction Shabbat		Permet le fonctionnement du four en maintien au chaud durant maximum 80h sans action utilisateur.
	Préchauffage rapide		Permet d'atteindre la température programmée dans un délai plus court.

## 2.3 Utilisation de votre four

### 2.3.1 Avant la première utilisation

Réglage de l'heure : avant la première utilisation, vous devez régler l'heure. Après le branchement du four, appuyez sur la touche . Vous pourrez alors régler d'abord les heures en tournant le bouton droit. Appuyez de nouveau sur la touche , vous pourrez alors régler les minutes avec le bouton droit. Appuyez de nouveau sur la touche pour confirmer les paramètres. L'horloge a un affichage 24 heures.

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 et les gradins latéraux de la cavité. Nettoyer les accessoires et les gradins latéraux soigneusement à l'aide d'eau savonneuse et d'un chiffon doux ou d'une brosse non-abrasive. Assurez-vous que la cavité ne contienne plus aucun emballage, comme des granulés de polystyrène ou des morceaux de bois qui peuvent présenter un risque d'incendie. Essuyer les surfaces de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide. Afin d'enlever l'odeur typique présente sur tout nouvel appareil, chauffer l'appareil vide avec la porte du four fermée. Veiller à bien aérer la cuisine pendant que l'appareil chauffe pour la première fois. Garder les enfants et les animaux de compagnie hors de la cuisine pendant ce processus. Fermer la porte des chambres adjacentes. Ajuster les paramètres comme indiqué ci-dessous. Vous trouverez les informations concernant le réglage du mode de cuisson et de la température dans le chapitre suivant.

Réglages	
Mode de cuisson	
Temps	2h

Une fois l'appareil refroidi :  
Nettoyer les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et une éponge.  
Sécher toutes les surfaces.  
Installer les gradins latéraux.

### 2.3.2 Utilisation du four

Sélectionner un mode de cuisson : Tournez le bouton des fonctions du four pour sélectionner votre mode de cuisson. La température par défaut s'affiche. Tourner le bouton droit afin de régler la température de cuisson souhaitée et appuyer sur la touche démarrage  pour lancer la cuisson.

**Remarque :** si vous ne validez pas votre sélection en appuyant sur la touche démarrage, le four retournera automatiquement en mode veille après 5 minutes.

Vous pouvez interrompre la cuisson en appuyant sur la touche  ou l'arrêter en appuyant sur la touche .

**Remarque :** Si vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque la cuisson est en cours, elle sera interrompue.

Veillez faire attention au risque de brûlures. Ne couvrez pas les fentes de ventilation, l'appareil risque de surchauffer. Pour refroidir votre four plus rapidement après l'utilisation, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner le temps nécessaire après l'arrêt du four.

Régler la durée de cuisson : Après avoir réglé le mode de cuisson et la température, vous pouvez définir la durée de cuisson de votre plat.

Appuyez sur la touche  et tournez le bouton droit pour ajuster la durée de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche démarrage  pour lancer la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore vous informera et le four s'éteindra automatiquement.

Programmer un départ différé : Sélectionner un mode et une durée de cuisson, appuyer ensuite sur la touche départ différé .

Les heures de l'horloge clignotent ; sélectionner l'heure de fin de cuisson souhaitée et confirmer en appuyant sur la touche départ différé. Ensuite, les minutes clignotent, répéter le processus et valider les minutes en appuyant sur la touche démarrage.

Sur l'écran, le symbole départ différé s'affiche en clignotant. Le four démarre automatiquement et s'éteint lorsque la cuisson est terminée.

**Remarque :** Pendant que le four fonctionne, vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température en utilisant les sélecteurs du mode de cuisson et de la température/durée. Après avoir effectué les ajustements et sans autre action, le four appliquera les nouveaux réglages après 6 secondes.

Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur la touche . La durée programmée s'affiche sur l'écran en clignotant. Vous pouvez l'ajuster avec le bouton droit. Après avoir effectué les ajustements et sans autre action, le four appliquera les nouveaux réglages après 6 secondes. Si vous avez programmé un départ différé, il n'est pas possible de faire de modification.

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

## 2.4 Cuisiner avec les accessoires

### 2.4.1 Sonde à viande (suivant modèle)

Insérer la grille au niveau de gradin 2 ou 3.

Insérer la sonde jusqu'à ce que l'anneau situé sur la sonde soit en contact avec la viande.

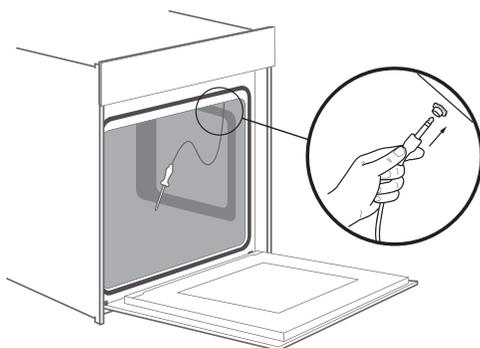
Brancher la sonde dans la prise qui se trouve à l'intérieur du four comme indiqué ci-dessous. Veillez à défaire le petit écrou qui protège la prise.

Le bandeau de commande passera automatiquement au mode sonde à viande.

Régler la température du four et la température de la sonde à viande en suivant les instructions du bandeau de commande.

Fermer la porte du four.

Appuyez sur la touche départ  pour démarrer la cuisson.



**Attention :** Veuillez utiliser un gant de cuisine pour enlever la sonde. Ne pas utiliser de pince. Si la sonde est enlevée avant que la température à cœur ne soit atteinte, le four ne s'éteint pas automatiquement.

Le nettoyage pyrolytique ne fonctionnera pas si la sonde est branchée. Retirer la sonde avant l'auto-nettoyage du four. Ne pas ranger la sonde dans le four.

## 2.4.2 Pierre à pizza (suivant modèle)

Placer la pierre à pizza dans la cavité du four lorsqu'elle est froide.

Préchauffer le four (si nécessaire) avec la pierre à pizza à l'intérieur.

Placer les aliments sur la pierre à pizza avec une pelle à pizza.

Lorsque la cuisson est terminée, décoller la pizza avec une spatule et laisser la pierre à pizza dans le four jusqu'à ce qu'elle soit entièrement froide.

Pour nettoyer votre pierre à pizza :

Utiliser une spatule métallique pour enlever les aliments collés sur la surface de la pierre.

Ne jamais utiliser de liquide vaisselle sur une pierre à pizza.

Ne pas laisser la pierre à pizza tremper dans l'eau trop longtemps.

Si des tâches restent présentes sur la pierre à pizza, cela n'affectera pas ses propriétés. Placer la pierre dans le four lorsqu'elle est nettoyée ou la ranger dans un endroit sûr.

**Avertissement :** Ne mettez jamais une pierre froide dans un four chaud. Ne pas graisser ou huiler la pierre à pizza.

# 3. FONCTIONS SPECIALES

## 3.1 Préchauffage rapide

Pour raccourcir le temps de préchauffage, vous pouvez utiliser la fonction préchauffage rapide. Sélectionnez votre mode de cuisson en tournant le bouton gauche du four, puis appuyez sur la touche . Le symbole de la fonction préchauffage rapide s'affiche.

Si le mode sélectionné n'est pas compatible avec le préchauffage rapide, un signal sonore vous en informe.

**Remarque :** le préchauffage rapide n'est pas compatible avec le mode décongélation et la fonction étuve.

## 3.2 Minuterie

Vous pouvez utiliser la fonction minuterie indépendante en appuyant sur la touche . Appuyer sur la touche minuterie : les heures clignotent. Régler l'heure et appuyer de nouveau sur la touche, les minutes clignotent. Régler les minutes et valider en appuyant de nouveau sur la même touche. Lorsque le temps réglé est écoulé, le four vous en informe en émettant un signal sonore. Cette fonction est utilisée indépendamment du four.

**Remarque :** Vous pouvez régler le minuteur lorsqu'une cuisson est en cours mais la fonction est indisponible lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson et une température.

## 3.3 Verrouillage de sécurité pour enfants

Votre appareil dispose de la sécurité enfants. En l'activant, il est impossible d'allumer le four accidentellement ou de modifier les paramètres.

Faites un appui long (3 secondes) sur la touche , la sécurité enfants est alors activée et le symbole  s'affiche. Appuyez de nouveau pendant > 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 allumé ou en mode veille par un appui long (>3 secondes) sur la touche .

## 3.4 Mode Shabbat

Pour activer le mode Shabbat, faire un appui long (>3 secondes) sur la touche . SAB s'affiche sur l'écran et la minuterie affichera 24 heures en clignotant. Vous pouvez ajuster la durée si nécessaire en tournant le bouton droit jusqu'à 80 heures maximum. Une fois le mode Shabbat terminé, votre four sera automatiquement mis en mode veille.

**Remarque :** Lorsque le mode Shabbat est activé, le four ne s'allume et ne s'éteint pas automatiquement. Le réglage de la durée de cuisson n'est pas disponible. Pendant le mode Shabbat, l'éclairage ne fonctionne pas.

De plus, le ventilateur et le ventilateur de refroidissement sont inactifs.

La seule touche opérationnelle est , toutes les autres touches ne fonctionnent pas. Lorsque le mode Shabbat est actif, aucune information ne s'affiche sur l'écran.

Le mode Shabbat vous permet de régler une durée de cuisson jusqu'à 80 heures et de maintenir vos plats au chaud.

Annulation du mode Shabbat

Appuyez sur la touche , le mode Shabbat est désactivé. Toutes les fonctions de votre four sont de nouveau accessibles.

# 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## 4.1 Mode pyrolytique

Votre appareil est équipé de l'auto-nettoyage pyrolytique.

La cavité est chauffée à une température très élevée. Tous les résidus des cuissons, des rôtisseries et des pâtisseries seront ainsi brûlés. Pour votre sécurité, la température et la durée du nettoyage ne pourront pas être ajustées.

**Remarque :** Pour votre sécurité, la porte de la cavité est automatiquement verrouillée. Elle ne peut pas être ouverte tant que la cavité n'est pas suffisamment refroidie. L'éclairage ne fonctionne pas lorsque le nettoyage pyrolytique est en cours.

**Avertissement :** La cavité devient extrêmement chaude en mode pyrolytique. N'essayez jamais d'ouvrir la porte de l'appareil tant que le symbole verrouillage est affiché sur l'écran. Laissez l'appareil refroidir. Gardez les enfants, les personnes handicapées et les personnes âgées n'ayant pas les capacités autonomes suffisantes loin de l'appareil. Risque de dommages graves à la santé ! Le mode pyrolytique chauffe la cavité à une température très élevée de sorte que les salissures résiduelles des cuissons, rôtisseries et pâtisseries brûleront. Ce processus libère des vapeurs qui risquent d'irriter les muqueuses. Pendant que le nettoyage est en cours d'exécution,

gardez la cuisine bien ventilée. Evitez de rester dans la pièce trop longtemps. Gardez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart et suivez toujours les instructions d'utilisation.

**Avertissement :** Avant de démarrer le nettoyage pyrolytique : Retirez les accessoires et les ustensiles de cuisson de la cavité, y compris les rails télescopiques. Retirez manuellement l'essentiel des salissures résiduelles.

Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et le long des bords de la cavité dans la zone autour du joint. Ne pas frotter ou enlever le joint. Pendant ces opérations, assurez-vous que le four est éteint.

**Avertissement :** Risque d'incendie ! Un excès de résidus de nourriture, de matières grasses et de jus de cuisson présente un risque de départ de feu lorsque le mode pyrolytique est en cours. Avant de démarrer le cycle pyrolytique, éliminez toujours les résidus alimentaires et les salissures de la cavité. N'utilisez pas le mode pyrolytique pour nettoyer les accessoires. L'appareil peut devenir chaud à l'extérieur en mode pyrolytique. Ne jamais accrocher d'objets combustibles, par exemple des torchons, sur la poignée de la porte. Ne placez rien à proximité de l'appareil. Éloignez les enfants de l'appareil.

Si le joint de la porte est endommagé, une chaleur très importante sera générée autour de la porte de l'appareil. Ne pas récurer ou enlever le joint. Ne jamais utiliser l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.

Risque de dommages graves à la santé ! L'appareil devient très chaud lorsque le mode pyrolytique est en cours. Le revêtement des plaques de cuisson et des ustensiles est détruit et des gaz nocifs sont libérés. Ne nettoyez jamais les plaques de cuisson ou les moules à gâteaux en mode pyrolytique. En général, vous ne devez pas utiliser le mode pyrolytique pour nettoyer les accessoires.

## 4.1.1 Réglage du mode auto-nettoyage pyrolytique

Sélectionnez le mode «Pyrolyse» en tournant le bouton gauche, l'écran affichera PYr. Vérifiez que tous les accessoires et les aliments sont enlevés même les supports latéraux (voir les détails concernant les gradins ci-dessous), veillez à bien fermer la porte.

Appuyez sur la touche  pour commencer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage est terminé :

Un signal sonore retentit en continu et le four arrête de chauffer. Cela signifie que le mode pyrolytique est terminé. Vous pouvez appuyer sur la touche  afin de désactiver le signal sonore ou attendre que le signal s'arrête automatiquement après quelque temps. Lorsque la cavité est suffisamment refroidie, utilisez un chiffon humide pour retirer les cendres se trouvant dans la cavité et autour de la porte de l'appareil.

## 4.1.2 Interrompre ou arrêter le nettoyage pyrolytique

Lorsque le mode pyrolytique démarre, le four est automatiquement verrouillé. Si vous souhaitez interrompre ou annuler le nettoyage, il est impossible d'ouvrir la porte jusqu'à ce que l'appareil soit suffisamment froid pour permettre le déverrouillage de la porte.

**Remarque :** Un entretien insuffisant peut entraîner l'apparition des dépôts blancs résiduels sur les surfaces de l'émail. Il s'agit de résidus d'aliments inoffensifs. Cela n'a pas d'influence sur les performances de l'appareil. Vous pouvez enlever ces résidus à l'aide de jus de citron ou d'autres produits d'entretien si nécessaire.

## 4.2 Porte de l'appareil

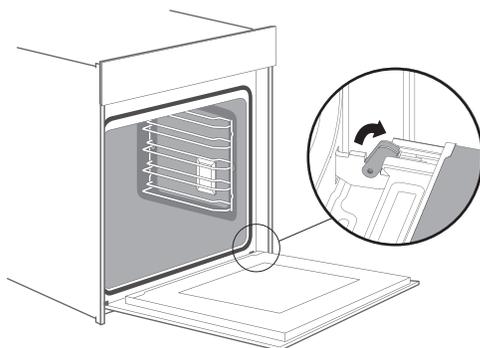
### 4.2.1 Décrocher la porte de l'appareil

Ouvrez la porte de l'appareil entièrement.

Rabattez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.

Fermez la porte de l'appareil jusqu'aux butées.

Avec les deux mains, saisissez la porte sur les deux côtés et tirez-la vers le haut.



### 4.2.2 Accrocher la porte de l'appareil

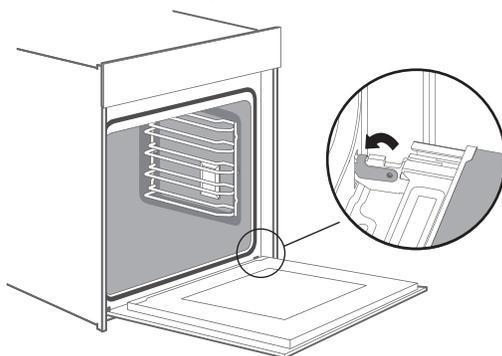
Accrocher la porte de l'appareil en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

Lorsque vous accrochez la porte sur l'appareil, assurez-vous que les deux charnières soient placées correctement sur les trous d'installation devant la cavité.

Assurez-vous que les charnières soient mises dans la bonne position. Vous devez pouvoir les insérer facilement sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez que les charnières soient correctement insérées dans les trous.

1. Ouvrez la porte de l'appareil entièrement. En ouvrant la porte de l'appareil, vous pouvez de nouveau vérifier si les charnières sont mises en place correctement. Si cela n'est pas le cas, vous ne pourrez pas ouvrir la porte entièrement. Rabattez les deux leviers de verrouillage.
2. Fermez la porte de la cavité. En même temps, nous vous recommandons vivement de vérifier de nouveau si la porte est installée correctement et de vous assurer que les grilles de ventilation ne soient pas à moitié scellées.

### 4.2.3 Enlever le capot de la porte



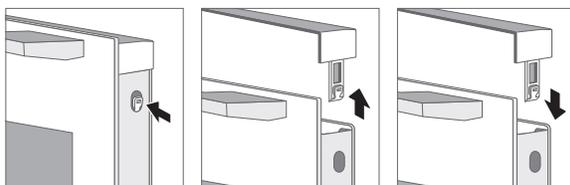
Retirez la porte de l'appareil comme indiqué ci-dessus.

L'insert en plastique dans le capot de la porte peut être décoloré. Pour effectuer un nettoyage en profondeur, vous pouvez enlever le capot.

Maintenez les côtés droit et gauche du capot et retirez-le.

Après avoir retiré le capot de la porte, il est possible de démonter les autres parties facilement pour continuer le nettoyage. Lorsque le nettoyage de la porte de l'appareil est terminé, remettez le capot en place jusqu'à ce qu'un "clic" vous informe que le capot est correctement remis dans sa position.

Veillez installer la porte et la fermer entièrement.



**Avertissement :** Même si la porte de l'appareil est correctement installée, le capot peut être démonté.

Lorsque le capot de la porte n'est plus en place, les verres se trouvant à l'intérieur de la porte peuvent tomber et provoquer des dommages et blessures.

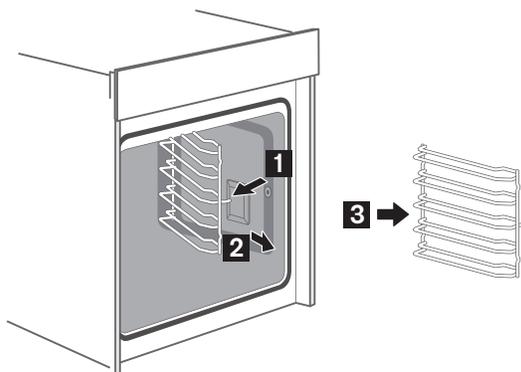
**De plus, comme le poids de la porte est réduit lorsque le capot et les verres ne sont plus installés, les charnières se ferment plus facilement et vous risquez de vous coincer les doigts. Veillez à éloigner vos mains des charnières.**

En raison des deux points ci-dessus, nous vous recommandons fortement de ne pas enlever le capot de la porte à moins que la porte de l'appareil n'ait été enlevée au préalable. Les dommages causés par une mauvaise manipulation ne sont pas couverts par la garantie.

## 4.3 Gradins latéraux

Lors du nettoyage pyrolytique ou pour tout nettoyage manuel de la cavité et des rails télescopiques, vous pouvez démonter les gradins latéraux se trouvant dans la cavité. Pour cela, tirez la partie frontale des gradins à l'horizontale vers l'intérieur jusqu'à ce que la partie n°1 du schéma ci-dessous se déclipse. Ensuite vous pouvez retirer les gradins comme illustré ci-dessous.

Afin de réinstaller les gradins latéraux dans la cavité, veuillez d'abord placer la partie arrière des gradins dans les trous présents dans la cavité, puis installer la partie n°1 du schéma ci-dessous dans la cavité.



# 4.4 Anomalies et solutions

## 4.4.1 Corriger les anomalies

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.

L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifier le fusible dans le boîtier à fusibles
	Coupure de courant	Vérifier si l'éclairage et d'autres appareils de la cuisine fonctionnent
Les manettes sont tombées du bandeau de commande	Les manettes ont été démontées accidentellement	Les manettes peuvent être démontées. Il suffit simplement de les remettre à leur place dans le bandeau de commande et d'appuyer pour les fixer. Elles peuvent maintenant être tournées de la manière habituelle.
Les manettes ne tournent pas de façon fluide	Il y a des salissures sous les manettes.	Les manettes peuvent être démontées. Il suffit de tirer dessus pour les démonter. Vous pouvez également les pousser vers l'avant en donnant une légère pression par le côté arrière des manettes. Veuillez nettoyer les manettes avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'ustensiles coupants ou abrasifs. Ne pas rincer ou nettoyer au lave-vaisselle. Éviter de démonter les manettes pour que les supports restent solides.
Le ventilateur ne tourne pas en continu dans les modes avec air brassé	-	Cela est normal afin de garantir la meilleure répartition de l'air dans la cavité et les meilleures performances du four.

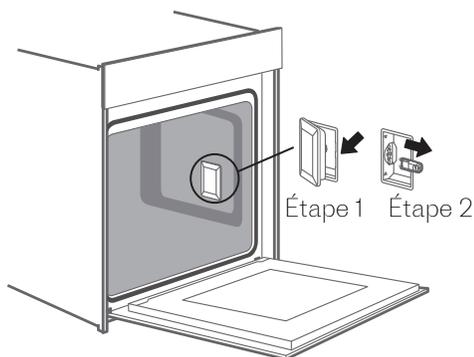
Après la cuisson, un bruit persiste et un flux d'air proche du bandeau de commande est présent	-	Le ventilateur de refroidissement est toujours en fonctionnement afin d'éviter l'humidité dans la cavité et pour refroidir le four. Il s'arrêtera automatiquement.
En respectant les instructions de la recette, les aliments ne sont pas suffisamment cuits	-	Une température différente de celle de la recette a été sélectionnée. Veuillez vérifier la température. Des quantités différentes de la recette ont été cuisinées. Veuillez vérifier la recette.
Brunissage non uniforme	-	La température réglée est trop importante ou le niveau d'enfournement doit être modifié. Vérifiez les recommandations dans la recette et les réglages effectués. Le revêtement et / ou la couleur et / ou le matériau des ustensiles de cuisson ne sont éventuellement pas adaptés au mode de cuisson sélectionné. Lorsque vous utilisez des modes conventionnels tels que la convection naturelle, privilégiez les ustensiles de couleur mate et foncée.
L'éclairage ne fonctionne pas	-	L'ampoule doit être remplacée

## 4.4.2 Remplacer l'éclairage du four

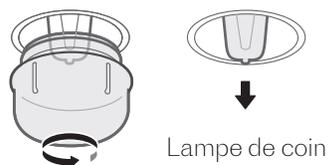
Si l'éclairage ne fonctionne plus, l'ampoule doit être remplacée (ampoule halogène résistante à la chaleur, 25W, 230V). Vous pouvez vous en procurer auprès de notre service après-ventes ou un distributeur spécialisé.

Lorsque vous manipulez l'éclairage, veuillez utiliser un torchon sec. Cela permet de prolonger la durée de vie de l'ampoule.

1. Veuillez placer un torchon dans la cavité froide afin d'éviter les endommagements. Tournez le cache en verre dans le sens anti-horaire et retirez-le (éclairage coin); retirez les gradins latéraux, ensuite tirez le cache en verre vers le côté avec un outil à tête plate (éclairage latéral).
2. Retirez l'ampoule – ne pas la tourner. Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Veuillez à installer l'ampoule correctement.
3. Revissez le cache en verre.
4. Retirez le torchon et remettez les fusibles en place afin de vérifier si l'éclairage fonctionne.
5. Pour l'éclairage latéral, si l'éclairage fonctionne correctement après le remplacement de l'ampoule, veuillez penser à remettre en place les gradins latéraux.



Lampe latérale



Si le cache de l'ampoule halogène est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer un nouveau couvercle en verre auprès du service après-vente.

### Mise en garde : Risque de choc électrique

Lorsque vous remplacez l'ampoule, le boîtier est sous tension. Avant de procéder au remplacement de l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise ou désactivez le fusible dans la boîte à fusibles.

Durée maximum d'utilisation (à l'exception du mode shabbat).

La durée maximale d'utilisation est 9 heures. Il s'agit d'une sécurité veillant à ce que vous n'ayez pas omis éteindre le four.

## 4.5 Informations conformément à la norme EU 65-66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	SOF P1610X / SOF P1610W SOF P1612X / SOF P1612W		
Type de four	Cavité simple		
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	72L	L
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	1.06	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0.69	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie gazière finale)	EC cavité à gaz	N/A	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz au cours d'un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie gazière finale)	EC cavité à gaz	N/A	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl cavité	81.9 at Traditionnel Air pulsé	kWh/cycle

# 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](http://www.quefairedemesdechets.fr)

Dear Customer,

For almost a century Scholtès has been developing state of the art appliances for every chef.

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

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

# Content

## 1 - Product description

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

## 2 - Modes

- 2.1 Cooking modes
- 2.2 Extra modes
- 2.3 Using your oven
- 2.4 Cooking with the accessories

## 3 - Extra functions

- 3.1 Quick preheat
- 3.2 Minute minder
- 3.3 Child safety lock
- 3.4 Shabbat mode

## 4 - Cleaning & maintenance

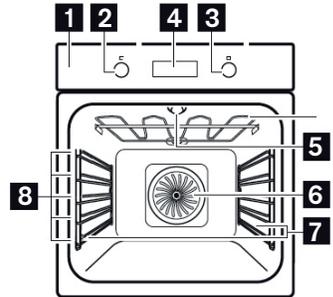
- 4.1 Pyrolytic mode
- 4.2 Door handling
- 4.3 Side racks
- 4.4 Anomalies & solutions
- 4.5 Information in accordance with the standard EU 65-66/2014

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 Oven

1. Control panel
2. Knob for the functions
3. Control knob for temperature and time
4. Display
5. Grill
6. Fan
7. Shelf support removable
8. Shelf positions

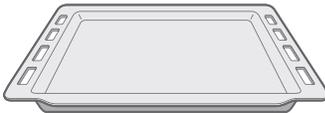


## 1.2 Accessories



### Wire Rack

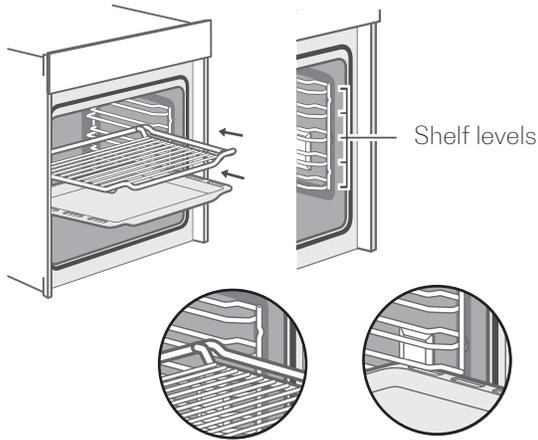
For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food.



### Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape. Inserting accessories: the cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.



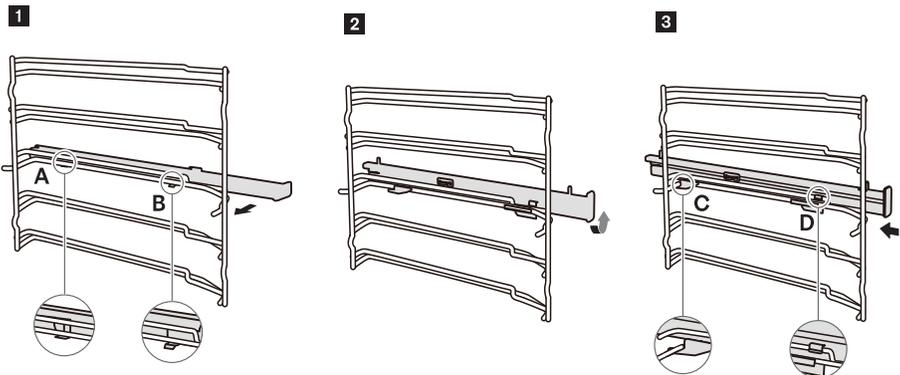
### Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round like the picture above.
2. Always Insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.

### Fix the telescopic runners

(take the left side for example same for right side)

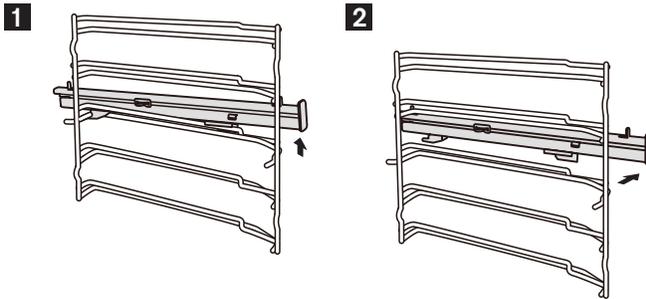
1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90°.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.



## Remove the telescopic runners

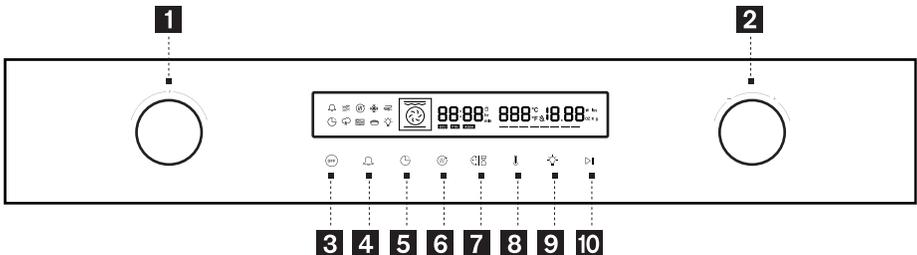
(take the left side for example same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.



## 1.3 Control panel

1. Cooking mode selection ( the oven switches on when you turn the selector)
2. Temperature or time settings
3. Switch off the oven
4. Independant timer / child lock safety (long press >3s)
5. Delay departure
6. Fast preheating
7. Cooking duration / time selection
8. Temperature selection
9. Lamp settings
10. Start & pause functions



# 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:

	Traditional	180°C 30-250°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.
	ECO	140°C 140-240°C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	160°C 50-250°C	For baking and roasting on one or several levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	180°C 150-250°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	180°C 50-250°C	For roasting whole fish and larger pieces of meat. The fan distributes the heat evenly around the food.
	Double Grill	180°C 150-250°C	For grilling flat items and for browning food.

	Bottom ventilated	180°C 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	170°C 30-220°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.
	Defrost	-	For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	40°C 30-45°C	For leaving yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

**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 Extra modes

	Pyrolytic Self-cleaning	Pyr	To turn up the pyrolytic cleaning function. This function burns off residual dirt in the oven.
SAB	Shabbat function		Allows to keep warm for 80 hours without touching the oven.
	Fast preheating		Allows to reach requested temperature in a shorter time.

## 2.3 Using your oven

### 2.3.1 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, press the  key then you can set time of day in hours by turning the right knob. Press again the  key then you set time in minutes with the right knob. Press the key to confirm the settings.

The clock has a 24-hour display.

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 and the side-racks from the cavity.

Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.

Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrenes pellets or wooden piece which may cause risk of fire.

Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.

To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.

Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up for the first time.

Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.

Adjust the settings as indicated here after. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

Settings	
Heating Mode	
Time	2h

Once the appliance has cooled down :

Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.

Dry all surfaces.

Install the side-racks.

### 2.3.2 Cooking with oven

Set a cooking mode : Turn the oven-function knob to select your cooking mode.

Temperature will be set by default. Turn the right knob to the adjusted cooking temperature and press the start key  to launch your cooking.

**Note :** if you do not press the start key oven will return to stand-by mode after 5 minutes.

During the cooking process, you can pause the cooking by pressing the  key or cancel it by pressing the  key.

**Note :** If you open the appliance door during an ongoing 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. To cool down your oven quicker after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterward .

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

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 delayed start cooking :** Set a cooking mode and a cooking time, then press on the delay departure key  .

The clock hour will blink ; adjust the hour of your cooking end time and confirm by pressing the delay departure key; minutes will then blink adjust it in the same way, and confirm by pressing the start key.

In the display the delay departure symbol will be switched on blinking . The oven will start automatically and will switched off once your cooking time is completed.

**Note :** While your oven is operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven cooking mode selection or temperature/time setting knob. After the change, with no other action and after 6 seconds the oven will apply new settings.

For modifying cooking duration time during the cooking process, please press  key, time display will blink; adjust to requested time with the right knob. With no action the new setting will be validated after 6 seconds. If you set a delay start cooking, you cannot do any change.

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

## 2.4 Cooking with the accessories

### 2.4.1 Meat probe (depending on model)

Adjust the oven rack so that the food will be evenly spaced between the upper and lower baking elements.

Insert the probe all the way into the meat until the ring at the end of the probe touches the meat.

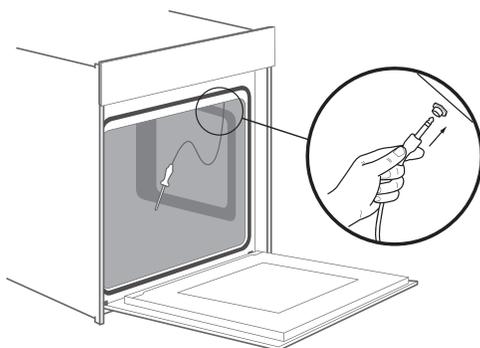
Insert the probe's plug into the outlet on the oven's interior wall.

The control panel will switch to the meat probe mode automatically .

Set the oven temperature and the meat probe temperature based on the guidance of control panel.

Get the oven door well closed.

Press the start key  to launch your cooking.



**Caution :** Use an oven mitt to remove the probe by hand. Do not use tongs on the probe. If the probe is removed before the set temperature is reached, the oven will not turn off automatically.

The pyrolytic function will not work if the probe is plugged in. Remove the probe before selfcleaning the oven. Do not store the probe in the oven.

## 2.4.2 Pizza stone (depending on model)

Place the pizza stone in the cold oven cavity.

Preheat the oven (if necessary) with the pizza stone in it.

Place the food on the pizza stone with a pizza paddle.

Once the cooking is completed take off the pizza with the paddle and leave the pizza stone in the oven, at least until it is entirely cooled down.

To clean your pizza stone :

Use a metal spatula to take off any food that is stuck to the stone's surface.

Never use dish soap on a pizza stone.

Do not let the pizza stone soak in water for too long.

Do not worry about the pizza stone getting stained, it will not affect its properties.

Place your stone back in the oven when cleaned or store it in a safe place.

**WARNING :** Never put a cold pizza stone in a hot oven. Do not grease or oil on the pizza stone.

# 3. EXTRA FUNCTIONS

## 3.1 Quick preheat

To shorten preheat time you can use quick preheat function. Select your cooking function by turning the oven cooking mode left knob, then press the  key, the quick preheat symbol will be displayed.

If the function selected cannot use quick preheat, then there will be a "beep" to advise you that preheat is not possible.

**Note :** quick preheat is not allowed in defrost and dough proving.

## 3.2 Minute minder function

You can use minute minder function by pressing  key. Press the key : hour will blink, adjust the hour and press again the key: minutes will blink adjust to requested time and validate by pressing the key.

At the end of requested time the oven will beep to advise you that time is over.

**Note :** You can set the minute minder even during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it is not available.

## 3.3 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.

## 3.4 Shabbat mode

To activate Shabbat mode make a long press (> 3seconds) on the  key. The display show SAB, and the timer will display 24 hours blinking. You can adjust the time if needed by turning the right knob till 80 hours maximum. After Shabbat mode is completed your oven will return to stand-by mode automatically.

**Note :** During the Sabbath mode, the oven will not switch on and off automatically, and the cooking time setting is not available. During the Sabbath mode, the lamp cannot be switched on.

During the Sabbath mode, the fan and cooling fan do not work.

Except  key, all other buttons do not work. During the Sabbath mode, nothing is shown in the display.

With the Sabbath mode, you can set the cooking process up to 80 hours, you can keep the food warm.

Cancelling Sabbath mode

Press  key, the Sabbath mode is cancelled, you can apply new settings.

# 4. CLEANING & MAINTENANCE

## 4.1 Pyrolytic self-cleaning function

Your appliance is equipped with "Pyrolytic Self-cleaning" mode.

The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Residues from roasting, grilling and baking will burn. For your safety the temperature and operating time cannot be adjusted with this mode.

**Notes :** For your safety, the cooking compartment locks door automatically. It cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe. The interior lighting remains off during cleaning.

**WARNING :** The cooking compartment becomes extremely hot during the pyrolytic mode. Never try to open the appliance door till the lock symbol is in the display. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance. Risk of harm to health! Pyrolytic mode heats up the cooking compartment to a very high temperature so that remnants left over from roasting, grilling, baking and so on will burn off. This process releases vapours, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods.

Keep children and pets away and always follow manual's or professional's instructions.

**WARNING :** Before starting the pyrolytic mode: Remove accessories and cookware including pull-out rails from the cooking compartment. Remove the worst of the food remnants manually.

Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cookings compartment in the area around the seal. Do not scrub or remove the seal. While doing these operations, make sure that the oven is switched off.

**WARNING :** Risk of fire! Many food remnants, fat and meat juices may catch fire when pyrolytic mode is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment. Do not use pyrolytic mode for cleaning accessories. The appliance will become very hot on the outside during pyrolytic mode. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.

If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not scrub or remove the seal. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Risk of serious harm to health! The appliance becomes very hot when pyrolytic mode is in progress. The coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean baking trays or baking tins using pyrolytic mode. In general, you must not use pyrolytic mode for cleaning accessories.

### 4.1.1 Setting pyrolytic self-cleaning mode

Select the «Pyrolytic» operating mode by turning the left knob, the display will show PYr. Check if all the accessories and foods are removed even side racks (see racks details here under), get the door well closed.

Press the  key to start the cleaning operation.

Once the cleaning has finished:

An audible signal sounds continuously and the oven stops heating. It means pyrolytic mode gets finished. You can press the  key to turn off the sounds, or the sounds will turn off automatically later. Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the appliance door.

### 4.1.2 Interrupt or stop pyrolytic cleaning

Once the pyrolytic mode gets started, the oven will lock automatically. If you want to pause or cancel the mode, the door cannot be opened until the appliance makes the judgment that temperature is low enough and gets the door lock reset.

**Note :** Bad soiling may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. This is residues from the food and is harmless. It does not affect performance. You can remove these residues using lemon juice or other kinds of cleaning agents if needed.

## 4.2 Door handling

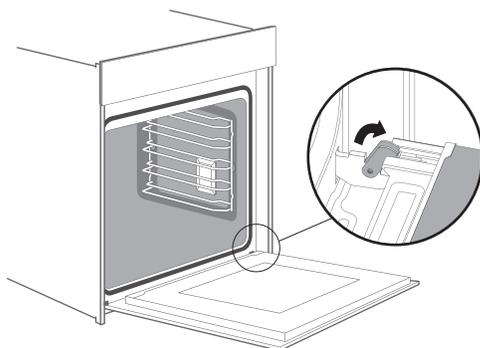
### 4.2.1 Removing the appliance door

Open the appliance door fully.

Fold open the two locking levers on the left and right.

Close the appliance door as far as the limit stop.

With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



### 4.2.2 Fitting the appliance door

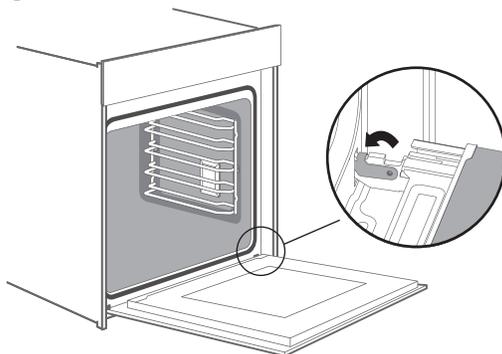
Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.

Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.

1. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If the fitting is wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened. Fold both locking levers closed again.
2. Close the cooking compartment door. In the same time, we warmly recommend you checking one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

## 4.2.3 Removing the door cover



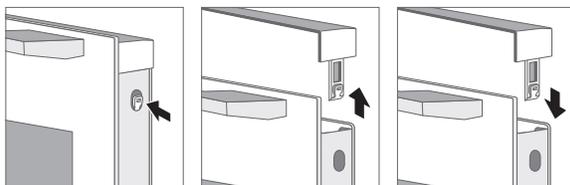
Remove the appliance door like instructed above.

The plastic inlay in the door cover may become discoloured. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Press on the right and left side of the cover. Remove the cover.

After removing the door cover, the rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door is finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.

Fitting the appliance door and close it.



**WARNING :** While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.

**As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door, the hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.**

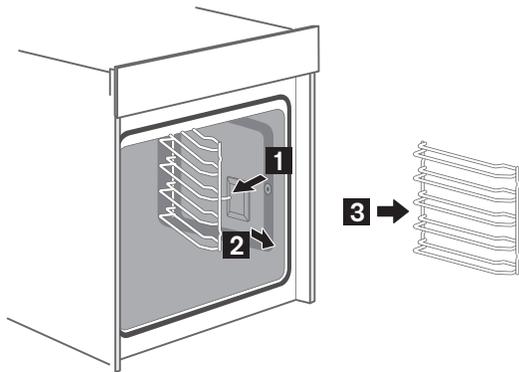
Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered by warranty.

## 4.3 Side racks

For pyrolytic mode or for a good cleaning of the side racks and cavity, you can remove the shelves and clean it.

Pull the front part of the side rack horizontally to the opposite direction until the feature 1 gets out;

Later on, you can remove the shelves out like the picture below. To put the side rails back to the cavity, place the back part of the shelves insert into the holes of cavity rightly first, then insert the feature 1 back into the cavity.



# 4.4 Anomalies & solutions

## 4.4.1 Cure your appliance

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

The appliance does not work	Faulty fuse	Check the circuit breaker in the fuse box
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working
Knobs have fallen out of the support in the control panel	Knobs have been accidentally disengaged	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable.
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"	-	This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.

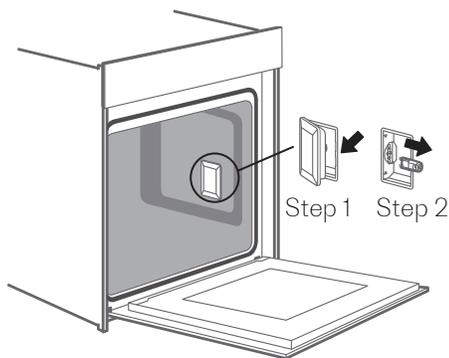
<p>After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.</p>	<p>-</p>	<p>The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.</p>
<p>The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe.</p>	<p>-</p>	<p>A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingrediente quantities are different to the recipe. Double check the recipe.</p>
<p>Uneven browning</p>	<p>-</p>	<p>The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the select-ed oven function. When use radiante heat, such as "Top &amp; Bottom Heating' mode, use mat finished, dark colored and light weighted oven ware.</p>
<p>The lamp doesn't turn on</p>	<p>-</p>	<p>The lamp needs to be replaced</p>

## 4.4.2 Replace the lamp

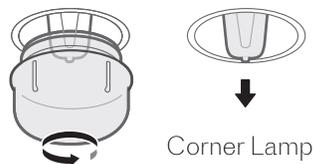
If the lighting no longer works, the bulb must be replaced (halogen heat-resistant bulb, 25W, 230V). You can get them from our after-sales service or specialized distributors.

When handling the lighting, please use a dry cloth. This will extend the life of the bulb.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Pull out the lamp - do not turn it. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat head (Lateral lamp).
3. Assemble the glass cover back in.
4. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
5. For the lateral lamp, if it works well after the replacement, please remember to put the lateral grid back.



Lateral Lamp



Glass cover if the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service.

### **Warning : Risk of electric shock**

When you replace the bulb, the housing is on. Before replacing the bulb, disconnect the appliance from the socket or deactivate the fuse in the fuse box.

Maximum duration of use (except Shabbat mode).

The maximum duration of use is 9 hours. This is a safety feature ensuring that you have not left the oven off.

# 4.5 Information in accordance with the standard EU 65-66/2014

	Symbol	Value	Unit
Model identification	SOF P1610X / SOFP1610W SOF P1612X / SOFP1612W		
Type of oven	Single cavity		
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	72L	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1.06	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.69	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	N/A	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	N/A	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	81.9 at Traditional Forced air	kWh/cycle

# 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.

**scholtes.com**

**CE**  
2020\_11

PN:16171100A32228